

**PT**

Portuges

## Instruções para a utilização

### PLANO

#### Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,3
Assistência,4
Descrição do aparelho,5
Instalação,20
Início e utilização,24
Precauções e conselhos,24
Manutenção e cuidados,25
Anomalias e soluções,26

**GB**

English

## Operating Instructions

### HOB

#### Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,10
Precautions and tips,10
Maintenance and care,11
Troubleshooting,12

**AR**

عربي

## تعليمات التشغيل

### رف تسخين

#### محتويات

تعليمات التشغيل، 1
تحذيرات، 3
المساعدة، 4
وصف الجهاز، 5
التركيب، 27
بدء التشغيل والاستخدام، 30
وسائل حذر ونصائح، 30
الصيانة والعناية، 32
استكشاف المشاكل وحلها، 32

**FR**

Français

## Mode d'emploi

### TABLE DE CUISSON

#### Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,2
Assistance,4
Description de l'appareil,5
Installation,13
Mise en marche et utilisation,17
Précautions et conseils,17
Nettoyage et entretien,18
Anomalies et remèdes,19

**GB**

## Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

**FR**

## Avertissements

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

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

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

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

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

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

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

## Advertências

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

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

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

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

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

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

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

## تحذيرات

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام.

يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسئول عن سلامتهم وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد ينسب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: قد يكون ترك شحم وزيت بالموقد دون مراقبة مصدر خطر كما قد ينسب في حدوث حرائق.

لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

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

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو آلات تنظيف تعمل بالضغط العالي.

تخلص من أي سائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

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

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

GB

## Assistance

### Communicating:

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

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

FR

## Assistance

### Indiquez-lui :

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

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

PT

## Assistência

### Comunique:

- o tipo de avaria
- 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.

AR

## المساعدة

### الاتصال:

- نوع اشكال بوجود أمدته.
- مدل دستگاہ (Mod.).
- شماره سریال آن (S/N).

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

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

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

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

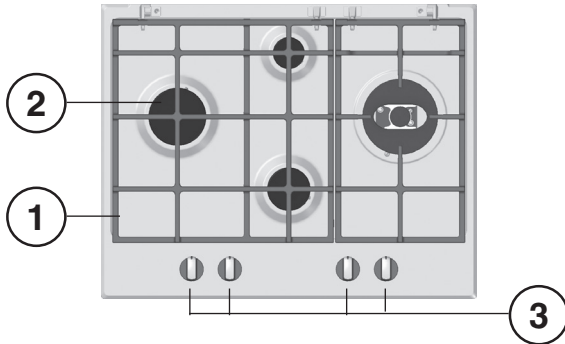
**FR**

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

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

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

**PT**

## Descrição do aparelho

### Vista de conjunto

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

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

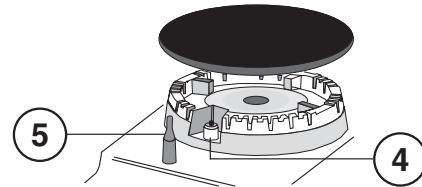
**AR**

## وصف الجهاز

### نظرة عامة

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

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



# Installation

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

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

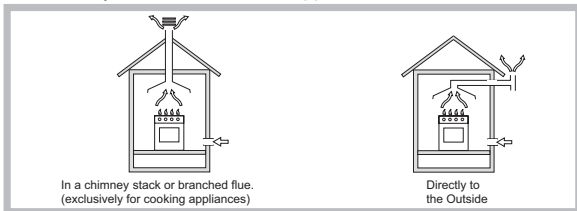
## Positioning

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

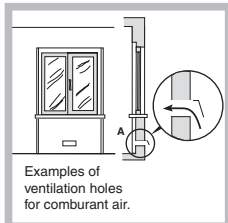
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

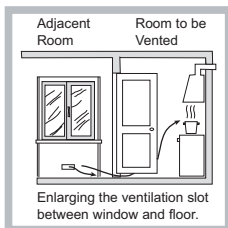
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



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



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



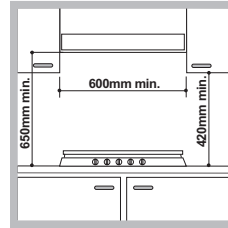
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

## Fitting the appliance

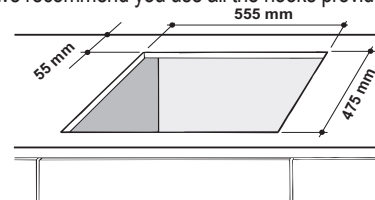
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

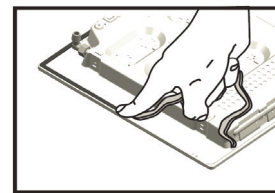


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

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

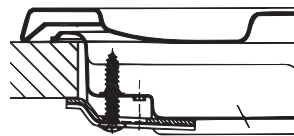


Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.

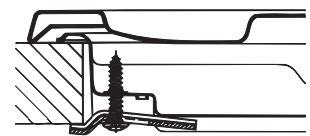


Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure). For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

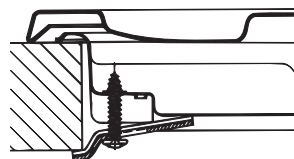
## Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

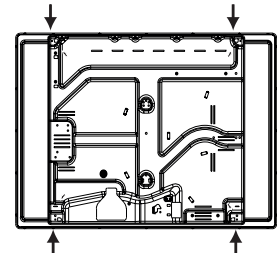


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

Front



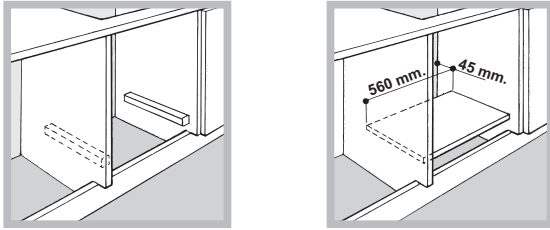
Back

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

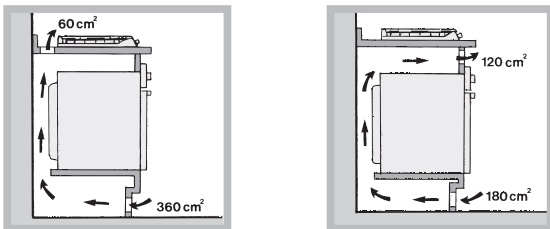
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

