

FR

Français

Mode d'emploi

TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,4
Description de l'appareil,5
Installation,18
Mise en marche et utilisation,22
Précautions et conseils,22
Nettoyage et entretien,23
Anomalies et remèdes,23

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

PIANO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,4
Descrizione dell'apparecchio,5
Installazione,6
Avvio e utilizzo,10
Precauzioni e consigli,10
Manutenzione e cura,11
Anomalie e rimedi,11

TR

Türkçe

Kullanım talimatları

SETÜSTÜ

İçindekiler

Kullanım talimatları,1
Uyarı,3
Teknik Servis,4
Cihazın tanıtımı,5
Montaj,24
Başlatma ve kullanım,28
Önlemler ve tavsiyeler,28
Servis ve bakım,29
Arızalar ve çözümler,30

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,12
Start-up and use,16
Precautions and tips,16
Maintenance and care,17
Troubleshooting,17

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

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

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

GB

Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

FR

Avertissements

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

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

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

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

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

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

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

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur. Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir. Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz. Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

DİKKAT: Gres yağları ve yağlar ile korumasız küçük bir fırın bırakmak, tehlikeli olabilir ve bir yangına neden olabilir. Bir alevi/yangını su ile söndürmeye çalışmak ASLA gerekmez, ancak cihazı kapatmak ve örneğin bir kapak veya ateşe dayanıklı bir kapak ile alevin üzerini örtmek gerekir.

DİKKAT: Yangın riski: pişirme yüzeyleri üzerinde nesneler bırakmayınız.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Açmadan önce, kapağın üzerinde mevcut olan muhtemel sıvıları temizleyiniz. Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.

Cihaz, harici bir süre ölçer veya ayrı uzaktan bir kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

DİKKAT: uygun olmayan ocak koruyucularının kullanılması, kazalara neden olabilir

IT

Assistenza

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

GB

Assistance

Communicating:

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

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

FR

Assistance

Indiquez-lui :

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

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

TR

Teknik Servis

şağıdaki bilgileri bildiriniz:

- arıza tipi
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihaz ve / veya ambalajı üzerinde bulunan özellik etiketinde bulunur.

Cihazın ömrü 10 yıldır



Satış Sonrası Hizmetler:

Indesit Company Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Balmumcu Cad. Karahasan Sok.

No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul

Tel: (0212) 355 53 00

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1. Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2. **BRUCIATORI GAS**
3. Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
4. Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
5. **DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** per la regolazione della fiamma.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

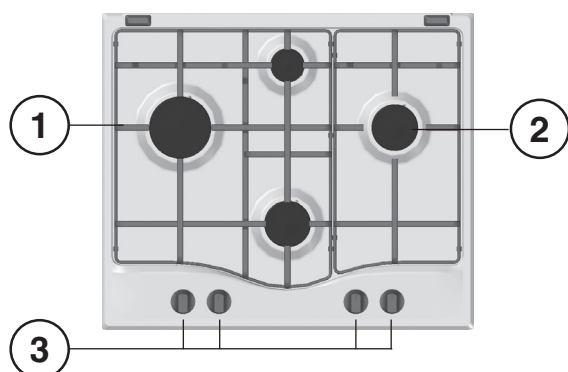
GB

Description of the appliance

Overall view

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

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



FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

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

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

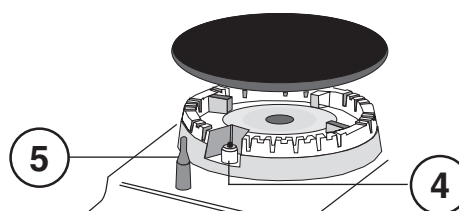
TR

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

1. **PİŞİRME KAPLARI** için destek ızgaraları
2. **GAZ BRÜLÖRLERİ**
3. **GAZ BRÜLÖRLERİ** için kumanda düğmeleri
4. **GAZ BRÜLÖRLERİ** yakma bujisi
5. **EMNİYET DÜZENEGİ**

- **GAZ BRÜLÖRLERİ** farklı ebat ve güçlere sahiptir. Kullanacağınız kabın çapına en uygun olanı seçiniz.
- Alev ayarlanması için **GAZ BRÜLÖRLERİ** kumanda düğmeleri.
- **GAZ BRÜLÖRLERİ ÇAKMAKLARI** seçilmiş olan brülörün otomatik olarak yakılmasını sağlar.
- **EMNİYET DONANIMI** alev kazara söndüğünde, gaz çıkışını durdurur.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

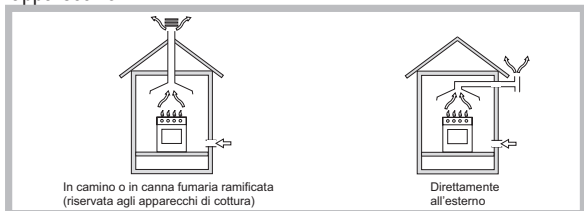
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme Nazionali in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

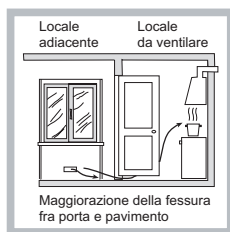
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

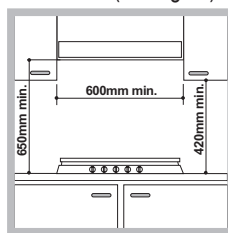
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.
- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo

il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

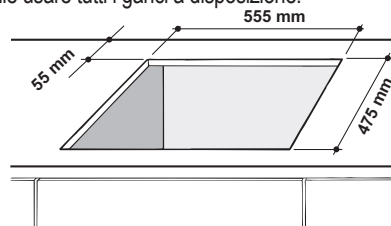
Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm (vedi figura).
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

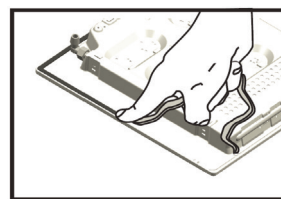


Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.

