Operating Instructions

HOB

GB **English,1**

FR Français, 12

ES Español, 25

PT Português, 37

FA

AR

PC 631 X
PC 631 N X
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N
PC 640 N T GH
PC 640 T X
PC 640 T
PC 730 RT GH
PC 720 RTX
PC 730 RTX
PC 750 T X

Contents

Installation, 2-5
Positioning
Electrical connection
Gas connection
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 6
Overall view

Start-up and use, 7-8
Practical advice on using the burners
Practical advice on using the electric hotplate

Precautions and tips, 9
General safety
Disposal

Maintenance and care, 10
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance
Data plate

Troubleshooting, 11

ARISTON

Installation

GB

! 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.

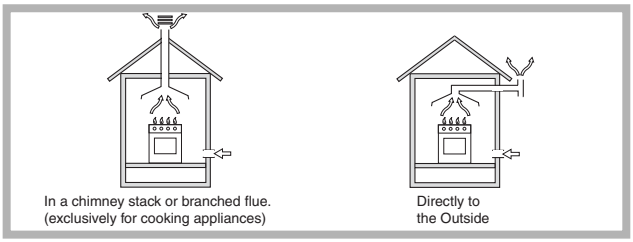
Positioning

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

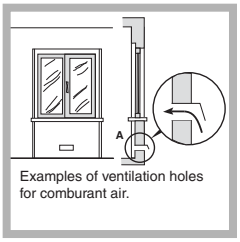
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

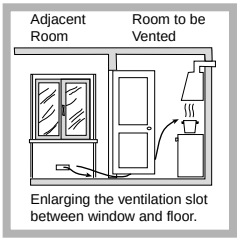
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- 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^3/h per kW of installed power.



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



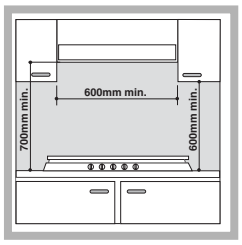
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

Fitting the appliance

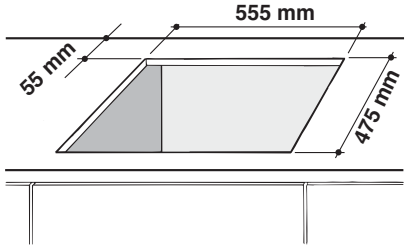
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

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

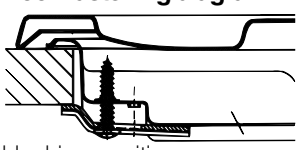


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (*see figure*).

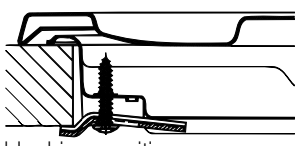
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.
  Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



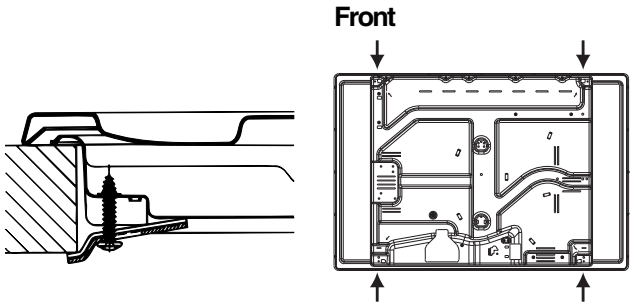
Hook fastening diagram



Hooking position
for top **H=20 mm**



Hooking position
for top **H=30 mm**



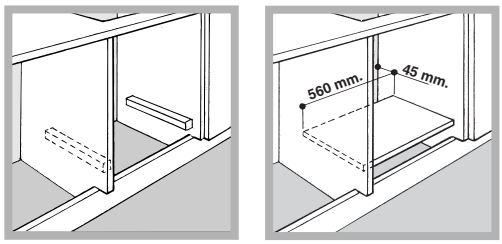
Hooking position
for top **H=40 mm**

! Use the hooks contained in the "accessory pack"

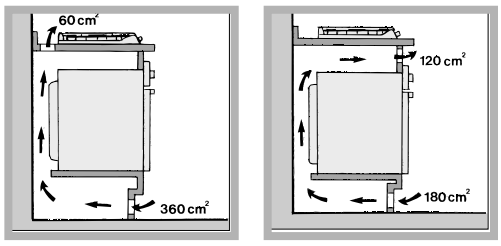
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

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*).



When installing the cooktop above a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.



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.

GB

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.

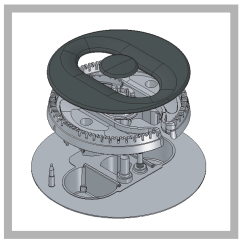
Adapting to different types of gas

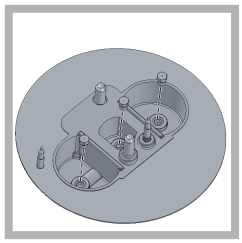
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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:

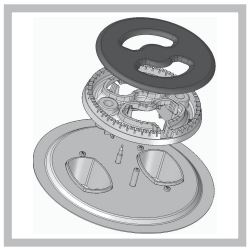
1. remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (*see figure*);
2. unscrew the burers with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type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

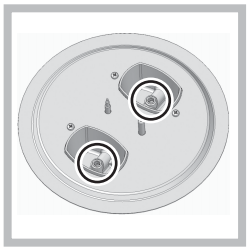




Replacing the Triple ring burner nozzles

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



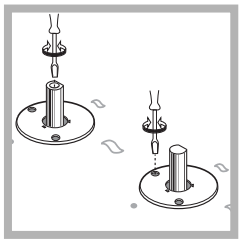


- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

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



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

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

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

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

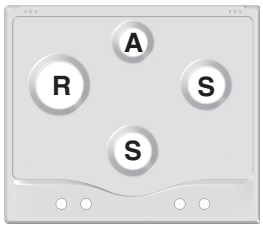
Burner and nozzle specifications

Table 1

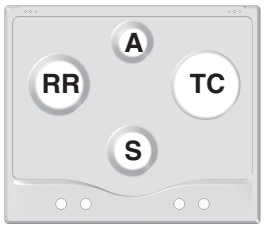
			Liquid Gas					Natural Gas		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h) ***	Flow* (g/h) **	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)
Fast (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Reduced Fast (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Fast (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Double Flame (DCDR Internal)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Double Flame (DCDR External) 2 nozzle	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* At 15°C and 1013 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^3

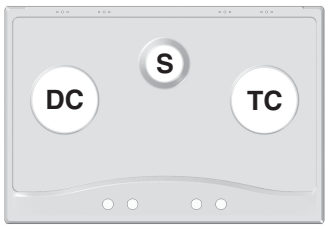
PC 631 X
PC 631 N X



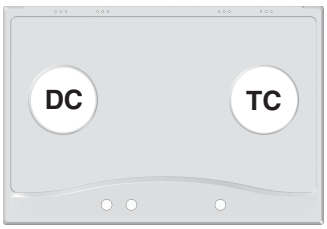
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N



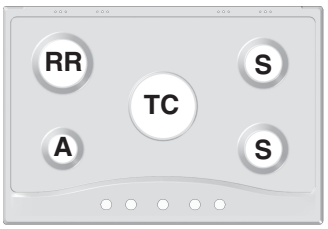
PC 640 T X
PC 640 T
PC 640 N T



PC 730 RT GH
PC 730 RT X



PC 720 RT X

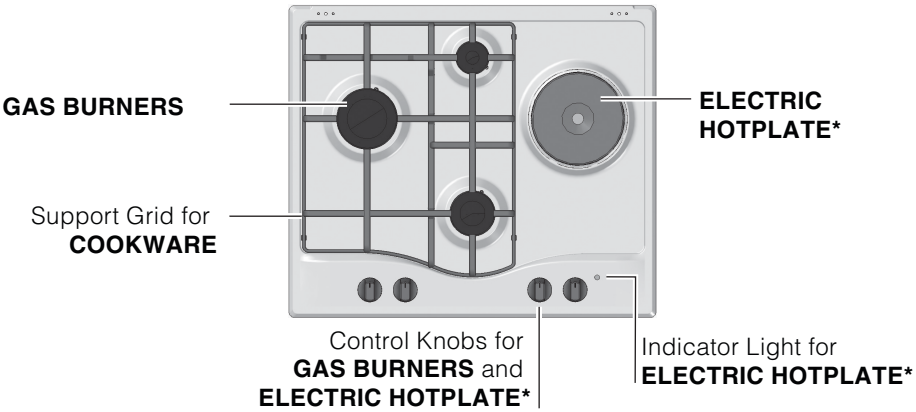


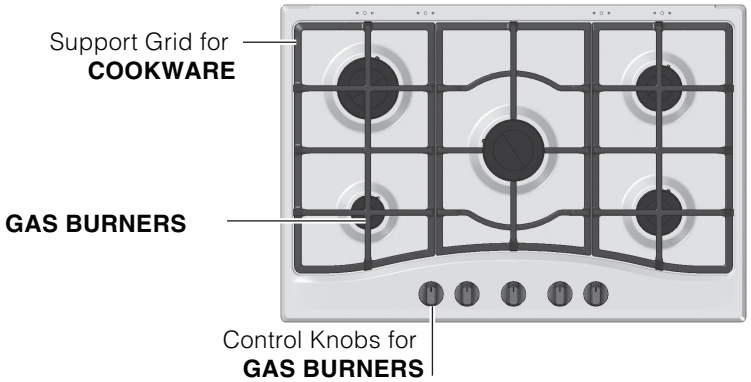
PC 750 T X

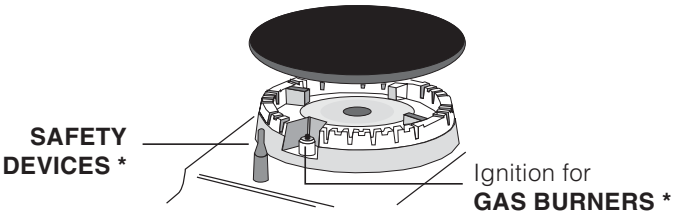
Description of the appliance

GB

Overall view







- The **INDICATOR LIGHT FOR ELECTRIC HOTPLATES*** switches on whenever the selector knob is moved from the 'off' position.
- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** and **ELECTRIC HOTPLATES *** adjust the power or the size of the flame.
- **GAS BURNER** ignition* enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE*** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

* Only available on certain models.

Start-up and use

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

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

- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.
Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

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

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

The "separate double flame" burner*
This burner consists of two concentric burners which can operate either together or separately.
Use of the double flame on the maximum setting gives a very high power which reduces cooking times with respect to conventional burners.
Moreover the double flame crown provides a more uniform distribution of heat on the bottom of the pan, when using both burners on minimum.
To ensure that the double-flame burner is used to its full potential, never set the inside ring to minimum and the outside ring to maximum at the same time.
Pots and pans of all sizes can be used. In the case of the smaller pots and pans we recommend the use of only the internal burner.
There is a separate control knob for each of the "separate double flame" burners.

The knob marked by the symbol operates the external burner;

The knob marked by the symbol operates the internal burner.

To turn on one of the rings, press the relative knob in all the way and turn it anti-clockwise to the high setting . The burner is fitted with an electronic igniter that automatically starts when the knob is pressed in.
Since the burner is equipped with a safety device, after lighting the burner keep the knob pressed in for about 2-3 seconds to allow the device which keeps the flame lit automatically to heat up.
The selected burner can be regulated using the corresponding knob, as follows:

- Off
- Maximum
- Minimum

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

Electric hotplates*

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light comes on.

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

***** Only available on certain models.

GB

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

Pans to be used on 60 cm hobs

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

Pans to be used on 75 cm hobs

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.
To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Practical advice on using the electric hotplates*

To avoid heat loss and damage to the hotplates, use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

Setting	Setting
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking patatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone.
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

***** Only available on certain models.

Precautions and tips

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

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- Remove any liquid from the lid before opening 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 2002/96/EC 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 may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
  All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The electric hotplates should be cleaned with a damp cloth and lubricated with a little oil while still warm.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

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.

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

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.

Problem	Possible causes/Solution
The burner does not light or the flame is not even around the burner.	• 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.	• 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.	• The gas holes are not blocked. • There are no draughts near the appliance. • The minimum setting has been adjusted properly.
The cookware is unstable.	• 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.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

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

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

FR

BE

LU

NL

GB English,1

FR **Français, 12**

ES Español, 25

PT Português, 37

FA

AR

PC 631 X
PC 631 N X
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N
PC 640 N T GH
PC 640 T X
PC 640 T
PC 730 RT GH
PC 720 RTX
PC 730 RTX
PC 750 T X

Sommaire

Installation, 13-18
Positionnement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Plaquette signalétique
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l’appareil, 19
Vue d'ensemble

Mise en marche et utilisation, 20-21
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Précautions et conseils, 22
Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 23
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 24

ARISTON

Installation

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

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

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
- gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
- gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

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

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

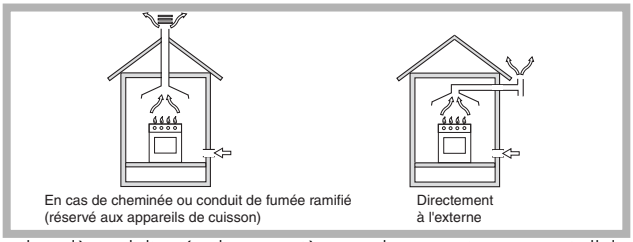
Positionnement

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

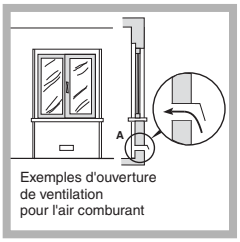
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:
- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

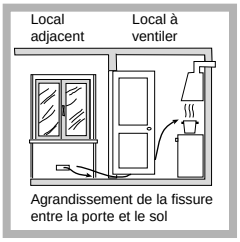
Il faut observer les conditions suivantes:
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/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 moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



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

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

Encastrement

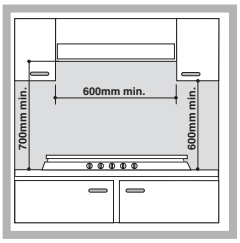
Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).