## Ventilation

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



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



## Electrical connection

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

### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

## Gas connection

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Checking the tightness of the connection

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

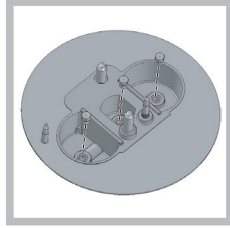
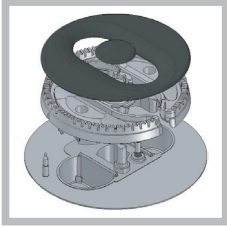
### Adapting to different types of gas

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

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

### Replacing the nozzles on separate "double flame" burners

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

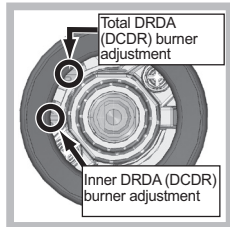
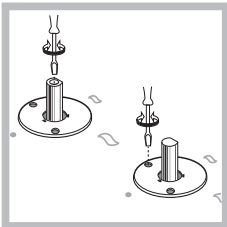


- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.

- 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.
6. In the event of discrete-adjustment knobs with LED visualisation, turn the knob to the minimum power setting then remove it and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.
7. Minimum setting adjustment of the DRDA (DCDR) burner with discrete adjustment and LED visualisation:
  - To adjust the outer ring, turn the knob anti-clockwise to the minimum power position.
  - To adjust the minimum power setting of the inner ring, turn the knob clockwise to the minimum power position.
  - Remove the knob and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.

! 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

<b>Electrical connections</b>	see data plate
-------------------------------	----------------

#### ECODESIGN

This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1



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

Table 1		Liquid Gas						Natural Gas			
		Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	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)
							***	**			
Reduced Rapid (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H3)	248
Semi Rapid (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Auxiliary (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Double flame (DCDR internal) (1)		36	0.30	0.90	29	44	65	64	0.90	74	86
Double flame (1)	(DCDR internal)	130	1.50	3.60	29	44	262	257	3.60	74	343
	(DCDR external 2 nozzle)				57	60x2				94x2	
Supply pressures							Nominal (mbar)	28-30	37	20	
							Minimum (mbar)	20	25	17	
							Maximum (mbar)	35	45	25	

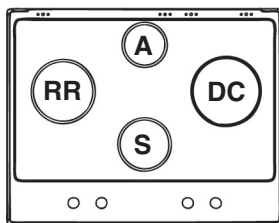
(1) For single-control DRDA (DCDR) burner only

\* 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/m<sup>3</sup>



**PKL 641 D2/IX/A**



## Start-up and use

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

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

### Gas burners

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

- Off
-  Maximum
-  Minimum

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

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

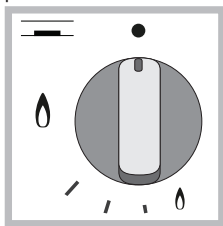
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

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

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


### Discrete flame adjustment

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



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

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

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

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



### The "double-flame" burner\*



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

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

### Single control:

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

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

To turn on the inner ring only, position the knob on the symbol  (max) -  (min) then press and turn the knob clockwise. To switch modes, it is necessary to switch off the burner.

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

### Practical advice on using the burners

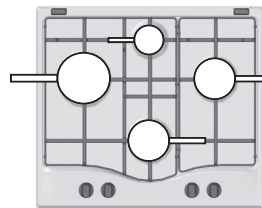
To ensure the burners operate efficiently:

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

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

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

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



greatest stability.

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

## Precautions and tips

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

### General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.

- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- 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.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

### Disposal

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

### Respecting and conserving the environment

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

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the hob surface

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

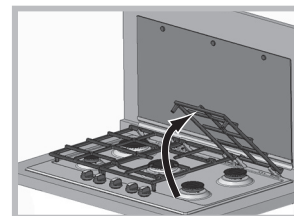
### Cleaning the hob parts

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

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

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

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



## Gas tap maintenance

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

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

## Troubleshooting

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

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

*Check whether:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

### **The cookware is unstable.**

*Check to make sure that:*

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

## Installation

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

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

### Conditions réglementaires d'installation

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

### Positionnement

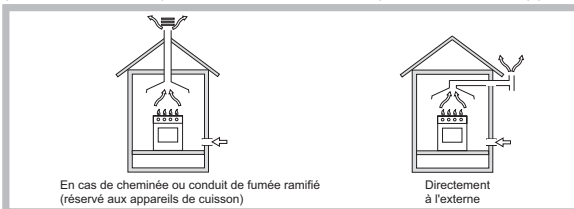
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

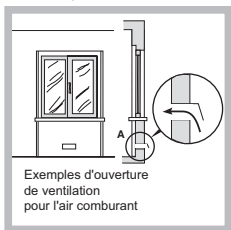
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

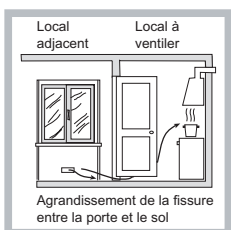
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



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



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



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

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

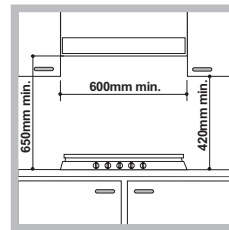
ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

- 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, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

### Encastrement

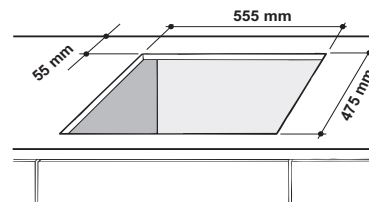
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

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

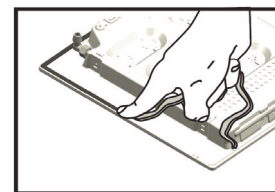


En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

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

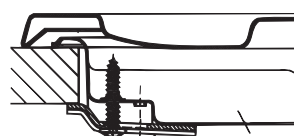


Avant de procéder à l'installation, enlever les grilles et les brûleurs du plan de cuisson et renverser celui-ci en veillant à ce que les thermocouples et les bougies ne soient pas endommagés.