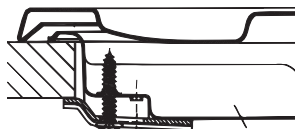


Prima dell'installazione, togliere le griglie e i bruciatori del piano cottura e capovolgerlo, facendo attenzione a non danneggiare le termocoppie e le candele.

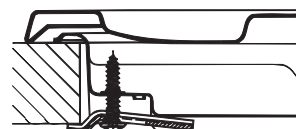


Applicare le guarnizioni in dotazione con l'apparecchio sui bordi esterni del piano cottura, per impedire il passaggio d'aria, umidità ed acqua (vedi figura). Per una corretta applicazione assicurarsi che le superfici da sigillare siano pulite, asciutte ed esenti da grassi/oli.

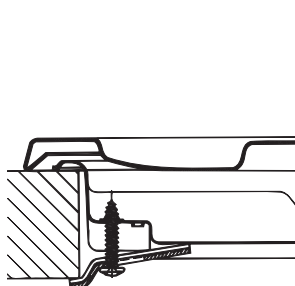
Schema di fissaggio dei ganci



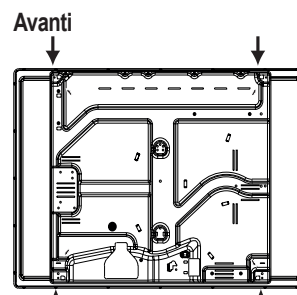
Posizione gancio per top H=20mm



Posizione gancio per top H=30mm



Posizione gancio per top H=40mm



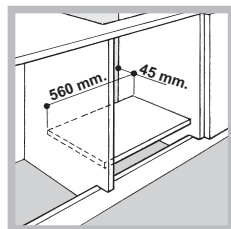
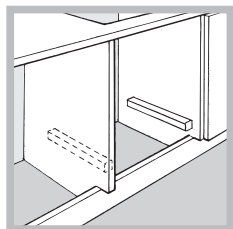
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

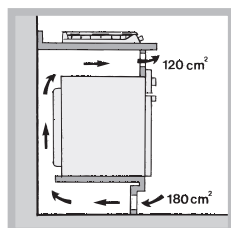
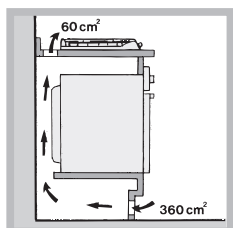
- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata areazione all'interno del mobile vanno garantite delle prese d'aria di ingresso e di uscita (vedi figure).



Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi, guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio o guarnizioni in gomma conformi alle Norme Nazionali in vigore.

Controllo Tenuta

! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

1. Togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei

bruciatori ed ugelli").

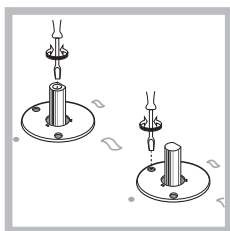
3. Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. Al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

- Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo.



2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo le Norme Nazionali in vigore).

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
ECODESIGN Questa apparecchiatura è conforme al Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 30-2-1.	

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

IT

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridotta	Gas Liquido					Gas Naturale		
			Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h		Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
Rapido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132(H3)	286
Semi Rapido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Ausiliario (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20		
	Minima (mbar)					20	25	17		
	Massima (mbar)					35	45	25		

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco

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

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

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PCN 642 /HA(WH) WE

Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente.

Bruciatori gas

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento
- ◐ Massimo
- ◑ Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino all'avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "•").

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

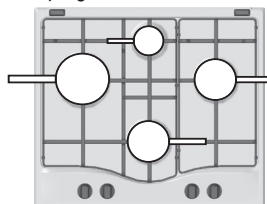
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- Utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- Utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

- Per la massima stabilità dei recipienti, assicurarsi sempre che le griglie siano montate in modo corretto e che ogni recipiente sia centrato sul bruciatore.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in linea con una delle razze della griglia.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in modo da non sporgere oltre il bordo anteriore del piano di cottura.



L'aspetto più variabile in termini di stabilità delle pentole può essere spesso la pentola stessa (o il suo posizionamento durante l'uso). Pentole ben bilanciate, con fondi piatti, centrate sul bruciatore, con le maniglie posizionate in linea con una delle razze della griglia offrono ovviamente la

massima stabilità.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"◐"/"◑" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25 cm) possono

essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione degli elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte.
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Pulizia del piano di cottura

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detersivi aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si seccino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detersivi indicati per le superfici in acciaio inox.
- Pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

Pulizia dei componenti del piano

- Pulire le parti smaltate e in vetro solo con un panno morbido o una spugna.
- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candelina per assicurarne il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

! Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

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.

Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Installation

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

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

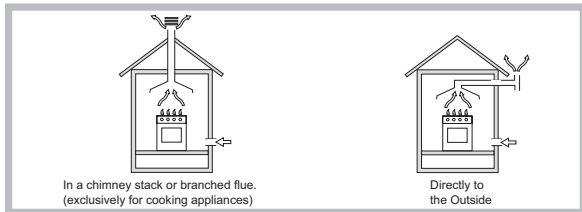
Positioning

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

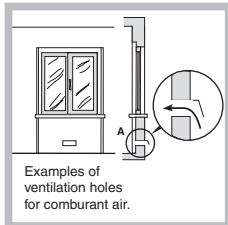
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

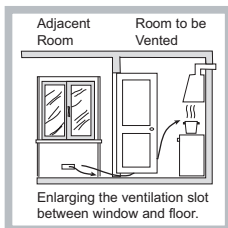
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



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



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



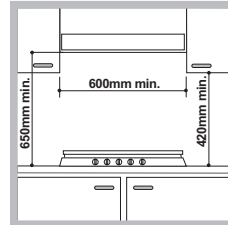
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

Fitting the appliance

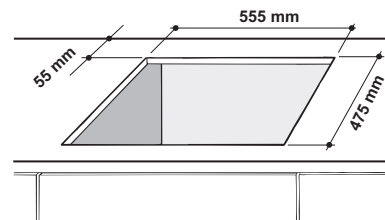
The following precautions must be taken when installing the hob:

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

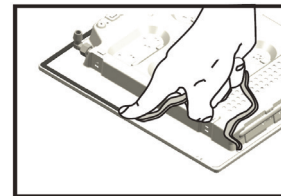


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

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



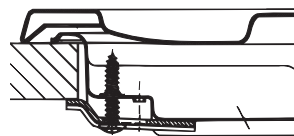
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.



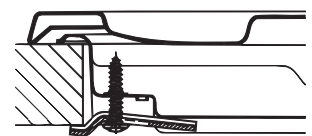
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

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

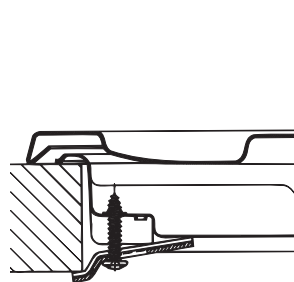
Hook fastening diagram



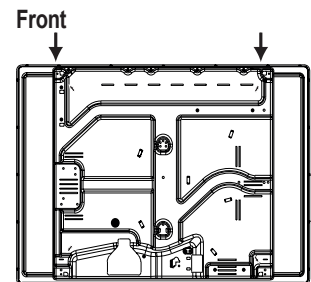
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



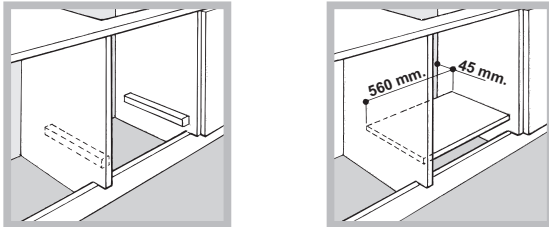
Back

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

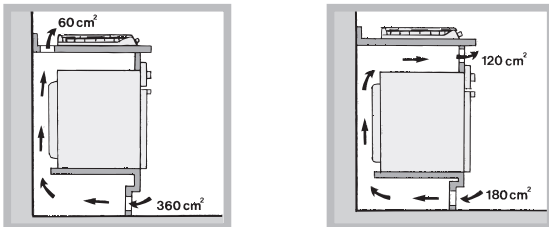
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

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



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



Electrical connection

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

Connecting the supply cable to the mains

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

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

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

Checking the tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

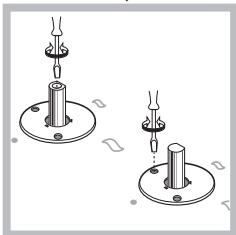
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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

• 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).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
ECODESIGN This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

Burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Rapid (R)	100	3.00	0.70	39	86	218	214	132(H3)	286
Semi Rapid (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79(6)	95
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PCN 642 /HA(WH) WE

Start-up and use

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

Gas burners

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

- Off
-  Maximum
-  Minimum

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

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

When using models with an gas burner ignition, to light the selected burner press down and turn the corresponding knob anticlockwise to maximum position, keeping it pressed until the burner has ignited.

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

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

Practical advice on using the burners

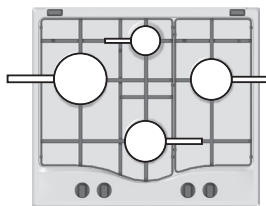
To ensure the burners operate efficiently:

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

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

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

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



greatest stability.