FR

BE

LU

NL



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 (*voir figure*).

- 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.
- 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.

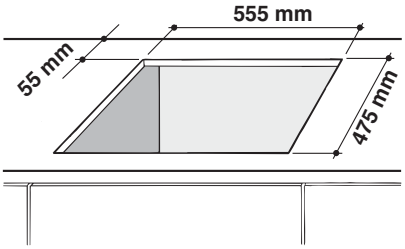
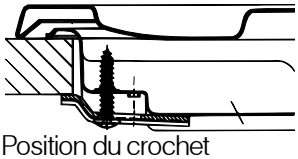
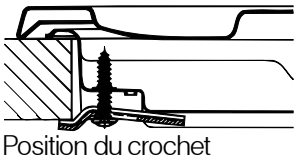


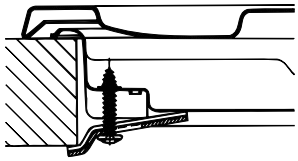
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour plan **H=20mm**

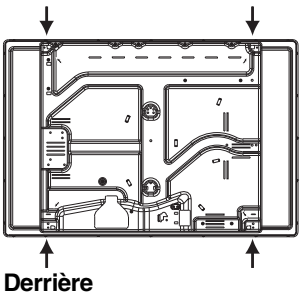


Position du crochet pour plan **H=30mm**



Position du crochet pour plan **H=40mm**

Devant

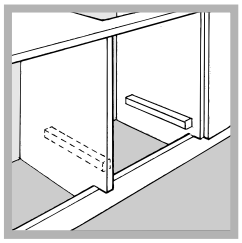


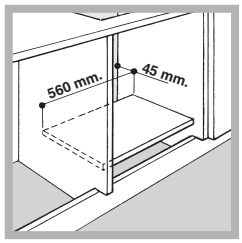
Derrière

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

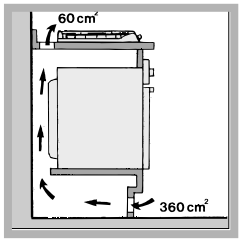
Aération

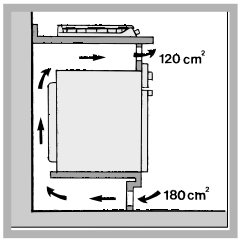
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).





En cas d'installation au dessus d'un four encastré sans refroidissement à ventilation forcée, il faut prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour avoir une bonne aération à l'intérieur du meuble. Les figures ci dessous illustrent des possibilités de montage.





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

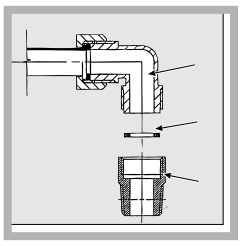
- **Pour la France**

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

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

- **Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande**

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.



Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

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

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.
La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

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

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

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

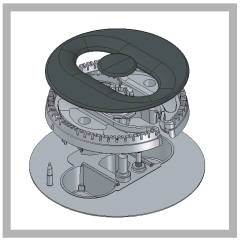
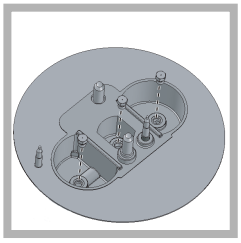
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. remontez les différentes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

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (*voir figure*) ;
- 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

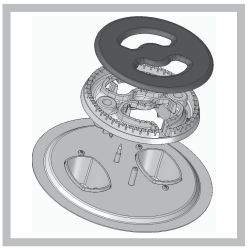
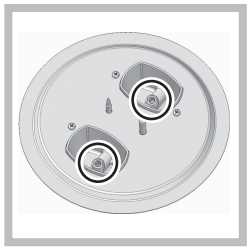
les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

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

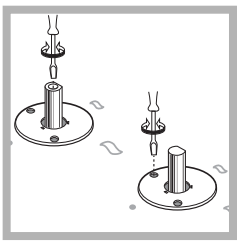



- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

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

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.



4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

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

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

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

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
CE 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2002/96/CEE et modifications successives.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

			Gaz liquidés					Gaz natural				
Brûleur	Diamêtre	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit * (g/h)		Injecteur 1/100	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Débit * (g/h)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Débit * (l/h)
	(mm)	Réduit	Nominale	(mm)	(mm)	Butane	Propane	(mm)	Nominale	G20	Nominale	G25
Rapide (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	132 (H)	3.00	286	3.00	332
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H)	2.60	248	2.60	183
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Y)	1.65	157	1.65	111
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	365
Triple Coronne (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.30	314	3.30	376
Deux flammes (DCDR Intérieur)	30	0.40	0.90	27	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	110x2	4.10	390	4.10	454
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

Pour la Hollande

				Gaz natural	
Brûleur	Diamêtre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h)
		Nominale	Réduit		G25
Rapide (R)	100	3.00	0.70	132 (H)	332
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	183
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	111
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	365
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	376
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur)	30	0.90	0.40	74	100
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs	130	4.10	1.50	110x2	454
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

FR

BE

LU

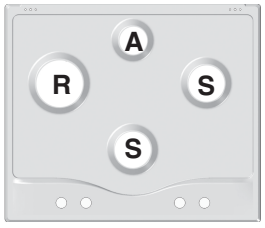
NL

Pour la Luxembourg

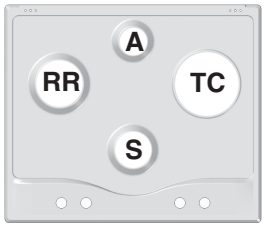
				Cat. I2E	
				Gaz natural	
Brûleur	Diamêtre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h)
		Nominale	Réduit		G20
Rapide (R)	100	3.00	0.70	132 (H)	286
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	248
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	157
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	95
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	314
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur)	30	0.90	0.40	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs	130	4.10	1.50	110x2	390
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m^3

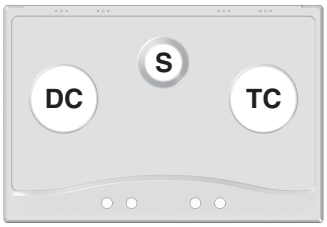
PC 631 X
PC 631 N X



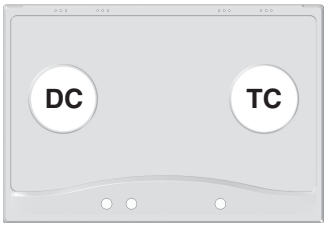
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N



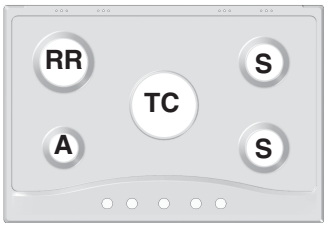
PC 640 T X
PC 640 T
PC 640 N T



PC 730 RT GH
PC 730 RT X



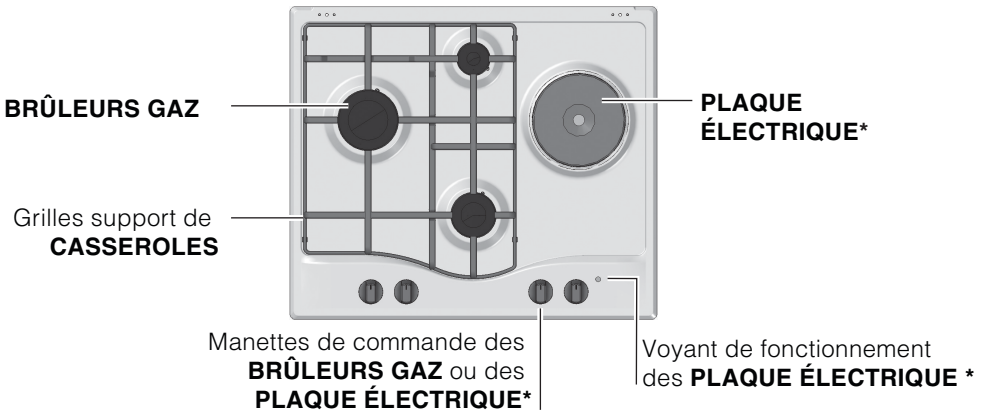
PC 720 RT X

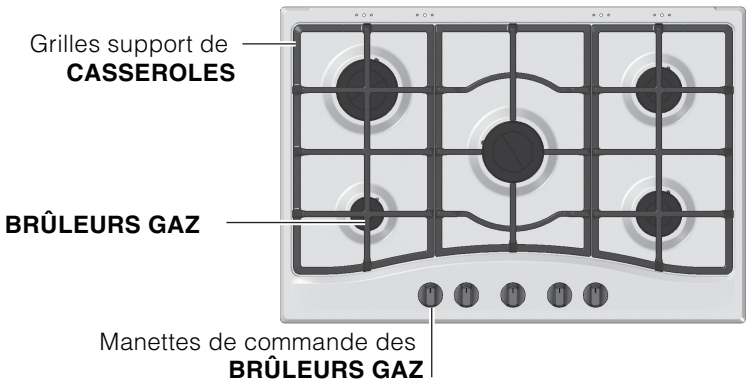


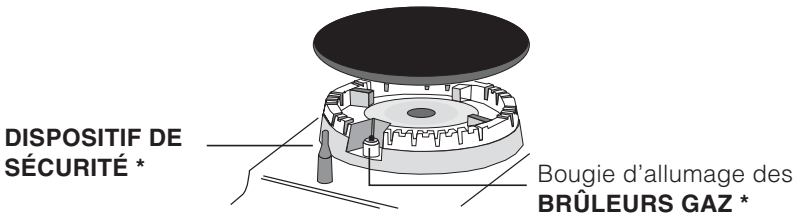
PC 750 T X

Description de l'appareil

Vue d'ensemble







- Voyant de fonctionnement des **PLAQUE ÉLECTRIQUE*** il s'allume dès que la manette n'est plus sur la position éteint.
- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** et de la **PLAQUE ÉLECTRIQUE*** pour le réglage de la flamme ou de la puissance.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ*** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

***** N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR

BE

LU

NL

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

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit:

- Eteint

Maximum

Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.
Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

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

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

Le brûleur à "deux flammes indépendantes"*
Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Leur utilisation conjointe à un réglage maximum permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole, surtout si vous utilisez les deux brûleurs à leur réglage minimum.
Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.
Vous pouvez utilisez des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Chaque couronne composant le brûleur "deux flammes indépendantes" a sa propre manette de commande :

la manette caractérisée par le symbole contrôle l'anneau extérieur ;

la manette caractérisée par le symbole contrôle l'anneau intérieur ;
Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum . Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.
Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante, comme suit:

- Eteint

Maximum

Minimum

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

Plaques électriques*

Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des 6 positions possibles :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Poissance minimum
2 - 5	Poissance intermédiaires
6	Poissance maximum

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

* N'existe que sur certains modèles

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 Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 60 cm

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

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 75 cm

! Sur les modèles munis de grille de réduction, cette dernière ne doit être utilisée que sur le brûleur Deux flammes intérieur (DCDR intérieur), lorsque l'on utilise des récipients de diamètre inférieur à 12 cm.
Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques*

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint.
1	Cuisson de légumes verts, poissons.
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots.
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone.
4	Rôtir (moyen).
5	Rôtir (fort).
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps.

! Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

***** N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

FR

BE

LU

NL

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

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- 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 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- Le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalies et remèdes

FR

BE

LU

NL

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.

Anomalies	Causes / Solutions possibles
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel à notre station technique. Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

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

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

Manual de instrucciones

ENCIMERA

GB English,1

FR Français, 12

ES **Español, 25**

PT Português, 37

FA

AR

PC 631 X
PC 631 N X
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N
PC 640 N T GH
PC 640 T X
PC 640 T
PC 730 RT GH
PC 720 RTX
PC 730 RTX
PC 750 T X

Sumario

Instalación, 26-30
Colocación
Conexión eléctrica
Conexión gas
Características de los quemadores e inyectores
Placa de características

Descripción del aparato, 31
Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 32-33
Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Precauciones y consejos, 34
Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 35
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Mantenimiento de las llaves de gas
Placa de características

Anomalías y soluciones, 36

ARISTON

Instalación

ES

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

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

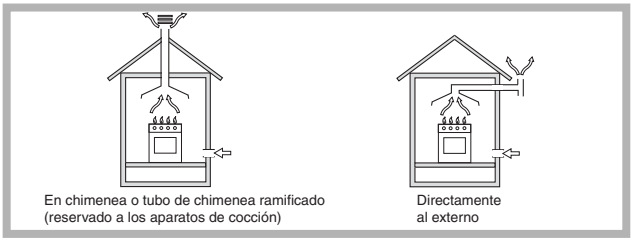
Colocación

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

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

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974. Deben ser observados los siguentes requisitos:

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



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

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

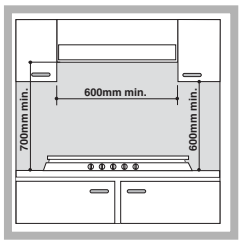
También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

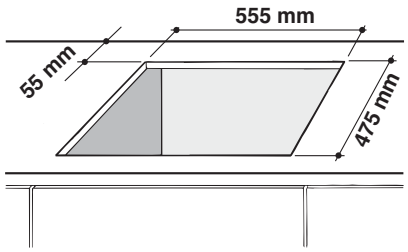
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

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

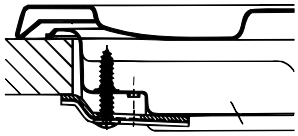


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (*ver la figura*).