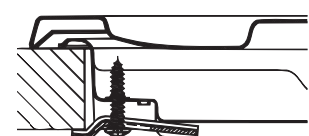


Appliquer les joints fournis avec l'appareil sur les bords extérieurs du plan de cuisson pour empêcher le passage de l'air, de l'humidité et de l'eau (voir figure). Pour une application correcte, s'assurer que les surfaces à sceller sont propres, sèches et sans traces de graisses/huiles.

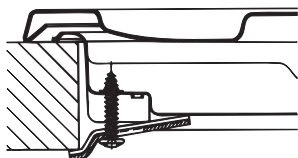
### Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour top H=20mm



Position du crochet pour top H=30mm



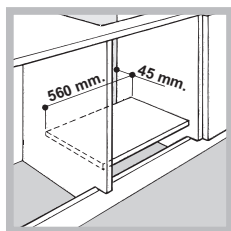
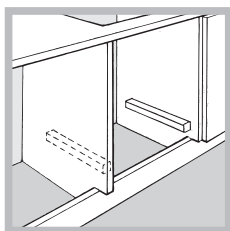
Position du crochet pour top  
H=40mm

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

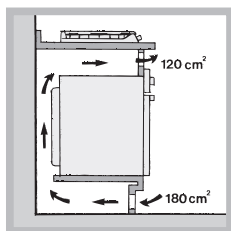
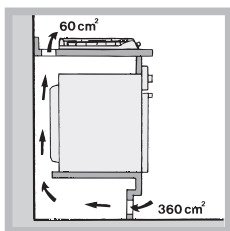
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

### 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).



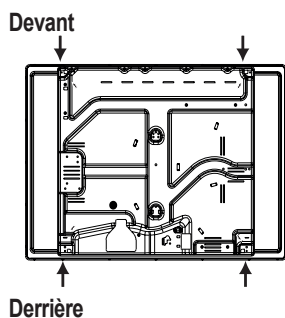
### Raccordement électrique

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.

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

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

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).



Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

### Raccordement gaz

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

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

#### 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.

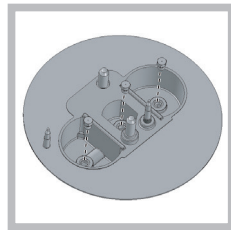
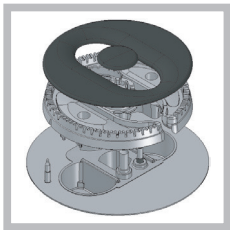
### Adaptation aux différents types de gaz

Pour 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.

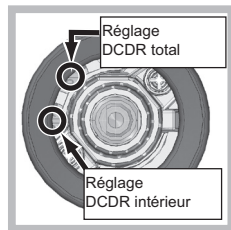
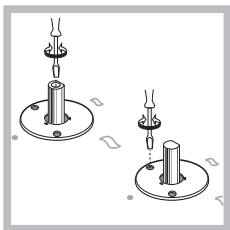


### Réglage de l'air primaire des brûleurs

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

- Réglage minimum
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).



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

5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.
6. Dans le cas de manettes à réglage " discret " et d'affichage à led, positionner la manette sur le minimum, retirer ensuite la manette et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet.
7. Réglage des minima du brûleur DCDR à réglage " discret " et à affichage à led :
  - pour le réglage de l'anneau extérieur, tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum ;
  - pour le réglage du minimum de l'anneau intérieur, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimum ;
  - retirer la manette et agir sur la vis située à côté de la tige du robinet.

! 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
<b>ÉCOCONCEPTION</b> Cet appareil est conforme aux Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1	

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

Brûleur		Diamètre (mm)	Gaz liquides					Gaz naturel			
			Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduit	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (g/h) Butane Propane	Injecteur 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Débit * (g/h)	
Rapide Réduit (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186	122(H3)	2.60	248
Semi Rapide (S)		75	0.40	1.65	28	64	120	118	96(Z)	1.65	157
Auxiliaire (A)		55	0.40	1.00	28	50	73	71	79(6)	1.00	95
Deux flammes (DCDR Intérieur) (1)		36	0.30	0.90	29	44	65	64	74	0.90	86
Deux flammes (1)	(DCDR intérieur)	130	1.50	3.60	29	44	262	257	74	3.60	343
	(DCDR extérieur 2 injecteurs)				57	60x2			94x2		
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

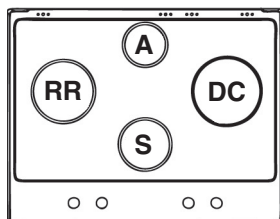
(1) Uniquement pour DCDR mono commande

\* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec

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

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

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



PKL 641 D2/IX/A





## Mise en marche et utilisation

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

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

### Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
-  Maximum
-  Minimum

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

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

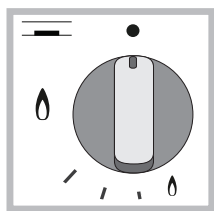
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

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

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


### Réglage “ discret “ de la flamme

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



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

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

Le niveau sélectionné est signalé par le symbole correspondant (symboles ) les et, sur les tables équipées d'afficheur, par allumage des LED (5 = puissance max. ; 1 = puissance min.). Ce système assure un réglage parfait de la flamme et permet de toujours obtenir le même résultat de cuisson car il est plus facile de régler le niveau de puissance désiré.