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

Precautions and tips

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

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “•/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

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

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

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

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the hob surface

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

Cleaning the hob parts

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

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

Gas tap maintenance

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

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

Troubleshooting

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

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

Check whether:

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

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

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

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

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

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

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

Installation

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

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

Conditions réglementaires d'installation

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

Positionnement

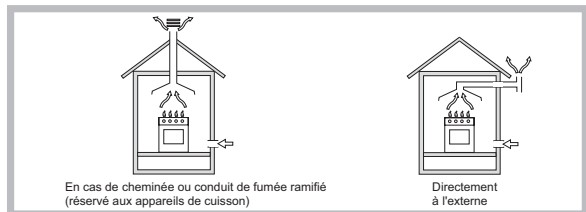
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

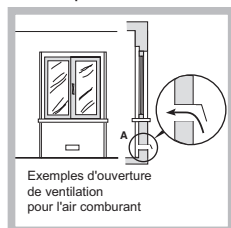
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

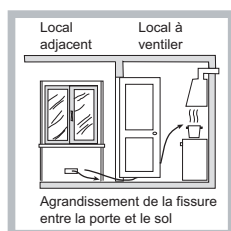
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



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

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

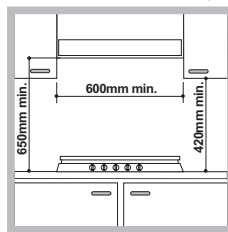
ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

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

Encastrement

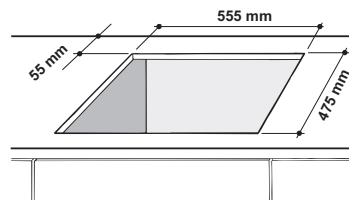
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

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

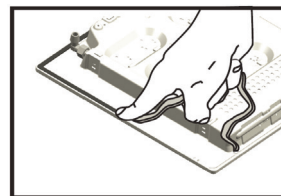


En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

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



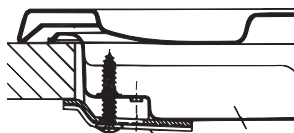
Avant de procéder à l'installation, enlever les grilles et les brûleurs du plan de cuisson et renverser celui-ci en veillant à ce que les thermocouples et les bougies ne soient pas endommagés.



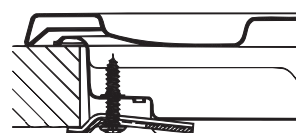
Appliquer les joints fournis avec l'appareil sur les bords extérieurs du plan de cuisson pour empêcher le passage de l'air, de l'humidité et de l'eau (voir figure).

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

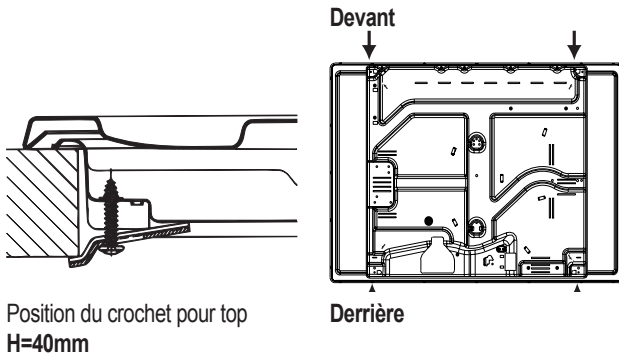
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour top H=20mm



Position du crochet pour top H=30mm



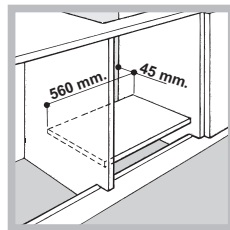
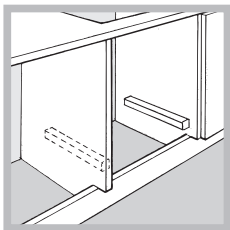
Position du crochet pour top
H=40mm

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

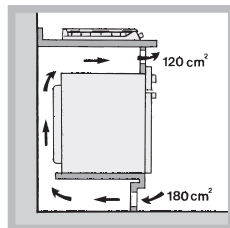
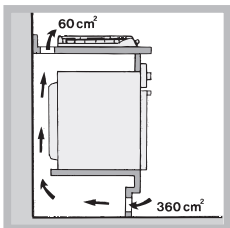
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

Aération

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



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



Raccordement électrique

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

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

Raccordement gaz

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

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

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

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

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

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

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

Adaptation aux différents types de gaz

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

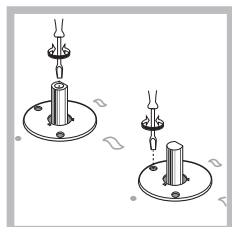
1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes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

Réglage de l'air primaire des brûleurs

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

• Réglage minimum

1. Placez le robinet sur la position de minima;



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

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

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

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

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

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
ÉCOCONCEPTION Cet appareil est conforme aux Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1	

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

FR

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s. *)		Gaz Liquidés				Gaz Naturel			
				By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h	Puissance thermique kW (p.c.s. *)	Débit* l/h
						Butane	Propane				
Rapide (R)	100	Nominal 3.00	Réduit 0.70	39	86	218	214	132(H3)	286	3.00	332
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96(Z)	157	1.65	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	79(6)	95	1.00	111
Pression de alimentation		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25		25 20 30

* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec
 Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
 Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
 Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
 Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



PCN 642 /HA(WH) WE

Mise en marche et utilisation

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

Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
- Maximum
- Minimum

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

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

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

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

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

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

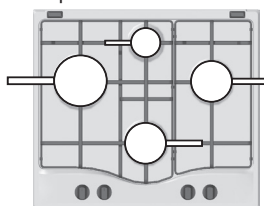
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