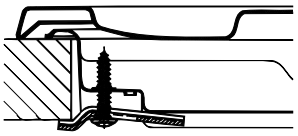
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



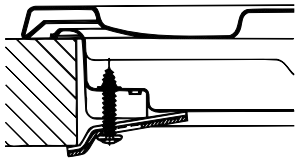
Esquema de fijación de los ganchos



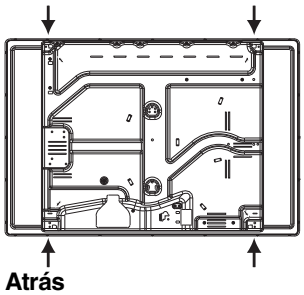
Posición del gancho para superficies **H=20mm**



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



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

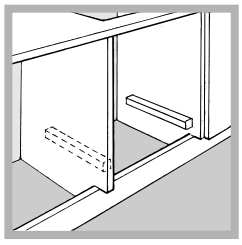


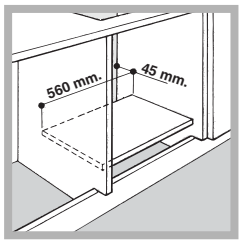
! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

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

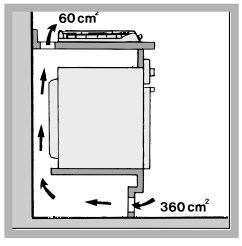
Aireación

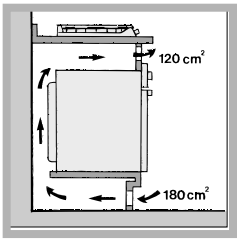
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).





Cuando se trate de instalación sobre un horno empotrable sin ventilación forzada de refrigeración, para permitir una adecuada ventilación en el interior del mueble, se garantizan tomas de aire de entrada y de salida.





Conexión eléctrica

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

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

Conexión de gas

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

en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".
En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

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

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.
En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

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

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

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

Control de la estanqueidad

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

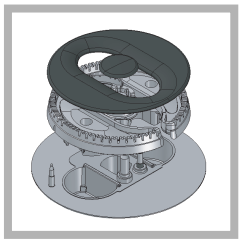
Adaptación a los distintos tipos de gas

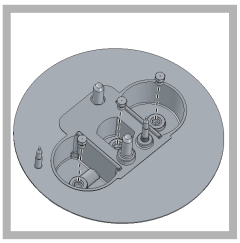
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

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

Sustitución de los picossen el quemador "doble llama" independente:

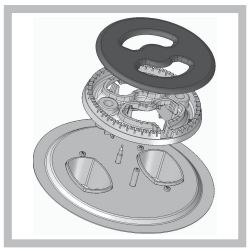
- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separados (ver Fig. E y Fig. F)
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos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

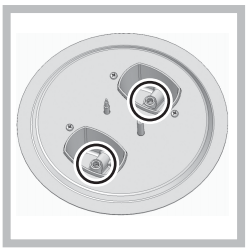




Cambio de los picos en el quemador Triple corona

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



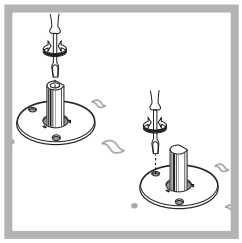


- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

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



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

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

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2002/96/CEE y posteriores modificaciones successives.

ES

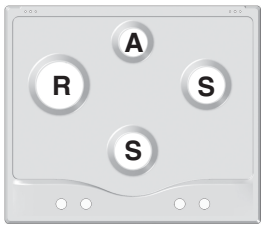
Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1

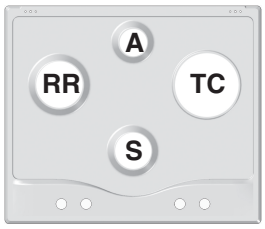
Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reducida	Gas liquido: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas liquido: By-pass 1/100 (mm)	Gas liquido: Pico 1/100 (mm)	Gas liquido: Capacid.* (g/h) ***	Gas liquido: Capacid.* (g/h) **	Gas natural: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas natural: Pico 1/100 (mm)	Gas natural: Capacid.* (l/h)
Ràpido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Ràpido Reduc. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Corona Triple (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Doble llama (DCDR Interno)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	70	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Presiones de suministro	Nominal (mbar) / Minimo (mbar) / Màximo (mbar)					28-30 / 20 / 35	37 / 25 / 45	20 / 17 / 25		

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

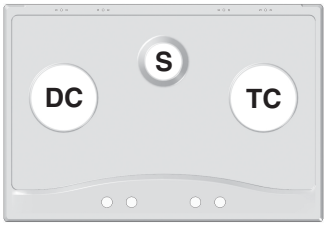
PC 631 X
PC 631 N X



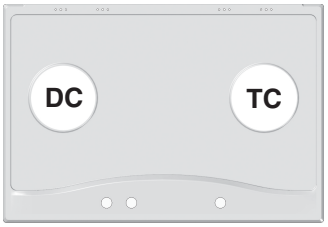
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N



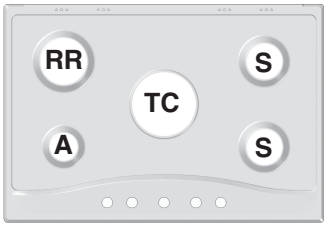
PC 640 T X
PC 640 T
PC 640 N T



PC 730 RT GH
PC 730 RT X



PC 720 RT X

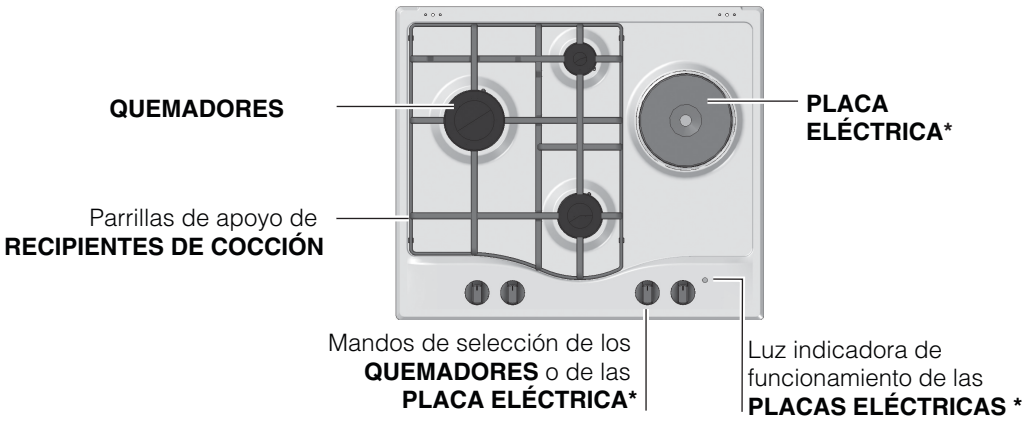


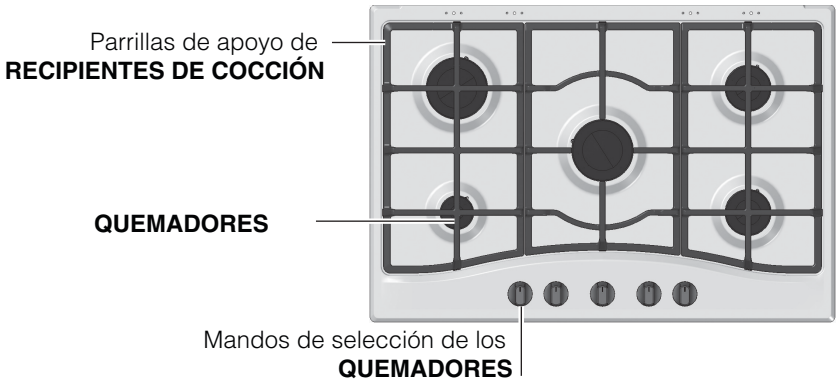
PC 750 T X

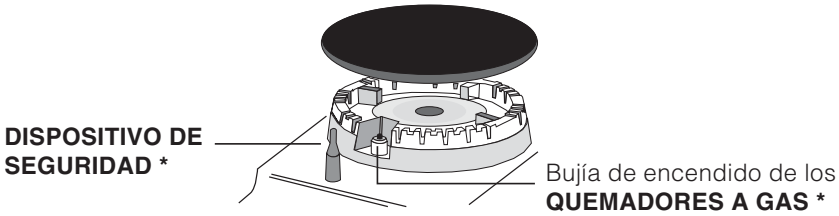
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto







- Luz indicadora de funcionamiento de las **PLACA ELÉCTRICA*:** se enciende cuando el mando está en cualquier otra posición que no sea la de apagado.
- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** y de la **PLACA ELÉCTRICA*** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:*** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:*** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

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

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

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.
En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

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

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "•").

El quemador con "doble llama independiente"*

Este quemador de gas está formado por dos llamas concéntricas, que pueden funcionar juntas o independientemente. La utilización simultánea al máximo, permite una elevada potencia que reduce los tiempos de cocción respecto a los quemadores tradicionales. La doble corona de llama, permite además que la distribución del calor en la base de la olla sea más uniforme, especialemente utilizando ambos quemadores al mínimo.
Para utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo
Pueden usarse recipientes de todos los tamaños, cuando se usen recipientes pequeños encender el quemador interno solamente. Cada una de las coronas que componen el quemador "doble llama independiente" cuenta con una perilla de mando propia:

la perilla identificada por el símbolo controla la corona externa;

la perilla identificada por el símbolo controla la corona interna.
Para encender la corona deseada presionar a fond y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de su máximo . El quemador está dotado de encendido electrónico que entra en función automáticamente presionando la perilla.
Dada la presencia de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla por 2-3 segundos aprox., luego de haberse encendido la llama, para permitir el pasaje de gas.
El mechero elegido puede ser regulado con el botón correspondiente del siguiente modo:

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "•").

Placas eléctricas*

La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente en sentido horario o antihorario hasta 6 posiciones diferentes:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Potencia mínima
2 - 5	Potencia intermedias
6	Potencia máxima

En todas las posiciones del mando diferentes a la de apagado, se produce el encendido del piloto de funcionamiento.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

- utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.

* Presente sólo en algunos modelos.

- utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

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

Ollas que deben utilizarse en placas de 60 cm

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

Ollas que deben utilizarse en placas de 75 cm

! En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador Doble llama interno (DCDR Interno), cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.
Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas*

Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado.
1	Cocción de verduras, pescados.
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos.
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones.
4	Asar (mediano).
5	Asar (fuerte).
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo.

! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"O" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No deje encendida la placa eléctrica sin ollas.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor podrá llevar los electrodomésticos viejos a las áreas especiales preparadas por las administraciones municipales, entregarlos al servicio público de recogida o, si la legislación nacional lo contempla, entregarlos en la tienda al hacer la compra de los electrodomésticos nuevos de tipología análoga.
  Todos los principales productores están involucrados en la creación y gestión de sistemas optimizados para la recogida y eliminación de los residuos de los electrodomésticos.

Mantenimiento y cuidados

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- Le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalías y soluciones

ES

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

Anomalías	Posibles causas / Solución
El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.	• Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos. • Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador. • Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.	• No ha presionado a fondo el mando. • No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad. • Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.
El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.	• Están obstruidos los orificios de salida del gas. • Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera. • La regulación del mínimo es correcta.
Los recipientes no permanecen estables.	• El fondo del recipiente es perfectamente plano. • El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica. • Las parrillas fueron invertidas.

Si aún cuando se han realizado todos los controles, la encimera no funciona y el inconveniente detectado persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica. Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

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

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

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

Ampliación de garantía
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
· Piezas y componentes
· Mano de obra de los técnicos
· Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

Instruções para utilização

PLANO

GB English,1

FR Français, 12

ES Español, 25

PT **Português, 37**

FA

AR

PC 631 X
PC 631 N X
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N
PC 640 N T GH
PC 640 T X
PC 640 T
PC 730 RT GH
PC 720 RTX
PC 730 RTX
PC 750 T X

Índice

Instalação, 38-42
Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Características dos queimadores e bicos
Placa das características

Descrição do aparelho, 43
Vista de conjunto

Início e utilização, 44-45
Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

Precauções e conselhos, 46
Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 47
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 48

ARISTON

Instalação

PT

! 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.

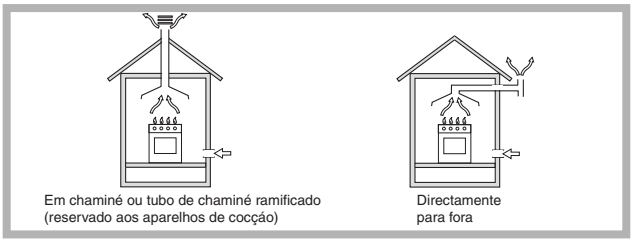
Posicionamento

! 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^3/h para kW de potência instalada.