### Le brûleur à “ deux flammes “



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

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

### Mono Commande :

Les couronnes qui composent le brûleur ont une manette de commande. Pour allumer les deux anneaux en même temps, appuyer sur la manette en

tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole  (max) -  (min).

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

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

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

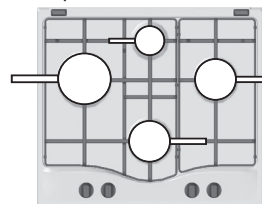
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

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

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

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



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

avec l'un des fers de la grille offrent bien sûr le maximum de stabilité.

## Précautions et conseils

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

### Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur “Positionnement” soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**

- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- 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).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

### Mise au rebut

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

### Economies et respect de l'environnement

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

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

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

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

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

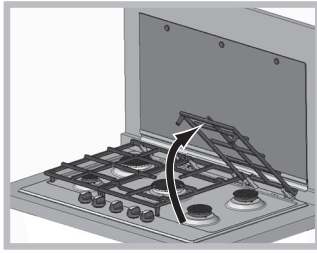
### Nettoyage des éléments de la table de cuisson

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

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

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

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



### Entretien robinets gaz

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

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

## Anomalies et remèdes

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

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

*Avez-vous contrôlé si :*

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

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

*Avez-vous contrôlé si :*

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

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

*Avez-vous contrôlé si :*

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

### Les casseroles sont instables.

*Avez-vous contrôlé si :*

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

## Instalação

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

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

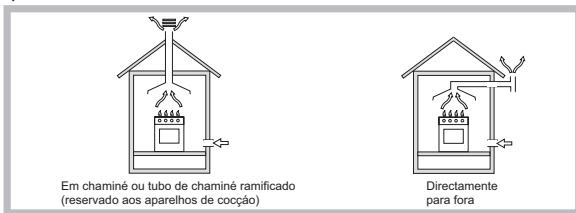
### Posicionamento

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

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

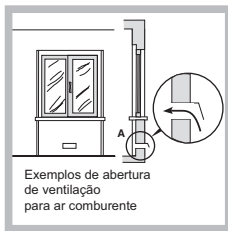
! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

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

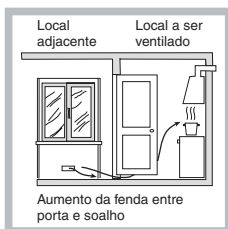


- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m<sup>3</sup>/h para kW de potência instalada.

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



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



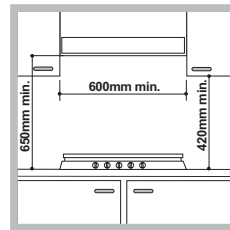
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.
- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo.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

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

### Encaixe

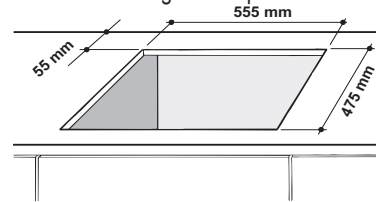
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

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

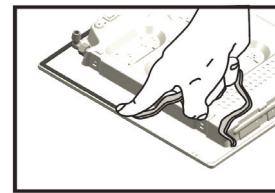


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho.

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

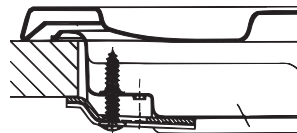


Antes da instalação, retire as grelhas e os queimadores do plano de cozedura e vire-os, prestando atenção para não danificar os termopares e as velas.

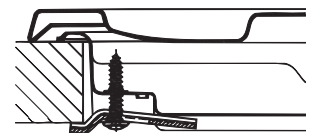


Aplice os vedantes fornecidos com o aparelho nos rebordos externos do plano de cozedura para impedir a passagem de ar, humidade e água (ver figura). Para uma aplicação correcta, assegure-se de que as superfícies a sigilar estão limpas, secas e sem óleo/gordura.

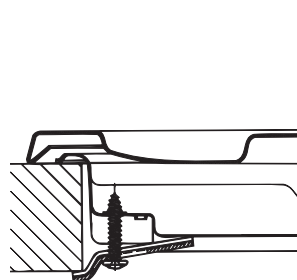
### Esquema para prender os ganchos



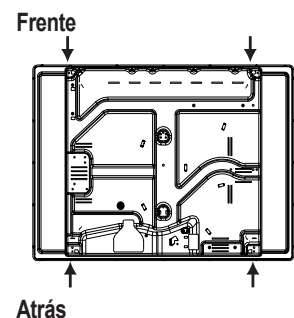
Posição do gancho para H=20mm



Posição do gancho para H=30mm



Posição do gancho para H=40mm



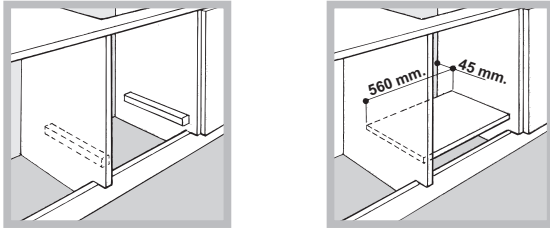
Atrás

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

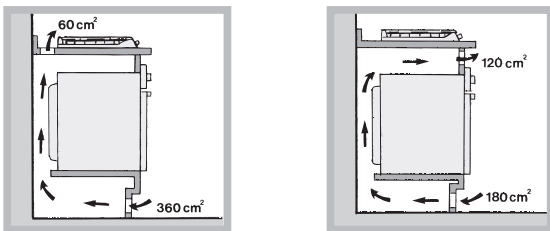
- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

### Ventilação

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



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



### Ligação eléctrica

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

### Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;

- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

### Ligação do gás

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Controle da vedação

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

### Adaptação aos diferentes tipos de gás

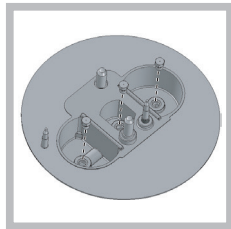
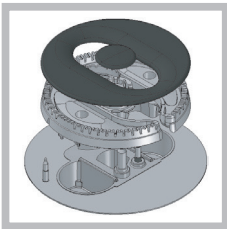
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. 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 componente seguindo as operações contrárias às da sequência citada acima;

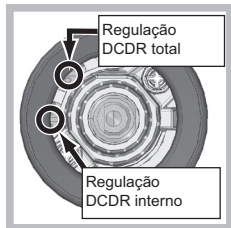
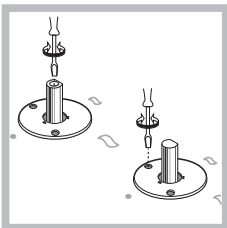


- Regulação do ar primário dos queimadores  
Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- 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.
6. No caso dos botões com regulação discreta e visualização por LED, posicione o botão na posição de mínimo. Retire o botão e ajuste o parafuso de regulação que se encontra ao lado da vareta da torneira.
7. Regulação dos mínimos do queimador DCDR com regulação discreta e visualização por LED:
  - para a regulação da coroa externa, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de mínimo;
  - para a regulação do mínimo da coroa interna, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de mínimo;

- retire o botão e ajuste o parafuso de regulação ao lado da vareta da torneira.

! 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

### CONCEPÇÃO ECOLÓGICA

Este aparelho é em conformidade com as Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE.  
Regulamento EN 30-2-1

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

Tabela 1		Gás liquefeito						Gás natural		
		Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.* Reduzida)	Potência térmica kW (p.c.s.* Nominal)	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h) ***   **	Potência térmica kW (p.c.s.* Nominal)	Bico 1/100 (mm)
Rápido Reduzido (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189   186	2.60	122(H3)	248
Semi Rápido (S)		75	0.40	1.65	28	64	120   118	1.65	96(Z)	157
Auxiliar (A)		55	0.40	1.00	28	50	73   71	1.00	79(6)	95
Chama Duplas (DCDR Interno) (1)		36	0.30	0.90	29	44	65   64	0.90	74	86
Chama Duplas (1)	(DCDR interno)	130	1.50	3.60	29	44	262   257	3.60	74	343
	(DCDR Externo 2 bicos)				57	60x2			94x2	
Pressões de alimentação		Nominal (mbar)					28-30	37	20	
		Minima (mbar)					20	25	17	
		Máxima (mbar)					35	45	25	

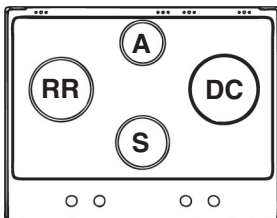
(1) Apenas para DCDR monocomando

\* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco

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

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

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



PKL 641 D2/IX/A

## 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.

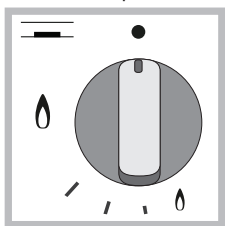
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

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

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

### 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



🔥, 🔥, 🔥, 🔥, 🔥) e nos planos equipados com display, através da ligação dos LED (5 = potência máxima; 1 = potência mínima).

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 concêntricos, 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.

### Monocomando:

As coroas que compõem o queimador têm um botão de comando.

Para acender ambas as coroas simultaneamente, pressione e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo 🔥 (máx) - 🔥 (mín).

Para passar apenas para a coroa interna, pressione e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo 🔥 (máx) - 🔥 (mín). Para passar de uma modalidade para a outra é necessário apagar o queimador.

Para apagar o queimador é necessário rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio até que se apague (correspondente ao símbolo "•").

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

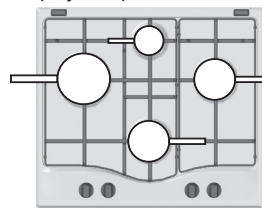
Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- 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
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	24 - 26

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

- Para a máxima estabilidade, verifique se os suportes dos recipientes de cozedura estão posicionados corretamente e se cada recipiente está centrado no queimador.
- Verifique se as pernas dos recipientes de cozedura estão alinhadas com uma das barras de apoio do suporte dos recipientes.
- Posicione as pernas dos recipientes de cozedura de modo que não se projetem para fora do lado dianteiro do plano de cozedura.



O aspecto mais variável em termos de estabilidade das panelas depende na maioria das vezes da própria panela (ou do seu posicionamento durante o uso). Panelas bem equilibradas, com fundo plano, centradas no queimador e com as pernas alinhadas com uma das linhas da

grelha oferecem obviamente a máxima estabilidade.

## 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).
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

### Eliminação

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

### Economia e respeito do meio ambiente

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia.

- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápida e poupa um terço da energia.

## Manutenção e cuidados

### Desligar a corrente eléctrica

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

### Limpar a superfície da placa

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

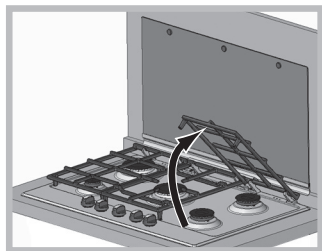
### Limpar as partes da placa

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

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

**! 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 das torneiras do gás

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

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

## Anomalias e soluções

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

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

*Foi controlado se:*

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

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

*Foi controlado se:*

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

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

*Foi controlado se:*

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

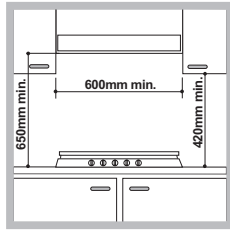
### Os recipientes são instáveis.

*Foi controlado se:*

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

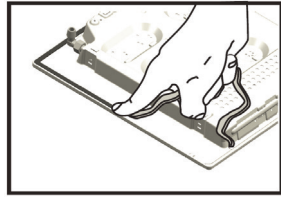
- يجب تركيب الخزائن الحائطية في الغطاء على بعد 420 ملم بحد أدنى من رف التسخين (راجع الشكل).