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

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

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



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

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "•"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

Mise au rebut

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

les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

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

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

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

Nettoyage des éléments de la table de cuisson

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

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

Entretien robinets gaz

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

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

Anomalies et remèdes

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

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

Avez-vous contrôlé si :

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

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

Avez-vous contrôlé si :

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

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

Avez-vous contrôlé si :

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

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si :

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

Montaj

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

! Ambalajlar çocukların oyuncakı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar ve yürürlükteki müteakip güncellemeler çerçevesinde sadece sürekli olarak havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve çalıştırılabilir. Aşağıdaki şartlar yerine getirilmelidir:

- Mekân ateşleme dumanlarının dışarıya atılmasını sağlayan, cihaz açıldığında otomatik olarak devreye giren elektrikli bir vantilatör ya da davlumbaz vasıtasıyla oluşturulmuş bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.



- Mekân, ateşleme işleminin düzgün bir şekilde gerçekleşmesi için gerekli olan hava akımını sağlayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma işlemi için gerekli olan hava miktarı, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m³/h'nin altında olmamalıdır.



Sistem, en az 100 cm² kesitinde ve istem dışı tıkanmayacak şekilde kurulu bir boru vasıtasıyla bina dışından doğrudan hava almak suretiyle gerçekleştirilebilir.



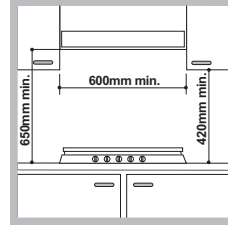
Veya, dolaylı olarak, bitişik mekânlarda mevcut olan yukarıda anlatılan türden bir dışarıya açılma sistemi bulunan bir havalandırma borusu kullanılabilir; bu havalandırma borusu gayri menkulün müşterek kullanımında, ya da yangın tehlikesi olan mekânlarda ya da yatak odalarında olmamalıdır.

- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, pencereyi açmak veya buna benzer etkin bir ek havalandırma gerektirebilir. Bu şekilde eğer mevcut ise, mekanik emiş gücünü artırmak mümkün olacaktır.
- Sıvılaştırılmış petrol gazları, havadan daha ağır olduklarından, aşağıya doğru çökerler. Dolayısıyla LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan bu pencereler, olası gaz kaçaklarını aşağı kısımdan tahliye edecek şekilde ayarlanmalıdır. Bu nedenle boş ya da kısmen dolu LPG bidonları, zemin seviyesi altında bulunan mekân yada odalara monte edilmemeli veya depolanmamalıdır (bodrumlar, vb.). Mekânda sadece kullanılmakta olan tüpü bulundurmak uygundur; ayrıca bu tüp 50°C derece ve üzerindeki sıcaklık derecelerine ulaşmasına neden olacak doğrudan ısı kaynaklarına (fırın, şömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

Yuvaya oturtma

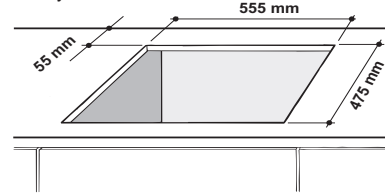
Set üstü ocağın doğru şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

- Yan tarafta bulunan ve yüksekliği ocağın çalışma yüzeyini aşan dolaplar ocağın kenarından en az 200 mm mesafede bulunmalıdır.
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm boşluk bırakılarak monte edilmelidir (şekle bakınız).
- Davlumbaz yanındaki sarkıkları tezgah zemininden minimum 420 mm yukarıya yerleştiriniz (şekle bakınız).

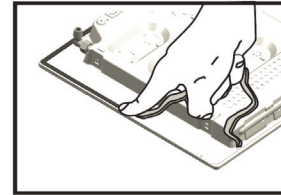


Set üstü ocağın bir sarkık altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu sarkığın tezgâh yüzeyine mesafesi en az yaklaşık 700 mm olmalıdır.

- Mobilya boşluğu şeklinde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Set üstü ocak tezgah üzerine yerleştirilmesi amacıyla 20 mm - 40 mm kalınlığında sabitleme kancaları ile donatılmıştır. Tezgahı sağlam bir şekilde sabitlemek için mevcut olan kancaların kullanılması tavsiye edilir.



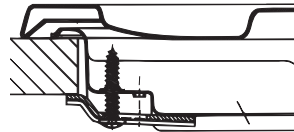
Kurulum işleminden önce ızgara ve yanıcıları ocak ızgarasından çıkartın ve termokuplelere ve buji kablolarına zarar vermemeye özen göstererek başaşağı getirin.



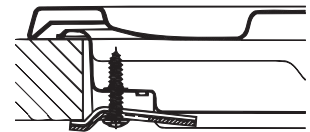
Her türlü hava, nem ve su geçişini önlemek için fırın ızgarasının dış kenarlarına cihazla birlikte verilen sızdırmazlık elemanlarını uygulayın (bkz. şekil).

Doğru uygulama için, sızdırmazlık elemanlarının uygulanacağı yüzeylerin temiz, kuru olduğundan ve her türlü gres/yağın giderildiğinden emin olun.