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

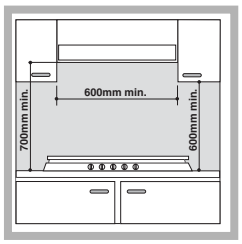
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- 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

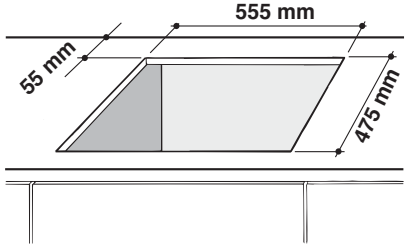
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

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

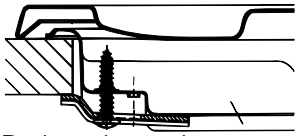


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

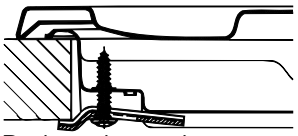
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



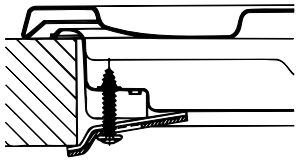
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para **H=20mm**

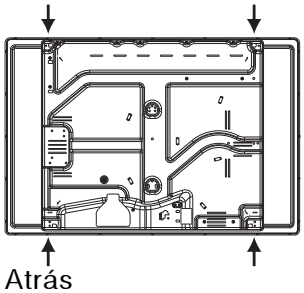


Posição do gancho para **H=30mm**



Posição do gancho para **H=40mm**

Frente



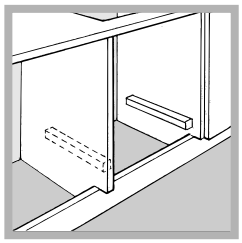
Atrás

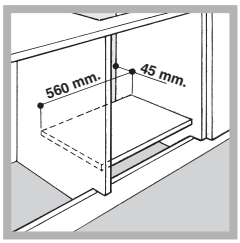
! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

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

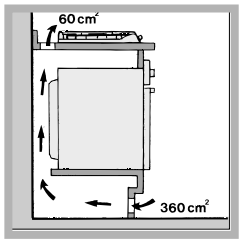
Ventilação

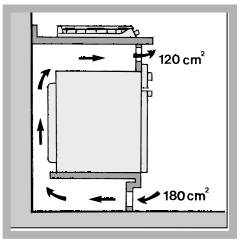
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).





Se for instalado sobre um forno de encaixar sem ventilação forçada de esfriamento, para que haja uma ventilação apropriada dentro do móvel é preciso instalar tomadas de ar de entrada e de saida. Exemplos de montagem podem ser vistos nas 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".

PT

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.

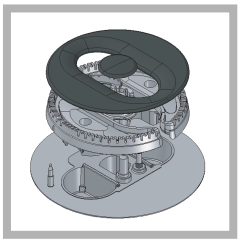
Adaptação aos diferentes tipos de gás

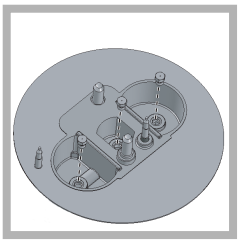
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

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:

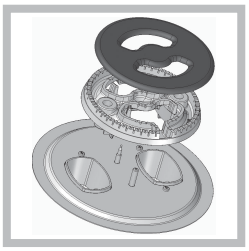
- tirar as grelhas e retirar os queimadores do seus lugares. O queimador está formado por 2 partes separadas;
- desapertar os injectores utilizando uma chave de tubo de 7 mm . O queimador interno tem um injector e o queimador externo tem dois (da mesma dimensão). Substituir os injectores pelos indicados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

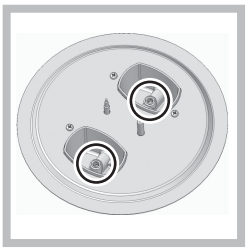




Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa

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



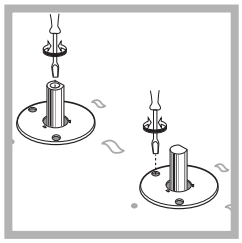


- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

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



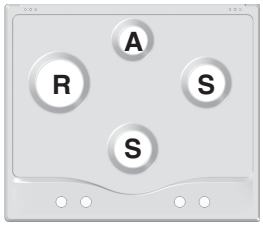
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante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

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

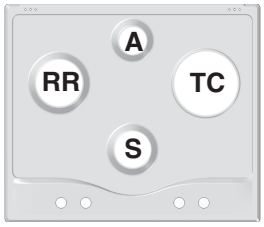
! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

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

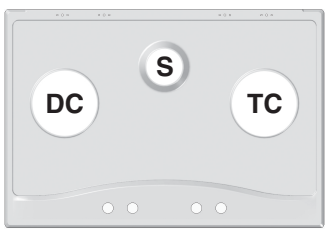
PC 631 X
PC 631 N X



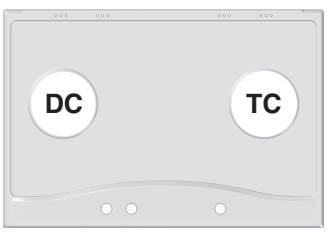
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N



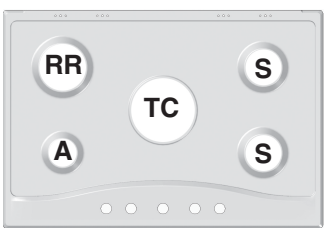
PC 640 T X
PC 640 T
PC 640 N T



PC 730 RT GH
PC 730 RT X



PC 720 RT X



PC 750 T X

PT

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Gás liquefeito: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h) ***	Capacid.* (g/h) **	Gás natural: Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
Ràpido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Ràpido Reduz. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Coroa Tripla (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Chama Duplas (DCDR Interno)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Chama Duplas (DCDR Externo) 2 bico	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

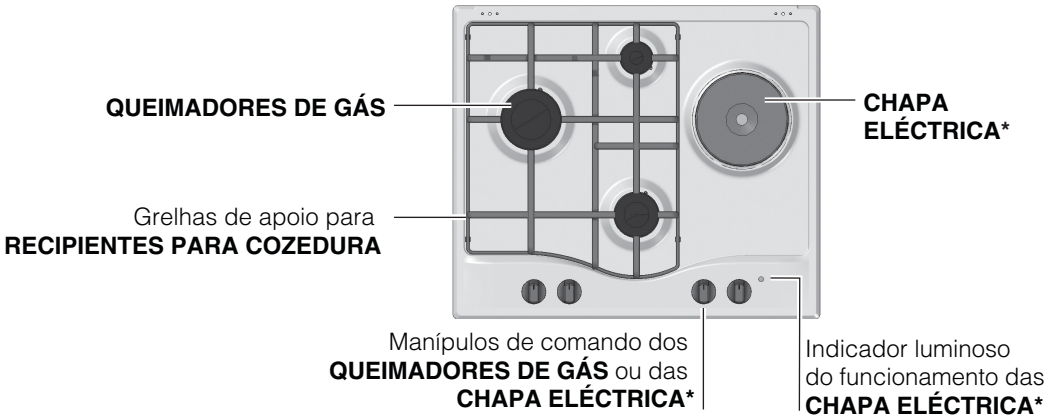
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

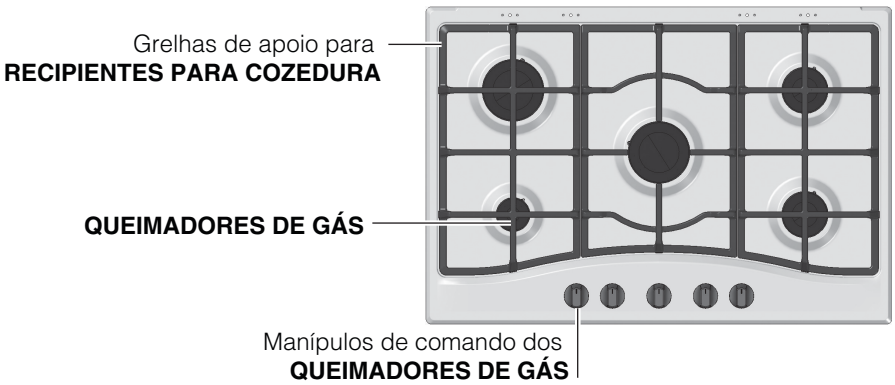
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações.

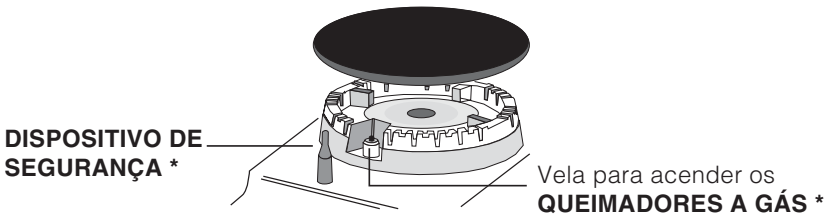
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto







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

***Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

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

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

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

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

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

O queimador com "chamas duplas independentes"*

Este queimador a gás está formado por dois fogos concêntricos que podem funcionar juntos ou de maneira independente. O uso contemporâneo ao máximo, permite uma potência elevada que reduz o tempo de cozedura respeito aos queimadores tradicionais. A dupla coroa de chama além do mais, faz com que a distribuição de calor no fundo das panelas seja mais uniforme, especialmente se usar ambos queimadores no mínimo.
Para utilizar o queimador de chama dupla da melhor maneira, nunca regule a coroa interna no mínimo e, ao mesmo tempo, a externa no máximo.
Podem ser utilizados recipientes de qualquer dimensão, se usar recipientes pequenos acenda só o queimador interno. Cada coroa do queimador com "chamas duplas independentes" tem um manípulo de controle próprio:

o manípulo indicado pelo símbolo controla a coroa externa;

o manípulo indicado pelo símbolo controla a coroa interna.
Para acender a coroa desejada aperte a fundo até a posição de máximo e rode o manípulo correspondente em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O queimador está equipado com acendimento electrónico que entra em funcionamento automaticamente apertando o manípulo.
Dada a existência de um dispositivo de segurança gás, é necessário manter premido o manípulo por uns 2-3 segundos depois do acendimento da chama, para permitir a passagem do gás.
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado

Máximo

Mínimo

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

Chapas eléctricas*

A regulação pode ser efectuada girando o selector correspondente no sentido horário ou anti-horário em 6 diferentes posições:

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Potência mínima
2 - 5	Potências intermediárias
6	Potência máxima

Para qualquer posição do selector diferente daquela de desligado, o indicador luminoso de funcionamento irá ligar-se.

* Há somente em alguns modelos.

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 (R)	24 - 26
Rápido Reduzido(RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Panelas para usar nos planos de 60 cm

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

Panelas para usar nos planos de 75 cm

! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada sòmente para o queimador Chamas Duplas Interno (DCDR Interno) quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas*

Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado.
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe.
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão.
3	Para continuar a cozedura de grandes quantidad de alimentos , minestroni.
4	Estufar (médio).
5	Estufar (forte).
6	Tostar ou ferver em pouco tempo.

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cosedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

***** Há somente em alguns modelos.

Precauções e conselhos

PT

! 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 "●"/"O" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem panelas.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (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 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

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

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

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- Limpe as chapas eléctricas com um trapo húmido e unte-as com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

Manutenção das torneiras do gás

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

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

Anomalias e soluções

PT

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.

Anomalias	Possíveis causas / Solução
O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.	• 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.	• 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.	• 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.	• O fundo do recipiente é perfeitamente plano. • O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica. • As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

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

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

دستورالعمل های راهبری

اجاق گاز توکار

فارسی

فارسی،

PC 631 X
PC 631 N X
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N
PC 640 T X
PC 640 T
PC 730 RT GH
PC 720 RTX
PC 730 RTX
PC 750 T X
PC 640 N T GH

فهرست مطالب

نصب، 2-5
استقرار
اتصالات برق
اتصال گاز
مشخصات شعله و نازل

معرفی دستگاه، 6
نمای کلی

راه اندازی و استفاده، 7-8
توصیه های عملی درباره استفاده از شعله ها
توصیه های عملی درباره استفاده از صفحات داغ الکتریکی

نکات و موارد احتیاطی، 9
ایمنی کلی
دور انداختن

نگهداری و مراقبت، 10
خاموش کردن دستگاه
تمیز کردن دستگاه
نگهداری شیر گاز
پلاک دستگاه

عیب یابی، 11

ARISTON

نصب

فارسی

! لطفاً قبل از کار با وسیله این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.

! لطفاً این دفترچه راهنما را برای استفاده های آتی نگهداری کنید. لطفاً این دفترچه را به صاحبان جدید وسیله بدهید.

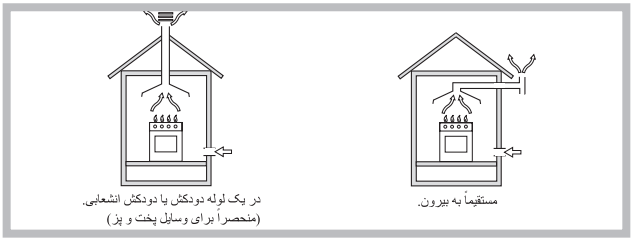
استقرار

! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند (به *نکات و موارد احتیاطی* رجوع کنید).