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

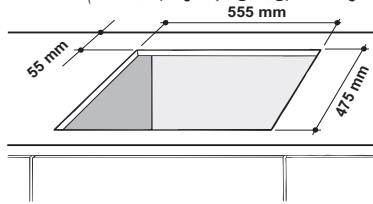


قبل القيام بالتركيب قم بإزالة الشبكات والمشاعل من سطح الطهي وقم بقلبه، وذلك مع مراعاة عدم الإضرار بالمزودات الحرارية والشعلات.

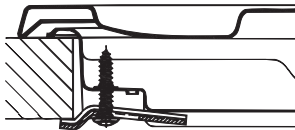
ضع حشية إحكام الغلق المرفقة مع الجهاز على الحواف الخارجية لسطح الطهي، وذلك لمنع تسرب الهواء، والرطوبة، والماء (انظر الشكل).  
للوضع بشكل صحيح تأكد من أن الأسطح المراد إحكام تثبيتها بالفعل نظيفة وجافة وتخلو من الشحوم / الزيوت.



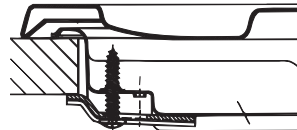
- ابعاد حفرة نصب باید مطابق با ابعاد درج شده در شکل باشد. يجب أن تكون فجوة التركيب لها ذات لمقاييس المبينة في الرسم. تسمح لك خطافات التثبيت المزودة بتثبيت رف التسخين على الأسطح ذات السمك ما بين 20 و 40 مم. للتأكد من تثبيت رف التسخين بأمان، فإننا نوصيك باستخدام الخطافات المزودة.



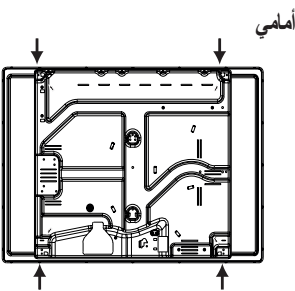
## مخطط التثبيت بالخطافات



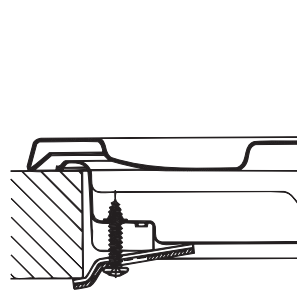
تركيب الخطافات بالنسبة للسطح الارتفاع=30ملم



تركيب الخطافات بالنسبة للسطح الارتفاع=20ملم



أمامي



تركيب الخطافات بالنسبة للسطح الارتفاع=40ملم خلفي

! استخدم الخطافات الموجودة في "حقيبة المعدات".

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

## التهوية

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

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

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

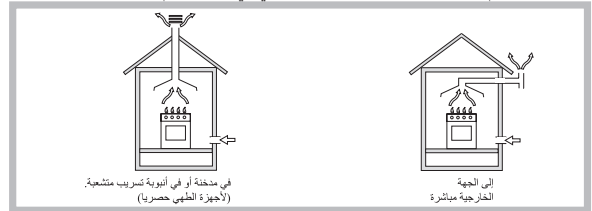
## تحديد الموضع

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

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

! قد يتم تثبيت هذه الوحدة وتستخدم فقط في غرف التهوية بشكل دائم وفقاً للأنظمة الوطنية الحالية. الزامات و شرايط زير بايد رعایت شوند:

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

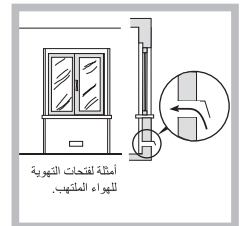


في مبخنة أو في أنبوبة تسرب متشعبة (لأجهزة الطهي حصرية)

إلى الحجرة الخارجية مباشرة

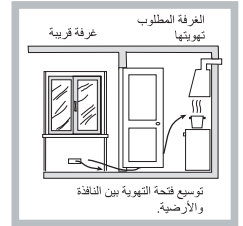
- كما يجب أن تسمح الغرفة بالتهوية المناسبة، حيث أن الهواء مطلوب حتى يتم الاحتراق بصورة طبيعية. يجب ألا يكون تدفق الهواء أقل من 2 متر<sup>3</sup>/ساعة لكل كيلو واط من الطاقة المزودة.

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



امتلاء لفتحات التهوية للهواء المتكثف.

يمكن للنظام أيضاً أن يقوم بتزويد 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 عرضة لخطر اندلاع الحرائق.



الغرفة المطلوب تهويتها

غرفة قريبة

توسيع فتحة التهوية بين النافذة والأرضية.

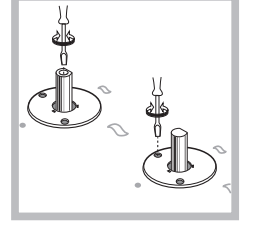
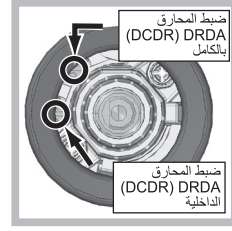
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والطول للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو وسيلة للتهوية أكثر فعالية، مع زيادة قوة الشفط الميكانيكية إذا كانت متوفرة.

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

## تركيب الجهاز

يجب الالتزام بالاحتياطات التالية عند تركيب رف التسخين:

- على خزائن المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متلائمة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 200 ملم من طرف الرف.
- يجب تركيب الأغشية وفقاً لتعليمات التركيب وعلى بعد يصل بحد أدنى إلى 650 ملم من رف التسخين (راجع الشكل).



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

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

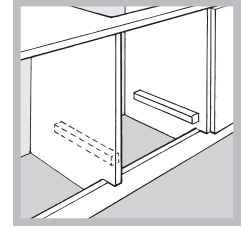
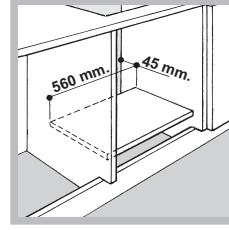
! بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بأخر يشير للنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على الملصقات من أي من مراكز الخدمة.