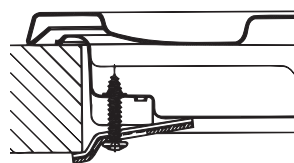
Kanca sabitleme şeması



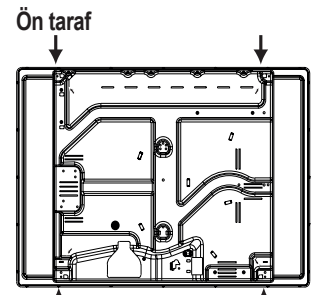
Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu H=20mm



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu H=30mm



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu H=40mm



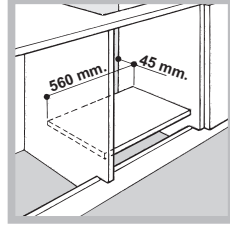
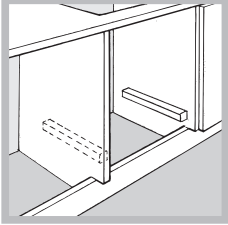
Arka taraf

! "Aksesuar paketi" nde bulunan kancaları kullanınız.

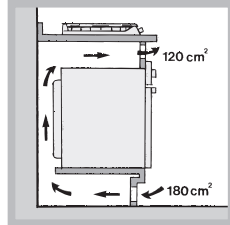
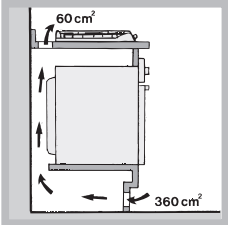
- Set üstü ocağın ankastre fırın üzerine monte edilmemesi durumunda, izolasyon amacıyla bir ahşap levhanın takılması gerekmektedir. Bu levha tezgahın alt kısmından en az 20 mm. mesafeye yerleştirilmelidir.

Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).



Havalandırma sistemi olmadan ankastre fırın üzerine kurulum yapılması halinde, dolabın içinde uygun bir hava dolaşımının sağlanması için hava giriş ve çıkış noktaları kesinlikle ayarlanmalıdır (şekillere bakınız).



Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış set üstü ocaklar, özellikler etiketi (set üstü ocağın alt kısmına yerleştirilmiştir) üzerinde belirtilmiş olan gerilim ve besleme frekansı değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir. Kablonun topraklama iletkeni sarı-yeşil renklerindedir. Setüstü ocağın ankastre bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırın ile ocağın elektrik bağlantısı, hem elektrik emniyeti açısından hem de fırının çıkarılması gerektiğinde bu işlemin daha kolay yapılabilmesi amacıyla ayrı ayrı gerçekleştirilmelidir.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz. Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasında minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prize uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (Destek bölümüne bakınız).

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna bağlanması yürürlükteki Ulusal Normlara ve müteakip güncellemelere uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılacağı gaz tipine ayarlanmış olduğu kontrol edilmelidir. Aksi takdirde "Farklı gaz tiplerine uyum" paragrafında belirtilen işlemleri yerine getiriniz. Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki Ulusal Normalara ve müteakip güncellemelere uygun tipteki basınç regülatörlerini kullanınız.

! Emniyetli bir çalışma, uygun enerji kullanımı ve cihazın ömrünün uzun olması için, besleme basıncının tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri"nde gösterilen değerler arasında olduğundan emin olunuz.

Sert bir boru ile bağlantı (bakır ya da çelik)

! Gaz tesisatına bağlantı cihazda hiçbir türden zorlama yaratmayacak şekilde gerçekleştirilmelidir.

Cihazın besleme rampası üzerinde, yönlendirilebilir bir "L" rakoru bulunmaktadır, bunun sızdırmazlığı da bir conta ile sağlanmıştır. Rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir). Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dış açılmıştır.

Paslanmaz çelikten esnek boru ile yivli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz duvara bağlantı

Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dış açılmıştır.

Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek şekilde döşenmelidir. Bağlantı yapıldığında esnek metal borunun hareketli parçalar ile temas etmediğinden veya ezilmediğinden emin olunuz.

! Sadece yürürlükteki Ulusal Normlara uygun alüminyum sızdırmaz borular ve contalar veya kauçuk contalar kullanınız.

Sızdırmazlık kontrolü

! Montaj işlemi tamamlandığında, alev kullanılmadan, yalnız sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapınız.

Farklı gaz tiplerine uyarılama

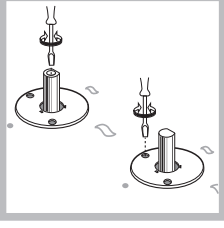
Setüstü ocağın üretimde ayarlanmış olduğu gazdan farklı gaz tiplerine ayarlanması için (ilk ayarı ocağın alt kısmındaki ya da ambalajın üzerindeki etikette belirtilmiştir), aşağıdaki işlemlerin yapılarak brülörlerin memelerinin değiştirilmesi gerekir:

1. Ocağın ızgaralarını alınız ve brülörleri yuvalarından çıkartınız.
2. 7 mm'lik bir boru anahtarı kullanarak memeleri sökünüz ve yeni gaz tipine uyarlanmış olanlarla değiştiriniz (bakınız tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri").
3. Aynı işlemleri tersine yaparak parçaları tekrar monte ediniz.
4. Bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

- Brülörlerin birincil hava ayarlanması
Brülörlere ilk hava ayarı yapılmasına gerek yoktur.