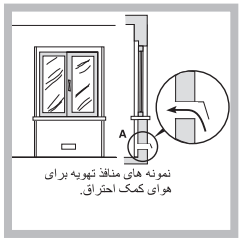
! وسیله باید توسط یک فرد حرفه ای واجد شرایط مطابق با دستورالعمل های ارائه شده نصب شود. نصب غیراصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند.

! این دستگاه را باید فقط در اتاق های دارای تهویه دائمی و مطابق با آیین نامه های اجرایی استاندارد بریتانیا نصب و استفاده کرد: B.S. 5440 / B.S. 6172، Par. 2 و B.S. 6891 نسخه های معتبر. الزامات و شرایط زیر باید رعایت شوند:

- اتاق باید مجهز به سیستم هواکش باشد تا گازهای احتراق را از اتاق خارج کند. این سیستم می تواند یک هود یا فن الکتریکی باشد که به محض روشن شدن دستگاه، بطور خودکار روشن شود.



- اتاق باید گردش هوای مناسب داشته باشد، چون هوا برای احتراق لازم است. جریان هوا نباید کمتر از 2 متر^3/ساعت به ازای هر کیلووات توان نصب شده باشد.



سیستم گردش هوا می تواند با یک لوله به سطح مقطع حداقل 100 سانتی متر^2 هوا را مستقیماً از بیرون وارد کند؛ دهانه لوله نباید طوری باشد که چیزی بتواند جلوی آنرا بگیرد.

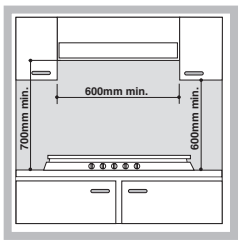
سیستم همچنین می تواند هوای لازم برای احتراق را بطور غیرمستقیم تامین کند؛ بعنوان مثال می توان اتاق های مجاور را مانند توضیح فوق به لوله های گردش هوا مجهز کرد. البته اینها نباید اتاق های عمومی، اتاق خواب یا اتاق هایی باشند که باید که خطر آتش سوزی در آنها وجود دارد.

• گاز مایع (LPG) چون از هوا سنگین تر است به سمت کف اتاق می رود. در نتیجه اتاق هایی که سیلندر گاز مایع LPG در آنها قرار دارد باید مجهز به هواکش باشند تا در صورت بروز نشتی گاز از آنجا خارج شود. در نتیجه نباید هرگز سیلندرهای گاز مایع LPG را چه پر باشند و چه نیمه پر در اتاق ها یا انباری هایی نصب یا نگهداری کرد که پایین تر از کف زمین هستند (زیرزمین و غیره). توصیه می شود فقط سیلندری که از آن استفاده می کنید را در اتاق نگهدارید و آنرا در جایی قرار دهید که در معرض گرمای تولید شده از منابع دیگر (فر، شومینه، اجاق گاز و غیره) نباشد چون این کار باعث می شود دمای سیلندر از 50 درجه سانتیگراد فراتر رود.

نصب دستگاه

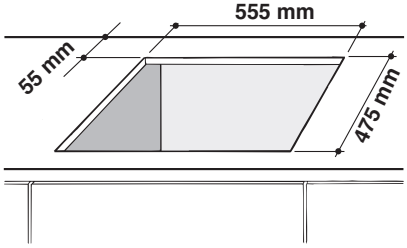
اجاق گازهای مخلوط با X درجه محافظت در برابر گرم شدن بیش از حد ساخته می شوند. در هنگام نصب اجاق گازهای توکار باید الزامات و شرایط زیر رعایت شوند:

- کابینت های مجاور دستگاه و بلندتر از بالای اجاق گاز توکار باید حداقل 600 میلیمتر از لبه اجاق گاز توکار فاصله داشته باشند.
- هودها باید مطابق با راهنماهای نصب مربوطه نصب شده و حداقل 650 میلیمتر از اجاق گاز توکار فاصله داشته باشند.
- کابینت های دیواری مجاور هود را حداقل در ارتفاع 420 میلیمتر از اجاق گاز توکار قرار دهید (*شکل را ببینید*).

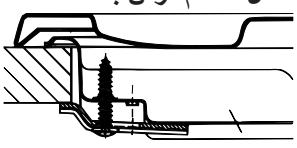


اگر اجاق گاز توکار در زیر یک کابینت دیواری نصب می شود، باید حداقل 700 میلیمتر بالای اجاق گاز توکار قرار داشته باشد (*شکل را ببینید*).

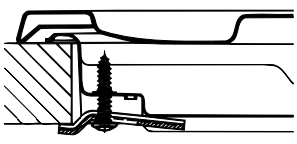
- ابعاد حفره نصب باید مطابق با ابعاد درج شده در شکل باشد. بست های محکم کننده ارائه شده اند و به شما اجازه می دهند تا اجاق گاز توکار را به رویه های کابینت با ضخامت 20 الی 40 میلیمتر وصل کنید. برای اینکه از محکم شدن اجاق گاز توکار به رویه کابینت مطمئن شوید، توصیه می کنیم از تمام بست های محکم کننده ارائه شده استفاده کنید.



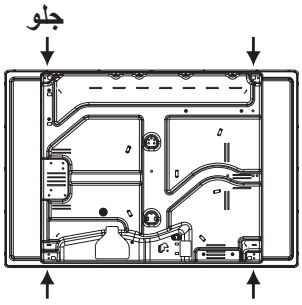
شکل محکم کردن بست ها

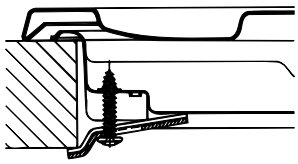


موقعیت بست
برای رویه **H=30 میلیمتر**



موقعیت بست
برای رویه **H=20 میلیمتر**





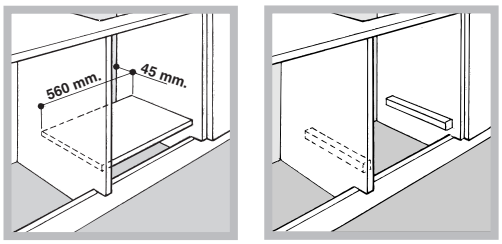
موقعیت بست
برای رویه **H=40 میلیمتر**

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

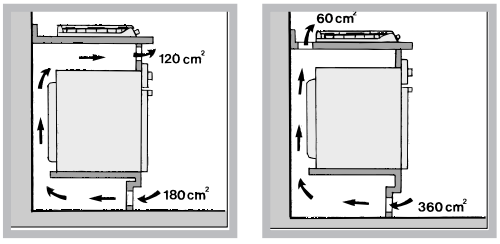
- اگر اجاق گاز توکار روی یک فر توکار نصب نمی شود، باید یک پانل چوبی بعنوان عایق نصب گردد. این باید در فاصله حداقل 20 میلیمتری از قسمت پایین اجاق گاز توکار قرار داده شود.

تهویه

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



هنگام نصب اجاق گاز توکار روی یک فر توکار بدون تهویه اجباری، اطمینان حاصل کنید که مجاری ورودی و خروجی هوا برای تهویه داخل کابینت مناسب باشند.



اتصالات برق

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

وصل کردن سیم برق به پریز

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

! نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را رعایت کرده باشد.
قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که:

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

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

! سیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.

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

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

اتصال گاز

دستگاه باید مطابق با مقررات معتبر محلی به لوله کشی گاز یا سیلندر گاز وصل شود. قبل از برقراری اتصال، مطمئن شوید که شعله دستگاه شما با تغذیه گازی که می خواهید استفاده کنید سازگاری داشته باشد. اگر چنین نبود، دستورالعمل های بخش "سازگارسازی برای گازهای مختلف" را دنبال کنید.
اگر از گاز مایع سیلندری استفاده می کنید، یک رگولاتور فشار که با مقررات معتبر محلی سازگار باشد نصب کنید.

! فشار گاز تغذیه را با مقادیر نوشته شده در جدول 1 ("مشخصات شعله و نازل") مطابقت دهید. این کار عملکرد ایمن و عمر بالای دستگاه شما را تضمین کرده و در عین حال باعث حفظ راندمان مناسب مصرف انرژی می شود.

اتصال با لوله غیرمنعطف (مسی یا فولادی)

! اتصال به گاز باید طوری انجام شود که هیچگونه فشاری به دستگاه وارد نکند.

یک اتصال **L** شکل قابل تنظیم در بخش ورودی دستگاه قرار دارد و برای جلوگیری از نشتی مجهز به درزگیر نیز هست. این درزگیر را باید بعد از هر بار چرخاندن اتصال لوله عوض کرد (درزگیر همراه دستگاه ارائه شده است). اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 1/2 اینچ و گازی رزوه دار است.

وصل کردن یک لوله منعطف بدون بند فولادی به اتصال رزوه دار

اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 1/2 اینچ و گازی رزوه دار است.
این لوله ها باید طوری نصب شوند که در صورت باز شدن کامل هرگز بیش از 2000 میلیمتر طول نداشته باشند. بعد از اجرای اتصال، مطمئن شوید که لوله فلزی منعطف با هیچ یک از بخشهای متحرک در تماس نبوده و تحت فشار قرار نمی گیرد.

! فقط از لوله و درزگیرهایی استفاده کنید که با مقررات معتبر محلی سازگاری دارند.

کنترل آب بندی اتصال

! بعد از اجرای اتصال باید آب بندی اتصالات را با محلول آب صابون کنترل کرده و به دنبال نشتی های احتمالی بگردید. هرگز از شعله استفاده نکنید.

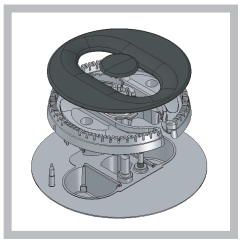
سازگارسازی گازهای مختلف

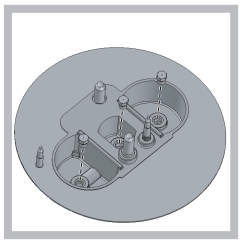
برای سازگار ساختن اجاق گاز توکار با انواع مختلف گاز بغیر از نوع پیش فرض (که روی پلاک رده بندی پایه اجاق گاز توکار یا روی بسته بندی قید شده است)، نازل های شعله باید به ترتیب زیر عوض شوند:

1. شبکه های اجاق گاز توکار و شعله های اجاق گاز توکار را از روی نشیمنگاه آنها بردارید.
2. نازل ها را با استفاده از یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کرده و آنها را با نازل های مخصوص گاز جدید عوض کنید (جدول 1 "مشخصات شعله و نازل" را ببینید).
3. مراحل فوق را به ترتیب عکس انجام داده و قطعات را در جای خود قرار دهید.
4. بعد از انجام این کار، برچسب قدیمی رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عوض کنید. این برچسب ها را می توانید از مراکز خدماتی ما تهیه کنید.

عوض کردن نازل ها در شعله های مجزای "دوبل":

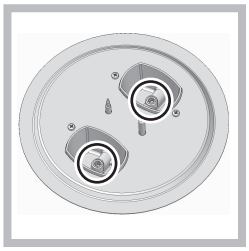
1. شبکه ها را برداشته و شعله ها را از نشیمنگاه آنها بیرون بکشید. شعله از 2 قسمت مجزا تشکیل شده است (*شکل را ببینید*)؛
2. شعله ها را با یک آچار 7 میلیمتری باز کنید. شعله داخلی یک نازل دارد، شعله بیرونی دو نازل دارد (به یک اندازه). نازل ها را با مدل های مناسب برای گاز جدید عوض کنید (جدول 1 را ببینید).
3. با تکرار مراحل فوق به ترتیب عکس تمام قطعات را در جای خود قرار دهید.

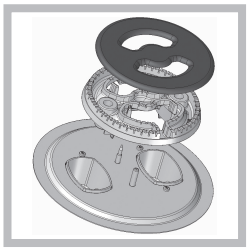




عوض کردن نازل های شعله سه حلقه ای

1. حائل های ظروف را برداشته و شعله ها را از نشیمنگاه آنها بلند کنید. شعله از دو قسمت مجزا تشکیل شده است (شکل ها را ببینید).
2. نازل ها را با یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کنید. نازل ها را با مدل های مناسب برای گاز جدید عوض کنید (جدول 1 را ببینید). قطر سوراخ دو نازل برابر است.
3. با تکرار عملیات فوق به ترتیب عکس تمام قطعات را در جای خود قرار دهید.



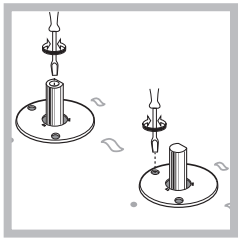


- تنظیم هوای اصلی شعله ها:

نیاز به تنظیم ندارد.

- تنظیم شعله ها روی حداقل:

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



3. بعد از اینکه شعله را روی تنظیم کم مورد نیاز تنظیم کردید، در حالی که شعله روشن است، موقعیت دکمه گردان را چند بار سریع از حداقل به حداکثر و برعکس تغییر داده و مراقب باشید که شعله خاموش نشود.
4. برخی دستگاه ها دارای یک وسیله ایمنی (ترموکوپل) هستند. اگر زمانی که شعله ها روی شعله کم تنظیم شده اند وسیله کار نکرد، این تنظیم شعله کم را با استفاده از پیچ تنظیم افزایش دهید.
5. بعد از اینکه تنظیم انجام شد، درزگیرهای روی بای پس ها را با استفاده از موم درزگیری یا مواد مشابه در جای خود قرار دهید.

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

! بعد از انجام این کار، برچسب قدیمی رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عوض کنید. این برچسب ها را می توانید از مراکز خدماتی ما تهیه کنید.