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

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

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

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



### توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصدأ المرنة الممتدة بوصلة

تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.  
يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يزيد طولها عن 2000 ملم عند تمديدتها بالكامل. بعد الانتهاء من  
التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعني القابل للطي لا يلامس أي أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.  
! لا تستخدم إلا الأنابيب والعوازل التي تتوافق مع اللوائح المحلية المتبعة.

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

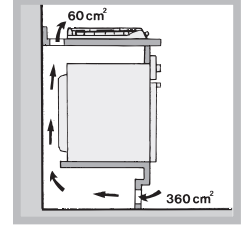
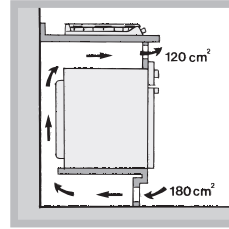
### فحص إحكام التوصيلات

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

### الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

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

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



### التوصيلات الكهربائية

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

### توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

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

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

قيل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

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

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

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل موهل فقط (انظر المساعدة).

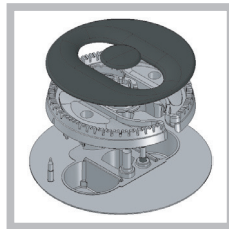
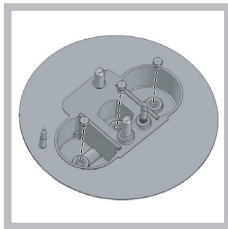
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

### توصيلات الغاز

يجب وصل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز وفقا للوائح المحلية المعمول بها. قيل تنفيذ  
التوصيلات، تأكد من أن الموعد متوافق مع مصدر الغاز الذي تريد استخدامه. إذا لم يكن الوضع كذلك،  
اتباع التعليمات الواردة في الفقرة "الملائمة مع أنواع مختلفة من الغاز".  
عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها.  
! تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات المحرق والفوهة").  
سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.

### استبدال الفوهات على محرق "اللهب المزدوج" المنفصلة:

1. اخلع الشبكات وتحريك المحارق خارج أماكنها. يتكون المحرق من جزأين منفصلين (راجع  
الشكل)؛
2. قم بفك المحرقين باستخدام مفتاح الربط 7 ملم. يحتوي المحرق الداخلي على فوهة واحدة، بينما  
يحتوي المحرق الخارجي على فوهتين (من نفس الحجم). استبدل الفوهة بالموديلات المناسبة  
للنوع الجديد من الغاز (راجع الجدول 1).
3. استبدل كل المكونات عن طريق تكرار الخطوات بالترتيب العكسي.



- ضبط التدفق الأولي للهواء بالمحرق؛  
لا يتطلب الضبط.

- ضبط المحارق على الحد الأدنى

1. افتح الحنفية على وضع اللهب المنخفض؛
2. أخلع المقبض وقم بضبط مسبار الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفية أو بالقرب منها حتى  
يصبح اللهب ضعيفا ولكن ثابتا.

! في حالة محارق DRDA (DCDR) ذات التحكم الأحادي، يمكن القيام بالضبط عن طريق الدخول  
بين المسمارين الموجودين بالقرب من قضيب الحنفية (انظر الصورة).

## نصيحة عملية لاستخدام المحارق

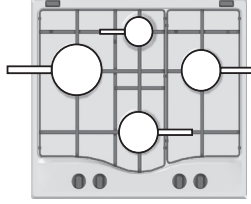
لضمان عمل المحارق بنجاحة:

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

شعله	Ø قطر ظرف (سانتيمتر)
كاهش سريع (RR)	24 - 26
نيمه سريع (S)	16 - 20
كمكى (A)	10 - 14
شعله دويل (DCDR داخلي)	10 - 14
شعله دويل (DCDR بيروني)	24 - 26

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

- للحصول على أقصى قدر من الثبات، تأكد أن دعائم أنوي الطهي موضوعة بشكل صحيح وأن كل إناء يتواجد في وضع مركزي على الموقد.
- تأكد أن مقابض أواني الطهي في محاذاة مع أحد قضبان إسناد داعم الأواني.
- ضع مقابض أواني الطهي بحيث أن لا تكون بارزة عن الجانب الأمامي لمستوى سطح الطهي.
- فيما يتعلق بثبات القنور فإن السمة الأكثر تغيرًا يمكن في الكثير من الأحيان أن تكون القدر نفسه (أو وضعه أثناء الاستخدام). القنور الموضوعة بشكل جيد التوازن ولها قيعان مسطحة ومتمركزة على المشعل ولها مقابض متوازنة مع شبكة الموقد توفر بوضوح أقصى قدر من الثبات.



## وسائل حذر ونصائح

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

### الوقاية العامة

- هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الطبخ المبنى.
- أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوية عادية لضمان العمل السليم. عند تركيب الرف، اتبع التعليمات المزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.
- هذه التعليمات تنطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الضرر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعاً باتاً.
- تأكد دائماً من أن المفاتيح موجودة بوضع "●"/"○" يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل القابس عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن

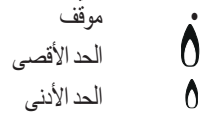
## بدء التشغيل والاستخدام

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

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

### محارق الغاز

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



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

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

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

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

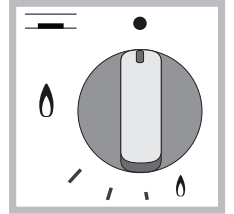
### الضبط المنفصل للمشعل

يمكن ضبط المشعل السابق اختياره من خلال المقبض على 5 مستويات قدرة مختلفة. للانتقال من مستوى إلى الآخر، قم ببساطة بتدوير المقبض نحو المستوى السابق اختياره.

يشير صوت تعشيق / نقرة إلى الانتقال من مستوى إلى الآخر. يتم عرض المستوى المختار من خلال الرمز المرادف

(الرموز 0، 1، 2، 3، 4، 5)، وبالمسطحات المزودة بشاشة من خلال تشغيل الصمامات الثنائية الباعثة للضوء "الليد" (5 =

أقصى قدرة؛ 1 = أدنى قدرة)، ويضمن النظام ضبطاً مثاليًا للمشعل، ويسمح بالحصول على نفس نتيجة الطهي مع تحديد أسهل لمستوى القدرة المرغوب فيه.



### محرق "اللبب المزود"

يتكون محرق الغاز من من حلقتي لهب متحدتي المركز ويمكن تشغيلهما أي منهما معاً وكل منهما على حدة (في حالة التحكم المزود فقط).

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

### تحكم واحد:

يتم تنشيط حلقات تضم الموقد من خلال مقبض تحكم واحد. لتحويل في وقت واحد في كل من الخواتم ووضع مقبض الباب على رمز (كحد أقصى) - (دقيقة) ثم اضغط تحويل عكس اتجاه عقارب الساعة مقبض الباب.

لتشغيل الحلقة الداخلية فقط، ضع مقبض الباب على رمز (كحد أقصى) - (دقيقة) ثم اضغط تحويل اتجاه عقارب الساعة مقبض الباب. للتبديل وسائط فمن الضروري إيقاف تشغيل الموقد.

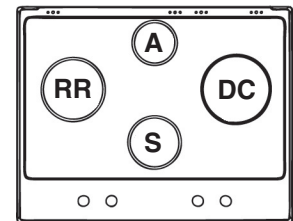
لإيقاف تشغيل الموقد، الصحافة وتحويل اتجاه عقارب الساعة مقبض الباب حتى يتوقف (عندما تصل إلى موقف "●").

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

گاز طبیعی			گاز مایع					جدول 1		
دبی جریان* (لیتر/ساعت)	نازل 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق)* اسمی	دبی جریان* گالن/ساعت		نازل 1/100 (میلیمتر)	بای پس 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق)* اسمی	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق)* کاهش یافته	قطر (میلیمتر)	شعله
			**	***						
248	122 (H)	2.60	186	189	80	39	2.60	0.70	100	کاهش سریع (RR)
157	96 (Y)	1.65	118	120	64	28	1.65	0.40	75	نیمه سریع (S)
95	79 (6)	1.00	71	73	50	28	1.00	0.40	55	کمی (A)
86	74	0.90	64	65	44	29	0.90	0.30	36	شعله دویل (DCDR داخلی) (1)
343	74	3.60	257	262	44	29	3.60	1.50	130	شعله دویل (1)
	94x2				60x2	57				
20			37	28-30	اسمی (میلی بار)					فنلار تغذیه
17			25	20	حداقل (میلی بار)					
25			45	35	حداکثر (میلی بار)					

(1) برای کنترل تک DCDR تنها مشعل

- \* در 15 درجه سانتیگراد و 25, 1013 میلی بار - گاز خشک
- \*\* P.C.S. (گرمای احتراق) پروپان = 50, 37 مگازول/کیلوگرم
- \*\*\* P.C.S. (گرمای احتراق) پروپان = 49, 47 مگازول/کیلوگرم
- P.C.S. (گرمای احتراق) گاز طبیعی = 37, 78 مگازول/متر مکعب

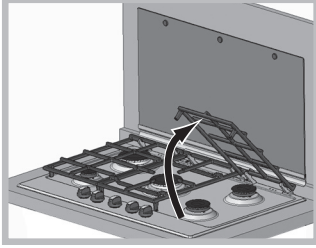


PKL 641 D2/IX/A

- عند إعادة تركيب الشبكات تأكد أن منطقة حاملات الأواني متوازنة مع الشعلة.
- الموديلات المجهزة بقباس إشعال كهربائية وأداة للسلامة تتطلب تنظيفاً شاملاً لطرف القابس لضمان التشغيل الصحيح. افحص هذه الأشياء بصورة متكررة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة بالماء. يجب إزالة أي طعام متبقي باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.

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

- ! ليس من الضروري تحريك دعائم الأواني لتنظيف سطح رف التسخين. وبفضل هذا النظام، يمكنك رفع دعائم 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 حنفية الغاز

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

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

## استكشاف المشاكل وحلها

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

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

افحص فيما إذا:

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

### اللهب ينطفئ في الطرازات المزودة بجهاز أمان.

تأكد من أن:

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

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

تأكد من أن:

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

### إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.

تأكد من أن:

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

## Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint-ariston.com

- لإجراء الصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة ان يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).
- لا تغلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو ما زالت ساخنة.
- أخرج السائل من الغطاء قبل فتحه.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يعثرون بالجهاز.
- هذا الجهاز غير معد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.

### التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على أفراد بهدف إنجاز عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالترامك بأنه عند التخلص من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
- يمكن للمستهلك التخلص من الجهاز القديم في مناطق تجميع المهملات العامة، أو غيرها من مناطق التجميع الأخرى، أو إذا كانت اتشريعات المحلية تسمح بإعادته إلى تاجر التجزئة عند شراء منتج جديد مشابه. عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.

### احترام البيئة والحفاظ عليها

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

## الصيانة والعناية

### إيقاف تشغيل الجهاز

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

### تنظيف سطح الموقد

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

### تنظيف أجزاء الموقد

- تنظيف الزجاج وقطع مطوية بالمينا فقط بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج
- يمكن خلع الشبكات وأغطية الشعلات والشعلات وتنظيفها.
- قم بتنظيفها باليد باستخدام ماء دافئ ومنظف غير كاشط وتخلص من أي بقايا طعام وتأكد من عدم انسداد أي فتحة من فتحات الشعلات.
- اشطفه وجففه.
- أعد تركيب الشعلات وأغطية الشعلات بالطريقة الصحيحة في أماكنها المناسبة.