- Minimum ayarlaması

1. Gaz vanasını minimum konumuna getiriniz;



2. Düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında ya da yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

3. Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona döndürünce brülörlerin sönmediğinden emin olunuz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), brülörler minimum konumdayken bu aygıtın çalışmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumları yükseltiniz.
5. Ayar işlemi bittiğinde by-pass'lar üzerinde yer alan mumlu ya da benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Doğalgaz kullanımı durumunda ayar vidasının saat dönüş yönünün tersine gevşetilmesi gerekir.

! Bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gaz basıncının öngörülen basınçtan farklı (ya da değişken) olması halinde, giriş borusu üzerine uygun bir basınç regülatörü takılmalıdır (yürürlükteki Ulusal Normlar).

ÖZELLİKLER ETİKETİ

Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
------------------------------	------------------------------

ECODESIGN

Bu ekipman Yönetmeliği ile uyumlu olduğunu (AB) Hayır 66/2014 Yönetmelik 2009/125/EC.
EN 30-2-1 standardı

AEEE Yönetmeliğine uygundur

Brülör ve memelerin özellikleri

Çizelge 1

Brülör	Çap (mm)	Termik güç kW (p.c.s*) Azaltılmış	Sıvı gaz				Doğal gaz			
			Termik güç kW (p.c.s*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Meme 1/100 (mm)	Tasima gücü* g/saat		Termik güç kW (p.c.s*) Nominal	Meme 1/100 (mm)	Tasima gücü* l/saat
Hızlı (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132(H3)	286
Yarı Hızlı (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Yardımcı (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Besleme basınçları			Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)			28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	

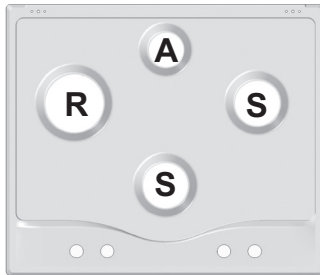
* 15°C ve 1013,25 mbar'da-kuru gaz

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

*** Bütan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Doğal P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Model	Gaz bölümü		Elektrik bölümü	
	Sınıf	Nominal güç (kW) ⁽¹⁾	Feszültség és frekvencia	Güç (W)
PCN 642 /HA(WH) WE	II2H3+	7,30 (531 g/h - G30) (521 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6

⁽¹⁾ g/h ile ifade edilen değerler Likit Gaz (Bütan, Propan) kapasitesini gösterir.

PCN 642 /HA(WH) WE

Başlatma ve kullanım

! Her bir düğme üzerinde kumanda ettiği gaz brülörünün konumu belirtilmiştir.

Gaz brülörleri

Seçilmiş olan brülör, ilgili düğme vasıtasıyla aşağıdaki konumlara ayarlanabilir:

- Kapalı
- Maksimum
- Minimum

Ocakların birini yakmak için bir çakmak ya da yakıcı yaklastırınız, basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz.

Emniyet aygıtı mevcut olan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan aygıt yanınca kadar düğmeyi 2-3 saniye basılı tutmanız gerekir. Atesleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev üretmeye baslayınca kadar basılı tutmanız gerekir.

! Brülör alevlerinin beklenmedik şekilde sönmesi durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekledikten sonra tekrar yakmayı deneyiniz.

Brülörü kapatmak için, düğmeyi durana kadar saat yönünde döndürmeniz gerekmektedir ("•" sembolüne gelene kadar).

Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler

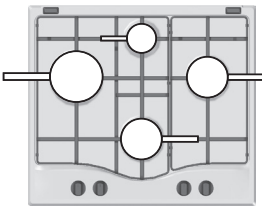
En yüksek performansı elde edebilmek amacıyla aşağıdaki hususları aklınızdan çıkarmayınız:

- Kapların altından alevlerin çıkmasını önlemek amacıyla her brülöre uygun kaplar (tabloya bakınız) kullanınız.
- Her zaman altı düz ve kapaklı kaplar kullanınız.
- Kaynama esnasında düğmeyi minimum pozisyona kadar döndürünüz.

Brülör	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14

Brülör tipini belirlemek için "Brülör ve memelerin özellikleri" paragrafında mevcut olan şekillere başvurunuz.

- En iyi dayanıklılığı sabit tutmak için pişirme kaplarının desteklerinin doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Her kap ocak kısmının tam merkezine oturtulmalıdır.
- Pişirme kaplarının tutacaklarının, kap desteklerinin ızgaralarından birisi ile hizalı olmasına dikkat ediniz.
- Pişirme kaplarının tutacaklarını, pişirme tezgahının önüne taşımayacak şekilde yerleştiriniz.



A fazekak tartósságának értelmében legváltózatósabb szempont gyakran maga a fazék (vagy a használati alatti elhelyezés). A jó egyensúlyban lévő, lapos fenékű fazék, amely az égőfej közepére van helyezve, egyik fogóával a grill egyik rácsával egyvonalban, természetesen maximális tartósságot biztosít.