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

مشخصات شعله و نازل

جدول 1

شعله	قطر (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق*) کاهش یافته	توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق*) اسمی	**گاز مایع** بای پس 1/100 (میلیمتر)	نازل 1/100 (میلیمتر)	دبی جریان* (گالن/ساعت) ***	دبی جریان* (گالن/ساعت) **	**گاز طبیعی** توان حرارتی به کیلووات (گرمای احتراق*) اسمی	نازل 1/100 (میلیمتر)	دبی جریان* (لیتر/ساعت)
سریع (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
سریع کاهش یافته (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
نیمه سریع (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
کمکی (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
سه تاج (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
شعله دوبل (DCDR داخلی)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
شعله دوبل (DCDR بیرونی) 2 نازل	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
فشار تغذیه	اسمی (میلی بار) حداقل (میلی بار) حداکثر (میلی بار)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	

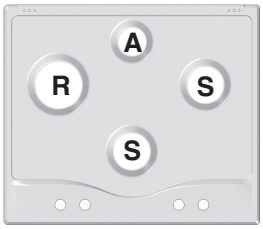
* در 15 درجه سانتیگراد و 1013 میلی بار - گاز خشک

** P.C.S. (گرمای احتراق) پروپان = 50.37 مگاژول/کیلوگرم

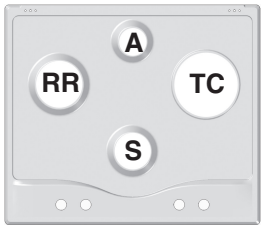
*** P.C.S. (گرمای احتراق) بوتان = 49.47 مگاژول/کیلوگرم

P.C.S. (گرمای احتراق) گاز طبیعی = 37.78 مگاژول/متر مکعب

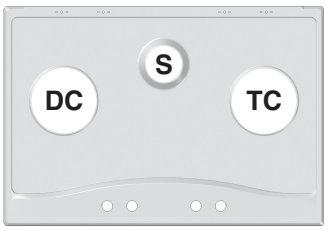
PC 631 X
PC 631 N X



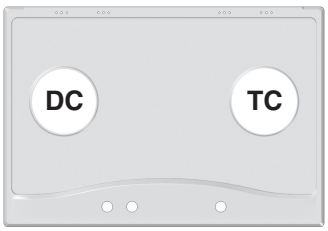
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N



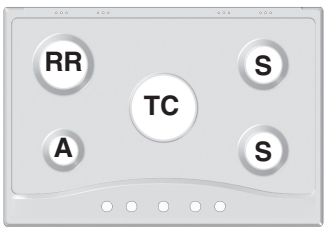
PC 640 T X
PC 640 T
PC 640 N T GH



PC 730 RT GH
PC 730 RT X



PC 720 RT X

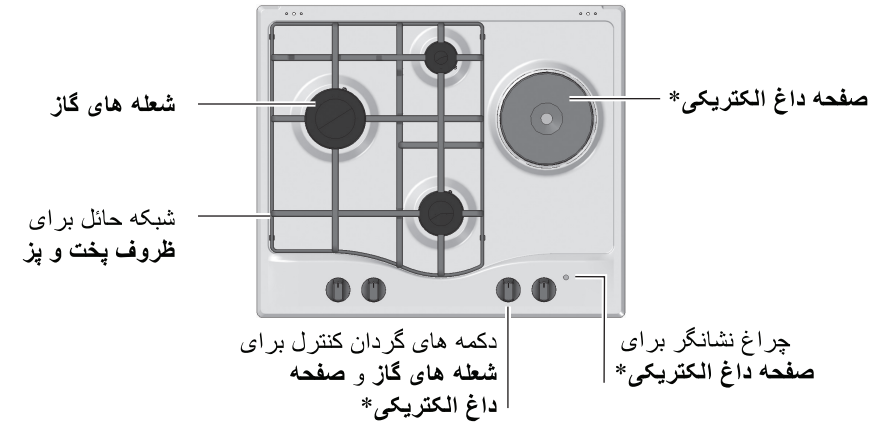


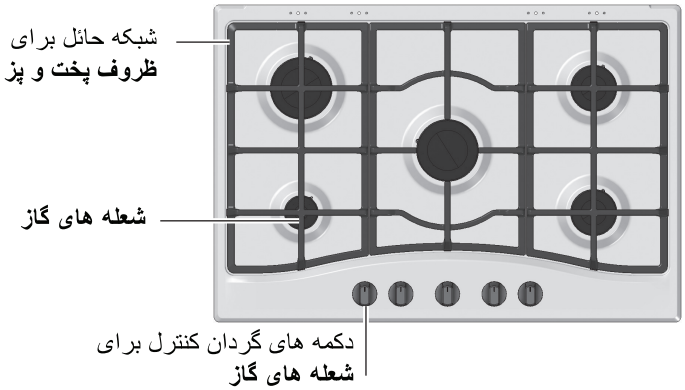
PC 750 T X

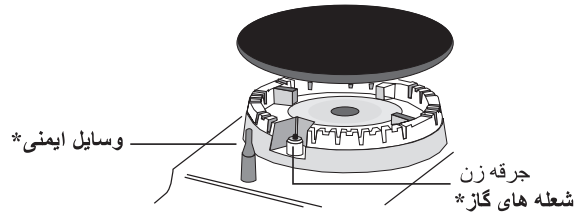
معرفی دستگاه

فارسی

نمای کلی







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

* فقط مخصوص مدل های برگزیده.

راه اندازی و استفاده

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

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

- خاموش
- حداکثر
- حداقل

برای روشن کردن یکی از شعله ها، یک کبریت یا فندک روشن را نزدیک شعله گرفته و همزمان دکمه گردان متناظر را به پایین فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی تنظیم حداکثر قرار دهید.
از آنجاییکه شعله دارای وسیله ایمنی است، دکمه گردان را باید حدوداً 2 الی 3 ثانیه فشار داد تا وسیله خودکاری که شعله را روشن نگاه می دارد گرم شود.
در صورت استفاده از مدل های دارای دکمه جرقه زن، شعله دلخواه را با فشار دادن دکمه گردان متناظر به پایین تا جایی که امکان دارد روشن کرده و دکمه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده و روی تنظیم حداکثر قرار دهید.

! اگر شعله اتفاقی خاموش شد، دکمه گردان کنترل را خاموش کرده و قبل از سعی دوباره حداقل 1 دقیقه صبر کنید.

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

شعله "دوبل مجزا"*
این شعله از دو شعله هم مرکز تشکیل شده است که می توانند با هم یا مستقل از هم کار کنند.
استفاده از شعله دوبل با تنظیم حداکثر، توان حرارتی فوق العاده زیادی تولید می کند که در مقایسه با اجاق های عادی خیلی سریعتر غذا را خواهد پخت.
اگر هر دو شعله را در حالت حداقل بکار ببرید، تاج شعله دوبل توزیع حرارت یکنواخت تری در زیر ظرف برقرار خواهد ساخت.
برای اینکه به بهترین نحو ممکن از شعله های دوبل استفاده کنید، از تنظیم هم زمان حلقه داخلی روی توان حداقل و حلقه بیرونی روی توان حداکثر اجتناب کنید.
قابلمه و ماهیتابه ها در کلیه اندازه ها قابل استفاده هستند. در مورد ظروف و قابلمه و ماهیتابه های کوچکر تر توصیه می کنیم فقط از شعله داخلی استفاده کنید.
برای هر کدام از شعله های "دوبل مجزا" یک دکمه گردان کنترل جداگانه وجود دارد.
دکمه گردان دارای علامت ◎ حلقه بیرونی را کنترل می کند؛
دکمه گردان دارای علامت ◉ حلقه داخلی را کنترل می کند.

برای روشن کردن یکی از حلقه ها، دکمه گردان مربوطه را تا آخر فشار دهید و در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده و روی تنظیم زیاد قرار دهید. شعله دارای یک جرقه زن الکترونیکی است که هرگاه دکمه گردان را فشار دهید بطور خودکار فعال می شود.
از آنجاییکه شعله دارای وسیله ایمنی است، بعد از روشن کردن شعله دکمه گردان را حدود 2 الی 3 ثانیه نگه دارید تا وسیله ای که شعله را روشن نگاه می دارد گرم شود.
شعله انتخابی را می توان به ترتیب زیر با استفاده از دکمه گردان متناظر کنترل نمود:

- خاموش
- حداکثر
- حداقل

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

صفحات داغ الکتریکی*

تنظیم	صفحه عادی یا سریع
0	خاموش
1	کم
2- 5	متوسط
6	زیاد

هرگاه دکمه گردان روی هر تنظیمی بغیر از خاموش قرار داشته باشد، چراغ "روشن" روشن خواهد شد.

توصیه های عملی درباره استفاده از شعله ها

برای تضمین عملکرد موثر شعله ها:

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

* فقط مخصوص مدل های برگزیده.

شعله	Ø قطر ظرف (سانتیمتر)
سریع (R)	24 - 26
سریع کاهش یافته (RR)	24 - 26
نیمه سریع (S)	16 - 20
کمکی (A)	10 - 14
سه تاج (TC)	24 - 26

ظروفی که می توان روی اجاق گازهای توکار 60 سانتیمتری استفاده کرد

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

ظروفی که می توان روی اجاق گازهای توکار 75 سانتیمتری استفاده کرد

! در مدل های دارای قفسه کاهنده، به یاد داشته باشید که آنرا فقط زمانی بکار ببرید که از شعله داخلی دوبل (داخلی DCDR) با ظروف دارای قطر کمتر از 12 سانتیمتر استفاده می کنید.
برای تشخیص نوع شعله به شکل های بخش "مشخصات شعله و نازل" مراجعه نمایید.

توصیه های عملی درباره استفاده از صفحات داغ الکتریکی*

به منظور جلوگیری از اتلاف حرارتی و خراب شدن صفحات داغ، از ظروف کف تخت که قطرشان از خود صفحه داغ کمتر نباشد استفاده کنید.

تنظیم	تنظیم
0	خاموش
1	پخت سبزیجات، ماهی
2	پخت سیب زمینی (با بخار)، سوپ ها، نخود، حبوبات.
3	ادامه پخت حجم غذای زیاد، سوپ مینسترونی.
4	برای کباب کردن (متوسط)
5	برای کباب کردن (بیش از متوسط)
6	برای قهوه ای کردن و رساندن به جوش در مدت کوتاه

! پیش از اینکه برای نخستین بار از صفحات داغ استفاده کنید، باید آنها را برای حدوداً 4 دقیقه در دمای حداکثر گرم کنید بدون اینکه ظرفی روی آنها قرار دهید. در این مرحله اولیه، پوشش محافظ آنها سخت شده و به حداکثر مقاومت خود می رسد.

* فقط مخصوص مدل های برگزیده.

نکات و موارد احتیاطی

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

ایمنی کلی

- **این یک دستگاه توکار کلاس 3 است.**
- **وسایل گازسوز برای عملکرد صحیح نیازمند تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز توکار دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.**
- **این دستورالعمل ها فقط برای کشورهایی است که نشان آنها در دفترچه راهنما و روی صفحه شماره سریال مشاهده می شود.**
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- **این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستورالعمل های این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعقول از دستگاه نخواهد داشت.**
- مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- بازشدگی های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- همیشه مطمئن شوید زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید دکمه ها در وضعیت "●"/"○" باشند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه خود سیم را.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید *(بخش کمک رسانی را ببینید)*.
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دسته ظروف به سمت مرکز اجاق گاز توکار باشند تا از سوختگی اتفاقی جلوگیری گردد.
- زمانی که شعله های گاز یا صفحات داغ الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن قاب شیشه ای (در صورت وجود) خودداری کنید.
- بدون اینکه ظرفی روی صفحه داغ الکتریکی قرار داده باشید از روشن گذاشتن آن خودداری کنید.
- از ظروف فاقد تعادل و یا تغییر شکل یافته استفاده نکنید.
- پیش از باز کردن در هرگونه مایع را از آن خارج سازید.
- **افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با دستگاه آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید حداقل تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با دستگاه کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.**
- **اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.**
- **از دستگاه نباید با تایمر بیرونی و یا یک سیستم کنترل راه دور مجزا استفاده کرد.**

دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی: از قوانین محلی پیروی کنید تا بتوان مجدداً از مواد بسته بندی استفاده کرد.
- مصوبه اروپایی 2002/96/EC در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها را بر سلامتی انسان ها و محیط زیست به حداقل ممکن کاهش داد. علامت "سطل زباله" خط خورده روی محصول شما یادآور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه وسیله است. مصرف کنندگان می توانند لوازم خانگی کهنه و مستعمل خود را به مراکز جمع آوری عمومی زباله، سایر مراکز جمع آوری محلی، یا در صورت وجود نظام قانونی مربوطه در سطح کشور به فروشنده آن بدهند و دستگاه جدیدی خریداری کنند.
تمامی سازندگان عمده لوازم خانگی در زمینه ایجاد سیستم های مدیریت جمع آوری و دور انداختن لوازم مستعمل فعالیت دارند.

نگهداری و مراقبت

خاموش کردن دستگاه

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

تمیز کردن دستگاه

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

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

- بطور معمول شستن اجاق گاز توکار با یک اسفنج نم دار و خشک کردن آن با دستمال جاذب آشپزخانه کفایت خواهد کرد.

- قسمت های قابل برداشتن شعله ها را باید بطور مرتب با آب گرم و صابون شست و هرگونه ماده سوخته روی آنها را پاک کرد.

- در مورد اجاق گازهای توکار که بطور خودکار روشن می شوند، قسمت ترمینال تجهیزات روشن کننده آنی الکترونیکی را باید بطور مرتب تمیز کرده و سوراخ های خروجی گاز را برای یافتن نشانه های گرفتگی بررسی نمود.

- صفحات داغ الکتریکی باید هنگامی که هنوز گرم هستند با یک دستمال نم دار تمیز شده و با کمی روغن چرب شوند.

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

نگهداری شیر گاز

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

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

پلاک دستگاه	
اتصالات برق	به پلاک دستگاه مراجعه کنید
	این دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: - 2006/95/EEC مصوب 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات متعاقب - 2004/108/EEC مصوب 15/12/04 (سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات متعاقب - 93/68/EEC مصوب 22/07/93 و اصلاحات متعاقب. - 2009/142/EEC مصوب 30/11/09 (گاز) و اصلاحات متعاقب. - 2002/96/EC و اصلاحات متعاقب.

عیب یابی

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

مشکل	دلایل احتمالی / راه حل
شعله روشن نمی شود یا شعله یکنواخت نیست.	• سوراخ های گاز روی شعله گرفته اند. • کلیه قسمت های متحرکی که شعله را تشکیل می دهند درست سوار شده اند. • نزدیک دستگاه کوران هوا وجود دارد.
شعله در مدل های دارای وسیله ایمنی خاموش می شود.	• دکمه گردان را تا آخر فشار داده اید. • دکمه گردان را آنقدر نگه دارید که وسیله ایمنی فعال شود. • سوراخ های گاز در ناحیه متناظر با وسیله ایمنی دچار گرفتگی نشده باشند.
شعله زمانی که روی حداقل تنظیم شده است روشن نمی ماند.	• سوراخ های گاز دچار گرفتگی نشده اند. • نزدیک دستگاه هیچگونه کوران هوا وجود ندارد. • تنظیم حداقل درست تنظیم شده است.
ظروف پخت و پز فاقد تعادل هستند.	• کف ظروف پخت و پز کاملاً تخت است. • ظروف پخت و پز درست در مرکز شعله قرار دارند. • شبکه های حائل ظروف درست قرار داده شده اند.

اگر بعد از انجام تمام این بررسی و کنترل ها اجاق گاز توکار درست کار نمی کند و مشکل برطرف نشده است، با نزدیک ترین مرکز خدمات رسانی مشتریان تماس بگیرید. لطفاً اطلاعات زیر را آماده داشته باشید:

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

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

! هرگز از خدمات تکنسین های غیرمجاز استفاده نکنید و هیچ وقت قطعات یدکی غیر اصل را قبول نکنید.

تعليمات التشغيل

رف تسخين

عربي

عربي

عربي،1

PC 631 X
PC 631 N X
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N
PC 640 T X
PC 640 T
PC 730 RT GH
PC 720 RTX
PC 730 RTX
PC 750 T X
PC 640 N T GH

المحتويات

التركيب، 5-2
تحديد الموضع
التوصيلات الكهربائية
توصيلات الغاز
مواصفات المحارق والفوهات

وصف الجهاز، 6
نظرة عامة

التشغيل والاستخدام، 8-7
نصيحة عملية لاستخدام المحارق
نصيحة عملية لاستخدام ألواح التسخين الكهربائية

وسائل حذر ونصائح، 9
الوقاية العامة
التخلص

الصيانة والعناية، 10
إيقاف تشغيل الجهاز
تنظيف الجهاز
صيانة حنفية الغاز
لوحة البيانات

استكشاف المشاكل وحلها، 11

ARISTON

التركيب

عربي

! 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 الممكنين.

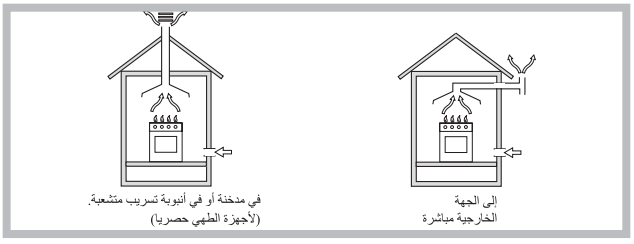
تحديد الموضع

! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. يمكنها أن تلحق خطر الاختناق (*انظر وسائل الحذر والنصائح*).

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

! يجب تركيب هذه الوحدة واستخدامها في غرف دائمة التهوئة وبموجب المعايير البريطانية القياسية للممارسات: B.S. 5440 / B.S. 6172، الجزء الثاني و6891 B.S. الإصدارات الحالية. يجب التقيد بالمتطلبات التالية:

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



- كما يجب أن تسمح الغرفة بالتهوية المناسبة، حيث أن الهواء مطلوب حتى يتم الاحتراق بصورة طبيعية. يجب ألا يكون تدفق الهواء أقل من 2 متر^3/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^2 على الأقل؛ ويجب الا تكون الفتحة عُرضة لأي نوع من الانسداد.

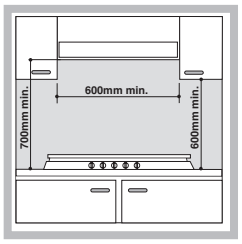
يمكن للنظام أيضاً أن يقوم بتزويد الهواء اللازم للاحتراق بشكل مباشر، أي من الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب للتهوية كما تم الشرح بأعلى. إلا أن الغرف يجب ألا تكون الاستخدام العام أو غرف للنوم أو غرف قد تكون عُرضة لخطر اندلاع الحرائق.

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

تركيب الجهاز

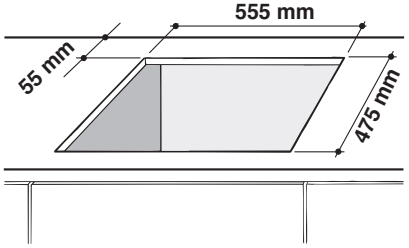
تم تصنيع أسطوانة الغاز وأرفف التسخين المدمجة وفقاً للنوع X من درجة الحماية من الحرارة المفرطة. يجب الالتزام بالاحتياطات التالية عند تركيب رف التسخين:

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

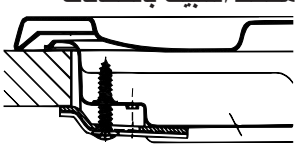


إذا تم تركيب رف التسخين أسفل خزانة حائطية، فإنه يجب أن تكون هذه الخزانة مركبة على بعد 770 ملم بحد أدنى فوق رف التسخين (*راجع الشكل*).

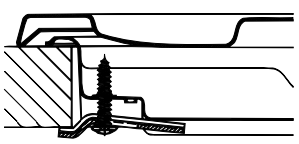
- يجب أن تكون فجوة التركيب لها ذات لمقاييس المبينة في الرسم. تسمح لك خطافات التثبيت المزودة بتثبيت رف التسخين على الأسطح ذات السُمك ما بين 20 و40 مم. للتأكد من تثبيت رف التسخين بأمان، فإننا نوصيك باستخدام الخطافات المزودة.



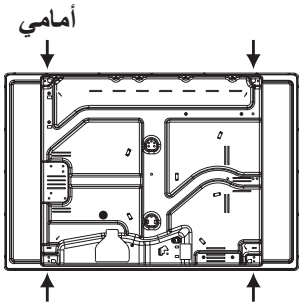
مخطط التثبيت بالخطافات

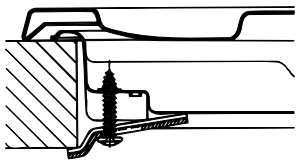


تركيب الخطافات بالنسبة للسطح **الارتفاع=20 ملم**



تركيب الخطافات بالنسبة للسطح **الارتفاع =30 ملم**





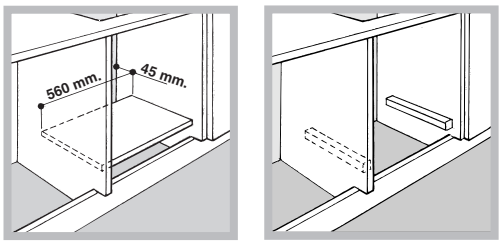
تركيب الخطافات
بالنسبة للسطح **الارتفاع =40 ملم**

! استخدم الخطافات الموجودة في "حقيبة المعدات"

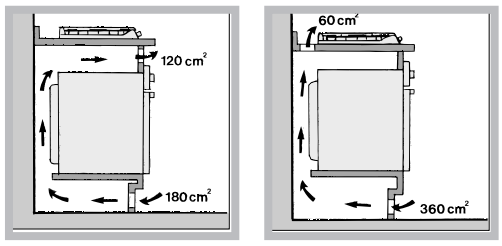
- إذا كان رف التسخين ليس مركباً فوق موقد مدمج، فإنه يجب تركيب وحدة خشبية كحاوية. ويجب أن توضع على بعد 20 ملم على الأقل من الجزء السفلي بالرف.

التهوية

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



عند تركيب سطح الطهي فوق فرن مدمج بدون تهوية مناسبة، فيجب أن تتحقق من وجود مداخل ومخارج للهواء لتهوية الكابينة من الداخل بشكل مناسب.



التوصيلات الكهربائية

الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (يوجد بالجزء السفلي من الجهاز). سلك التأريض في الكابل له غطاء باللونين الأخضر والأصفر. إذا تم تركيب الجهاز فوق فرن كهربائي 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

ركّب 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 من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). يجب عدم حدوث تلامس بين كبل التزويد والأسطح التي تصل درجات حرارتها إلي أكثر من 50 درجة مئوية.

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

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

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

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

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

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

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

توصيلات الغاز

يجب وصل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز وفقا للوائح المحلية المعمول بها. قبل تنفيذ التوصيلات، تأكد من أن الموقد متوافق مع مصدر الغاز الذي تريد استخدامه. إذا لم يكن الوضع كذلك، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "الملائمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط 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.

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 للضبط على شكل حرف **L** مثبت على سطح الجهاز باستخدام عازل لمينع التسربات. يجب دائماً استبدال العازل بعد لف الأنبوب (العازل مزود مع الجهاز). تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.

توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصلب المرنة الممتدة بوصلة

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

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

فحص إحكام التوصيلات

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

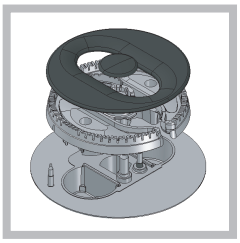
الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

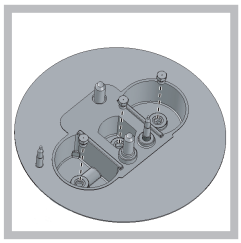
لضبط رف التسخين على نوع مختلف من الغاز غير النوع المعتاد (المشار إليه في لوحة القيم المثبتة في قاعدة رف التسخين أو على التغليف)، يجب استبدال فوهات المحرق كما يلي:

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

استبدال الفوهات على محارق "اللهب المزدوج" المنفصلة:

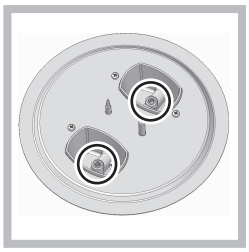
1. اخلع الشبكات وتحريك المحارق خارج أماكنها. يتكون المحرق من جزأين منفصلين (*راجع الشكل*)؛
2. قم بفك المحرقين باستخدام مفتاح الربط 7 ملم. يحتوي المحرق الداخلي على فوهة واحدة، بينما يحتوي المحرق الخارجي على فوهتين (من نفس الحجم). استبدل الفوهة بالموديلات المناسبة للنوع الجديد من الغاز (راجع الجدول 1).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

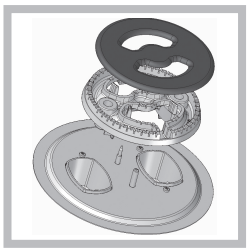




استبدال فوهات محرق الحلقة الثلاثي:

1. اخلع دعامات الإناء وارفع المحارق خارج أماكنها. يتكون المحرق من جزأين منفصلين (راجع الصور).
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح المقابس 7 ملم. استبدل الفوهات بالموديلات المجهزة للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (راجع الجدول 1). كلا الفوهتين لهما نفس قطر الفتحة.
3. استبدل كل المكونات عن إكمال العمليات السابقة بالترتيب العكسي.



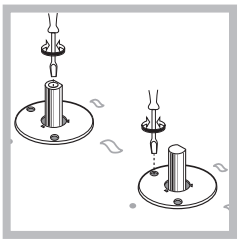


- ضبط التدفق الأولي للهواء بالمحرق:

لا يتطلب الضبط.

- ضبط المحارق على الحد الأدنى:

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



3. بعد ضبط اللهب على الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشتعل، 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 بآخر 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).

مواصفات المحارق والفوهات

الجدول 1

المحرق	القطر (ملم)	الطاقة الحرارية كيلو واط (*P.C.S) مخفض	الغاز السائل					غاز طبيعي		
			الطاقة الحرارية كيلو واط (*P.C.S) أسمية	جانبي 1/100 (ملم)	فوهة 1/100 (ملم)	التدفق (جرام/ساعة) ***	التدفق (جرام/ساعة) **	الطاقة الحرارية كيلو واط (*P.C.S) أسمية	فوهة 1/100 (ملم)	التدفق* (لتر/ساعة)
سريع (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132(H)	286
سرعة مخفضة (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
نصف سريع (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
إضافي (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
شعلة ثلاثية (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
لهب مزدوج (DCDR داخلي)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
لهب مزدوج (DCDR خارجي) 2 فوهة	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
ضغط التزويد			أسمية (ملي/بار)			28-30	37		20	
			حد أدنى (ملي/بار)			20	25		17	
			حد أقصى (ملي/بار)			35	45		25	

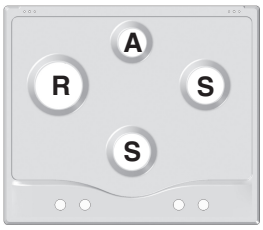
* على 15 درجة مئوية و1013 مللي بار - غاز جاف

** بروبان .P.C.S = 50.37 ميغاجول/كغم

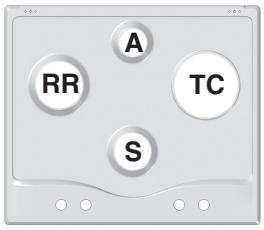
*** بوتان .P.C.S = 49.47 ميغاجول/كغم

طبيعي .P.C.S = 37.78 ميغاجول/متر مكعب

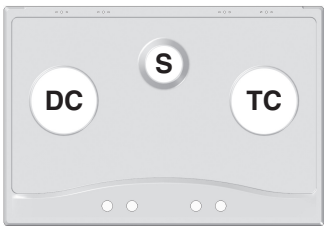
PC 631 X
PC 631 N X



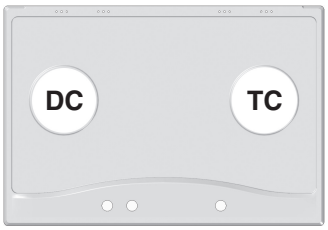
PC 640 X
PC 640 N X
PC 640 N



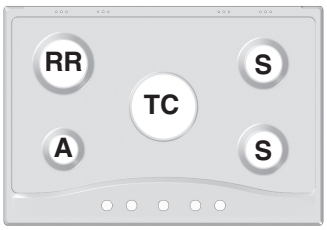
PC 640 T X
PC 640 T
PC 640 N T GH



PC 730 RT GH
PC 730 RT X



PC 720 RT X

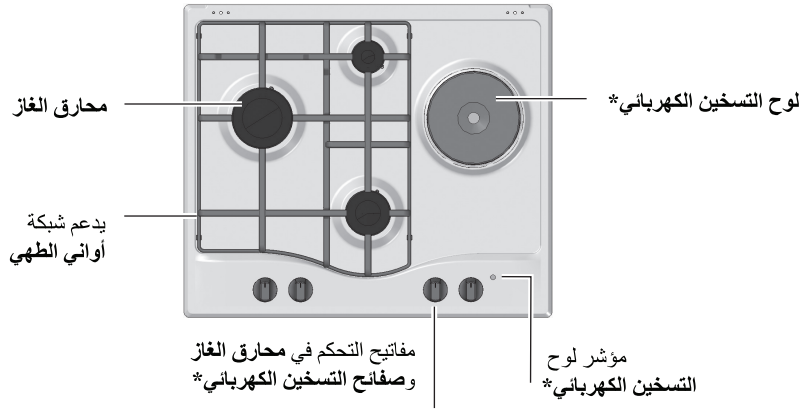


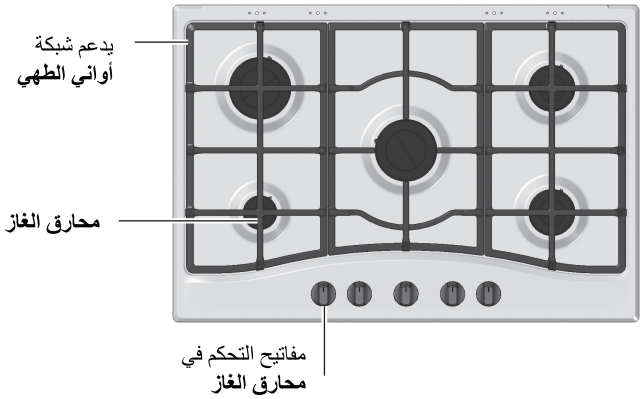
PC 750 T X

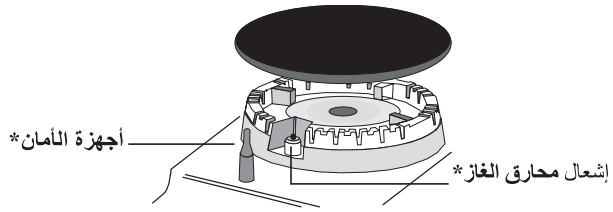
وصف الجهاز

عربي

نظرة عامة







- يضئ **مؤشر صفيحة التسخين الكهربائية*** عند تحريك مفتاح الاختيار من وضع "إيقاف التشغيل".
- **محارق الغاز** تختلف من ناحية الحجم والقوة. استخدم قطر إناء الطهي لاختيار أفضل محرق للطهي عليه.
- مفاتيح التحكم **بمحارق الغاز** و **ألواح التسخين الكهربية** * تضبط الطاقة أو حجم اللهب.
- **محرق الغاز** يتيح إشعال محرق معين أوتوماتيكيا.
- **جهاز الأمان*** يوقف تدفق الغاز في حال انطفأ اللهب فجأة.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

بدء التشغيل والاستخدام

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

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

- • موقّف
- الحد الأقصى
- الحد الأدنى

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 مزودا بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح لحوالي 2-3 ثوان للإتاحة للجهاز الأوتوماتيكي بإبقاء اللهب مشتعلا حتى يسخن.
عند استخدام الطرازات المزودة بزر إشعال، أشعل المحرق المطلوب بواسطة الضغط لأسفل على المفتاح الملائم إلى الأسفل قدر الإمكان وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه إعداد الحد الأقصى.

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

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

محرق "اللهب المزدوج المنفصل"*
يتكون المحرق من محرقين متحدي المركز ويمكن تشغيل أي منهما معاً وكل منهما على حدة.
إن استخدم اللهب المزدوج على أقصى إعداد يستهلك الطاقة القصوى وهو ما يقل من مرات الطهي بالنسبة للمحارق العادية.
بالإضافة إلى ذلك، فإن اللهب المزدوج يزود التوزيع المنسق للحرارة بأسفل الإناء عند استخدام المحرقين بحد أدنى.
للتحقق من استخدام محرق اللهب المزدوج بأقصى إمكانياته، تجنب تماماً ضبط الحلقة الداخلية على الحد الأدنى من الطاقة وضبط الحلقة الخارجية على الحد الأقصى من الطاقة في نفس الوقت.
يمكن استخدام الأوعية والأواني من كل الأحجام. في حالة استخدام أوعية وأدواني أصغر حجماً، فنحن نوصي باستخدام المحرق الداخلي فقط.
يوجد مفتاح تحكم منفصل لمحارق "اللهب المزدوج المنفصل".
المفتاح المحدد بواسطة الرمز يقوم بتشغيل المحرق الخارجي؛
المفتاح المحدد بواسطة الرمز يقوم بتشغيل المحرق الخارجي؛

لتشغيل إحدى الحلقات، اضغط المفتاح المناسب إلى الداخل بالكامل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الحد الأقصى . يتم تزويد المحرق بأداة إشعال إلكترونية يعمل أوتوماتيكياً عند الضغط على المفتاح.
نظراً لأن المحرق مزودا بجهاز أمان، يجب بعد إشعال المحرق الاستمرار في الضغط على المفتاح لحوالي 2-3 ثوان لتتيح للجهاز بإبقاء اللهب مشتعلا أوتوماتيكياً حتى يسخن.
يمكن ضبط المحرق المحدد باستخدام الاختيار الملائم كما يلي:

- • موقّف
- الحد الأقصى
- الحد الأدنى

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

لوح التسخين الكهربائي*

يمكن لف المقبض المناسب باتجاه أو عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط ستة مواضع مختلفة:

الضبط	لوحة عادية أو سريعة
0	موقّف
1	منخفض
2-5	متوسط
6	مرتفع

عندما يكون مقبض مفتاح الاختيار بأي وضع غير وضع الإغلاق، سيضيء ضوء التشغيل.

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لضمان عمل المحارق بنجاعة:

- 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.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

المحرق	Ø قطر أواني الطهي (سم)
سريع (R)	24 - 26
سريعة مخفضة (RR)	24 - 26
نصف سريع (S)	16 - 20
إضافي (A)	10 - 14
شعلة ثلاثية (TC)	24 - 26

أواني للاستخدام على رفوف التسخين مقاس 60 سم

المحرق	Ø قطر أواني الطهي (سم)
سريعة مخفضة (RR)	24 - 26
نصف سريع (S)	16 - 20
إضافي (A)	10 - 14
شعلة ثلاثية (TC)	24 - 26
لهب مزدوج (DCDR داخلي)	10 - 14
لهب مزدوج (DCDR خارجي)	26 - 28

أواني للاستخدام على رفوف التسخين مقاس 75 سم

! في الأنواع المزودة برف أقصر، تذكر أن هذا يمكن أن يستخدم محرق اللهب المزدوج 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".

نصيحة عملية لاستخدام ألواح التسخين الكهربائية*

لتجنب فقدان الحرارة وتلف ألواح التسخين، استخدام أوان ذات قاعدة مسطحة، بحيث ألا يكون قطرها اقل من قطر لوح التسخين ذاته.

الضبط	الضبط
0	موقّف
1	طهي الخضروات والسمك
2	طهي البطاطس (باستخدام البخار)، والحساء والحمص والبقوليات.
3	استمرار الطهي للكميات الكبيرة من الطعام، حساء مينسرون.
4	للشواء (متوسط)
5	للشواء (فوق المتوسط)
6	للتحمير والوصول للغليان في وقت قصير.

! قبل استخدام لوحاتالتسخين لأول مرة، يجب أن تقوم بتسخينها إلى درجة الحرارة القصوى لمدة 4 دقائق تقريباً، بدون وضع أية أوان عليها. وأثناء هذه المرحلة الأولية، تزداد متانة الطلاء الواقي لها، ويصل لأقصى مقاومة له.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

وسائل حذر ونصائح

عربي

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

الوقاية العامة

- **هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الطباخ المبني.**
- **أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوئة عادية لضمان العمل الناجع. عند تركيب الرّف، 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 البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ 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 الخطر. 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 للتهوئة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل القابس عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (*انظر المساعدة*).
- تأكد دائما من إدارة مقابض الإناء باتجاه مركز الرف لتحاشي الحروق العرضية.
- لا تغلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو ما زالت ساخنة.
- لا تترك صحيفة التسخين الكهربائية قيد التشغيل بدون وضع إناء عليها.
- لا تستخدم الآنية غير المستقرة أو المشوّهة.
- **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 يعبثون بالجهاز.
- **هذا الجهاز غير مُعد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.**

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك 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 تشريعات المحلية تسمح بإعادته إلى تاجر التجزئة عند شراء منتج جديد مشابه.
عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.

الصيانة والعناية

عربي

إيقاف تشغيل الجهاز

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

تنظيف الجهاز

! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الآكلة مثل مزيلات البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجة رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصّة.
- يجب غسل أجزاء المحرق القابلة للإزالة بشكل منتظم بالماء الفاتر والصابون، مع التأكد من إزالة المواد الملتصقة عليها.
- للرفوف المزودة بإشعال إلكتروني، يجب تنظيف أطراف أجهزة الإشعال الإلكترونية بشكل منتظم ويجب فحص ثقوب خروج الغاز لوجود انسدادات.
- يجب تنظيف الصفائح الكهربية باستخدام قطعة قماش رطبة دافئة وبيتم إضافة قليل من الزيت إليها.
- يمكن أن تعلو الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، جفف بقايا قطرات الماء.

صيانة حنفية الغاز

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

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

لوحة البيانات	
التوصيلات الكهربائية	راجع لوحة البيانات
	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: - 2006/95/EEC بتاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 2004/108/EEC بتاريخ 15/12/2004 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة - 93/68/EEC من تاريخ 22/07/93 والتعديلات اللاحقة. - 2009/142/EEC من تاريخ 30/11/09 (الغاز) والتعديلات اللاحقة - 2002/96/EC والتعديلات اللاحقة.

استكشاف المشاكل وحلها

عربي

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

المشكلة	الأسباب المحتملة/الحل
المحرق لا يشتعل أو أن اللهب ليس موحدا حول المحرق.	• ثقوب 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.	• قد ضغطت المفتاح إلى الداخل بالكامل. • أبقيت المفتاح مضغوطا لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الأمان. • ثقوب الغاز غير مسدودة في المنطقة التي تتجاوب مع جهاز الأمان.
المحرق لا يبقى مشغلا عند إعداده للحد الأدنى.	• ثقوب الغاز على المحرق ليست مسدودة. • لا توجد ريح قوية بجانب الجهاز. • تم ضبط الحد الأدنى بشكل صحيح.
إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.	• قاعدة إناء الطهي مسطحة تماما. • إناء الطبخ موضوع في مركز المحرق بشكل صحيح. • شبكات دعم الإناء موضوعة بشكل صحيح.

إذا أجريت كل الفحوص، ولكن الجهاز ما زال لا يعمل، أو أن المشكلة مستمرة، استدع أقرب مركز خدمة. الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

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

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

! لا تستدعي الفنيين غير المؤهلين أبدا، وارفض دائما قطع الغيار غير الأصلية.