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Bu cihaz, 3. sınıf ankastre cihazlara dahildir.
- Gazla çalışan cihazlar, düzgün bir çalışma için düzenli hava değişimine ihtiyaç duyarlar. Montaj sırasında "Yerleştirme" bölümüne ilişkin paragrafta belirtilmiş olan şartlara uyulduğundan emin olunuz.
- Verilmiş olan talimatlar sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.
- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyen dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılım noktalarını tıkamayınız.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "•"/"o" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablосundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (Teknik servis bölümüne bakınız).
- Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyuşsal ya da dahişinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılmayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlubir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla buralıpkanlıyö bulunmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Tüketicilerin Seçimlik Hakları

Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun'un 11. maddesi çerçevesinde malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan (i) satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, (ii) satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, (iii) aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, (iv) imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme seçimlik haklarına sahiptir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir.

Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.

Ücretsiz onarım hakkının kullanılması halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığı, yetkilili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir

raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir.

Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.

Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami otuz iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.

Kullanım Hataları

Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici Şikayetleri

Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2012/19/EU sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
- Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz.

Takarékosság és környezetvédelem

- Yiyeceklerinizi kapakları iyice oturan kapalı tencerelerde veya tavalarda pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kapatılmadan pişirilmesi durumunda, enerji tüketimi büyük ölçüde artacaktır.
- Tabanı düz tencereler ve tavalar kullanın.
- Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek konular

Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz,

Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.

Taşıma esnasında üründe hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle ürünün zarar görmemesine dikkat ediniz. Ambalajı zarar verebilecek nem, su, v.b. dış etkenlere karşı koruyunuz.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Ocak yüzeyinin temizlenmesi

- Bütün emaye ve cam parçalar, ılık su ve doğal solüsyon ile temizlenmelidir.
- Paslanmaz çelik yüzeyler, uzun süre temas halinde bırakıldığında, kireçli su veya aşındırıcı deterjanlar tarafından kirlenebilir. Dökülen yemekler (su, sos, kahve), kurumadan temizlenmelidir.
- Ilık su ve yumuşak deterjan kullanarak temizledikten sonra yumuşak bir bez veya süngerle kurutunuz. Yapışmış kirleri, paslanmaz çelik yüzeylere uygun özel temizlik ürünleriyle çıkarınız.
- Paslanmaz çelik yüzeyi sadece yumuşak bez veya sünger kullanarak siliniz.
- Aşındırıcı veya sert ürünler, klorlu temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayınız.
- Buharlı temizleme cihazlarını kullanmayınız.
- Yanıcı maddeler kullanmayınız.
- Sirke, hardal, tuz, şeker veya limon suyu gibi asitli veya alkali maddeleri ocağın üstünde bırakmayınız.

Ocak parçalarının temizlenmesi

- Izgaralar, brülör kapakları ve brülörler temizlenmek üzere çıkarılabilir.
- Bu parçaları ılık su ve aşındırıcı olmayan bir deterjan kullanarak elle dikkatlice temizleyiniz; yemek kalıntılarını bırakmadığınızdan ve brülör deliklerinin tıkanmadığını kontrol ettiğinizden emin olunuz.
- Durulayınız ve dikkatlice kurutunuz.
- Brülörleri ve brülör kapaklarını dikkatlice yerlerine takınız.
- Izgaraları takarken, tava destek alanının brülör ile hizalandığından emin olunuz.
- Elektrikli ateşleme bujileri ve güvenlik aygıtı olan modeller, düzgün çalışma için buji uçlarının iyice temizlenmesini gerektirirler. Bu maddeleri düzenli olarak kontrol ediniz ve gerekirse, nemli bir bezle temizleyiniz. Yapışmış yemek atıkları bir kürdan veya iğne ile temizlenmelidir.

! Elektrikli ateşleme devresinin hasar görmesini önlemek için, brülörler takılı değilken ocağı kullanmayınız.

Gaz vanalarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlenmesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda değiştirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem üretici firma tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Arızalar ve çözümler

Ocak bazen çalışmayabilir ya da çalışması düzgün olmayabilir. Teknik Destek Servisine başvurmadan önce neler yapabileceğimize bir bakalım. Öncelikle gaz ve elektrik besleme şebekelerinde kesinti olmadığından emin olunuz, ve özellikle ocağın üzerinde yer alan gaz vanalarının açık olduğunu kontrol ediniz.

Brülör yanmıyor veya alev düzenli değil.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Brülörün gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Brülörü oluşturan tüm hareketli parçalar doğru şekilde monte edilmiş.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.

Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Düğmeye tamamen basılmamış olabilir.
- Emniyet donanımının devreye girmesi için düğme yeterince basılı tutulmamış olabilir.
- Brülörün emniyet donanımının karşısına gelen gaz çıkış delikleri tıkanmış.

Brülör minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.
- Minimum ayarı doğru yapılmamış.

Kaplar tamamen oturmuyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Kabin zemini dümdüz.
- Kap, brülörün ya da elektrikli levhanın tam ortasına oturtulmuş.
- Izgaraların yerleri değişmiş.

İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul
Tel: (0212) 355 53 00
Faks: (0212) 212 95 59

Üretici Firma:

Indesit Company Spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano Italy
Tel: +39 0732 66 11

TR

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu