Operating Instructions

HOB

GB

GB English,1

FR Français, 11

ES Español, 23

PT Português, 33

AR

PZ 750 R
PZ 750 R GH

Contents

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

Description of the appliance, 6
Overall view

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

Precautions and tips, 8
General safety
Disposal

Maintenance and care, 9
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 10

ARISTON

Installation

GB

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

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

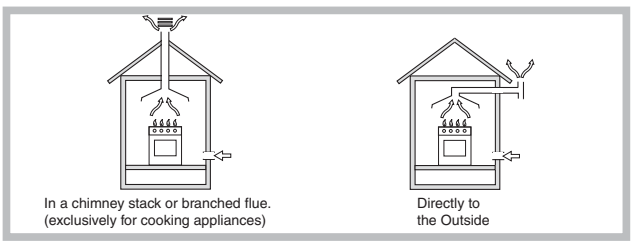
Positioning

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

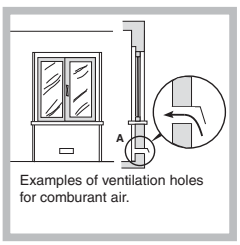
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

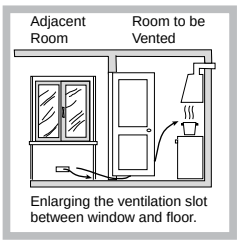
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



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



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



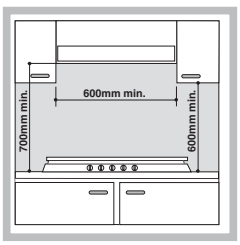
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

Fitting the appliance

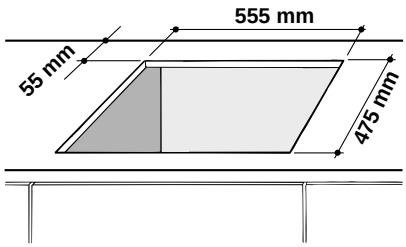
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

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

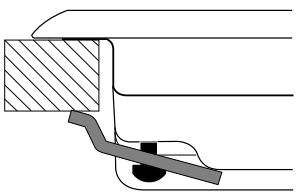


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (*see figure*).

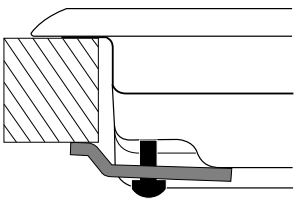
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.
  Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



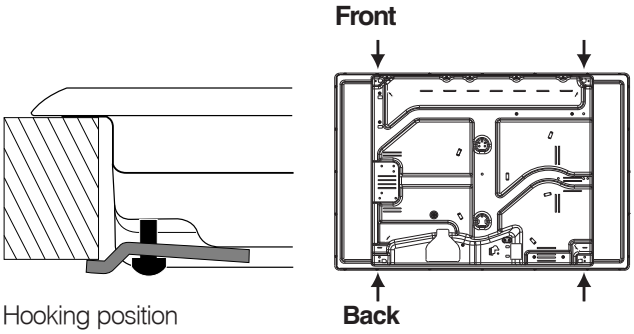
Hook fastening diagram



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



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



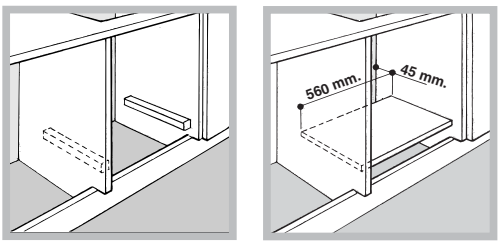
Hooking position
for top **H=40 mm**

! Use the hooks contained in the "accessory pack"

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

Ventilation

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



! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

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.

GB

These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

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

Checking the tightness of the connection

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

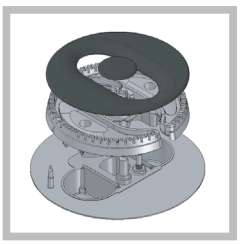
Adapting to different types of gas

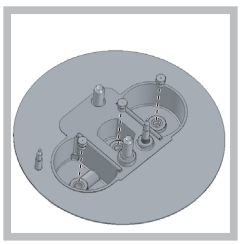
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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

Replacing the nozzles on separate “double flame “ burners:

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



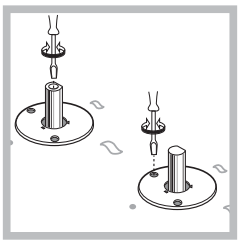


- Adjusting the burners’ primary air :

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.

! The DCDR burner tap is fitted with 2 minimum adjustment screws: one is located alongside the pin for the external DCDR, while the other is inside the pin for the internal DCDR.

! 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).

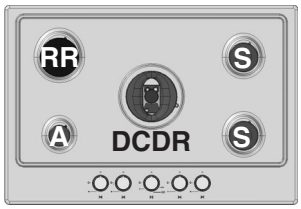
DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: -2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC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

Burner and nozzle specifications

Table 1

Burner		Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.* Ridot.	Liquid Gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nomin.	Liquid Gas: By-Pass 1/100 (mm)	Liquid Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas: Flow* g/h ***	Liquid Gas: Flow* g/h **	Natural Gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nomin.	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* l/h
Reduced Fast (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110 (Y)	248
Semi Fast (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157
Auxiliary (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95
Double flame (DCDR internal)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Double flame	(DCDR internal)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	74	476
	(DCDR external 2 nozzle)				55	70 x 2				119 x 2	
Supply Pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

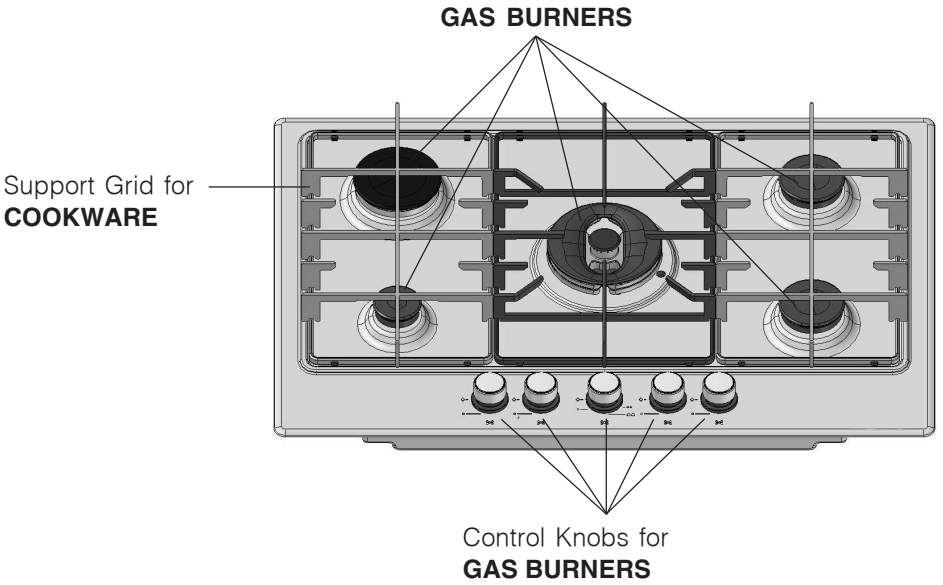


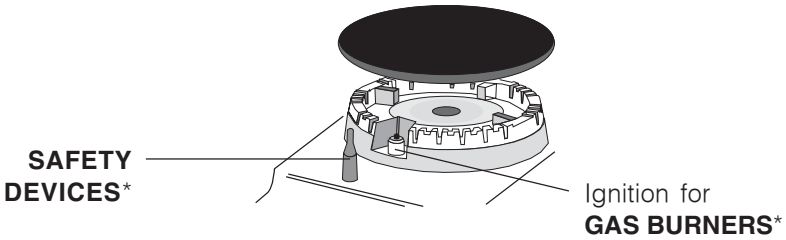
PZ 750 R
PZ 750 R GH

Description of the appliance

GB

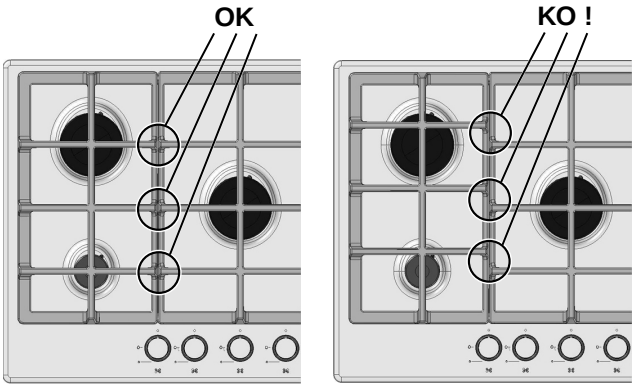
Overall view





- **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 power or the size of the flame.
- **GAS BURNER** ignition* enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE*** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

! The lateral hob grids may be inverted by positioning the RH-side grid on the LH-side and vice-versa. If this happens, the misalignment of the spokes will be evident and they will no longer intersect at the centre of the burner *(see picture)*.



* Only available on certain models.

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.
To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

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

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

The "double-flame" burner*

This gas burner consists of two concentric flame rings. Using both flame rings enables a higher power level to be reached, thus reducing cooking time with respect to the time required by traditional burners. The double ring also enables heat to be distributed across the base of the pan more evenly.
Cookware of all sizes may be used; when cooking with small recipients use only the inner burner. The burner is controlled with a single knob.
To light it, press the knob in fully and turn it in an anticlockwise direction until it reaches the maximum position . The burner is equipped with an electronic lighting system that is activated automatically when the knob is pressed.
As the burner is fitted with a safety device, the knob should be held down for approximately 2-3 seconds, until the automatic device keeping the flame alight has heated up.
Each burner can be adjusted using the control knob as follows:

- Off
- On and inner ring set to maximum
- Inner ring set to minimum

To switch from using the inside ring on its minimum setting to using both rings, press and turn the knob anti-clockwise until it has gone beyond the tap stop position.

- Both rings set to maximum
- Both rings set to minimum

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

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi-Rapid (S)	16 - 20
Auxilliary (A)	10 - 14
Double flame (DCDR internal)	14 -16
Double flame (DCDR external)	26 - 28

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

Precautions and tips

GB

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

General safety

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

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
  All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

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

Gas tap maintenance

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

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

Troubleshooting

GB

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

Problem	Possible causes/Solution
The burner does not light or the flame is not even around the burner.	• The gas holes on the burner are clogged. • All the movable parts that make up the burner are mounted correctly. • There are draughts near the appliance.
The flame dies in models with a safety device.	• You pressed the knob all the way in. • You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device. • The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.
The burner does not remain lit when set to minimum.	• The gas holes are not blocked. • There are no draughts near the appliance. • The minimum setting has been adjusted properly.
The cookware is unstable.	• The bottom of the cookware is perfectly flat. • The cookware is positioned correctly at the centre of the burner. • The pan support grids have been positioned correctly.

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

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

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

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

GB English, 1

FR **Français, 11**

ES Español, 23

PT Português, 33

AR

PZ 750 R
PZ 750 R GH

Sommaire

Installation, 12-17
Positionnement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Plaquette signalétique
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l’appareil, 18
Vue d’ensemble

Mise en marche et utilisation, 19
Conseils pratiques pour l’utilisation des brûleurs
Quelques conseils utiles pour bien utiliser votre Table de cuisson Vitrocéramique

Précautions et conseils, 20
Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 21
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 22

FR
BE
LU
NL

ARISTON

Installation

FR

BE

LU

NL

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

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

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

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

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

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

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

Positionnement

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

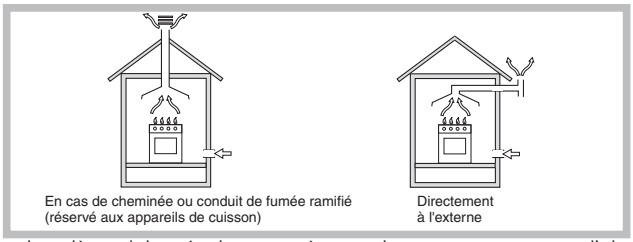
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

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

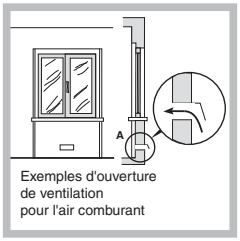
- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

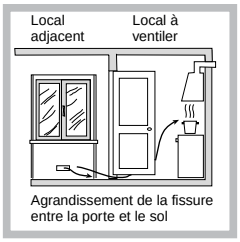
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



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



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



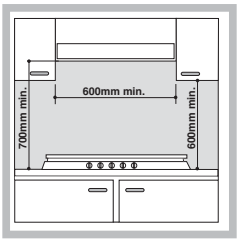
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

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

Encastrement

Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

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



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

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.
  Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

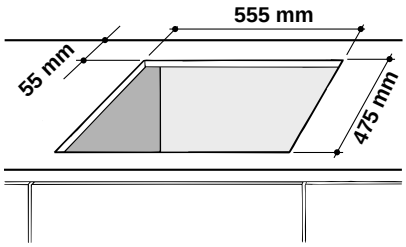
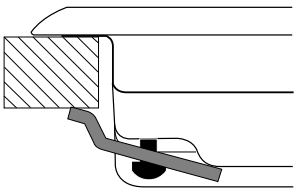
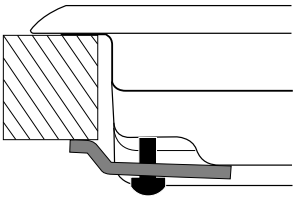


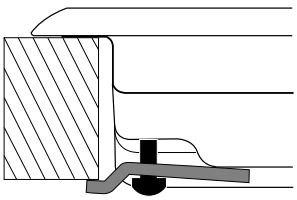
Schéma de fixation des crochets



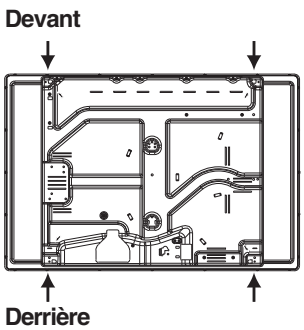
Position du crochet pour plan **H=20mm**



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



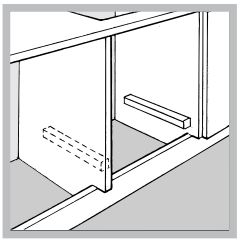
Position du crochet pour plan **H=40mm**

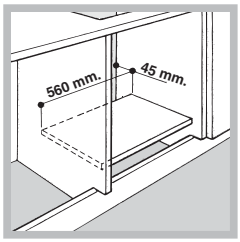


! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

Aération

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





! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

Raccordement électrique

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

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

Raccordement gaz

- **Pour la France**

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type

FR

BE

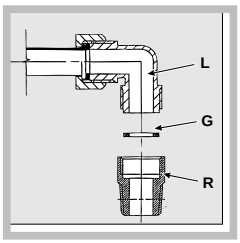
LU

NL

de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

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

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



Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.
Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

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

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

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

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

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

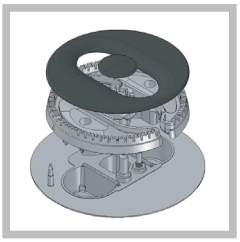
Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)

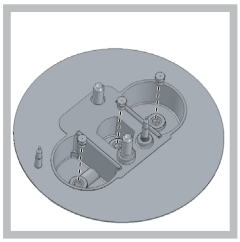
Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

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

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

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



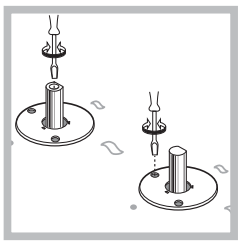


- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

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

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

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



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

! Le robinet du brûleur DCDR est équipé de 2 vis de réglage du minimum : une placée à côté de la tige pour le DCDR extérieur, l'autre à l'intérieur de la tige pour le DCDR intérieur.

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

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

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

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

FR
BE
LU
NL

FR

BE

LU

NL

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)				Gaz liquidés					Gaz natural			
Brûleur		Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit* (g/h)		Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Injecteur 1/100	Débit* (l/h)	
		(mm)	Rédu.	Nomin.	(mm)	(mm)	Butane	Propane	Nomin.	(mm)	G20	G25
Rapide Réduit (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110 (Y)	248	288
Semi Rapide (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157	183
Auxiliaire (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95	111
Deux flammes (DCDR intérieur)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86	100
Deux flammes	(DCDR intérieur)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	74	476	554
	(DCDR extérieur 2 injecteurs)				55	70 x 2				119 x 2		
Pressions d'alimentation (Pour la France)		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 17 25	25 20 30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25	25 15 30

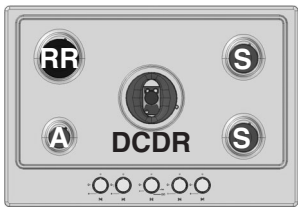
Pour la Hollande					Gaz Naturels	
Brûleur		Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s. *)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h)
			Nominal	Réduit		G 25
Rapide Réduit (RR)		100	2,60	0,70	110 (Y)	288
Semi Rapide (S)		75	1,65	0,40	96	183
Auxiliaire (A)		55	1,00	0,40	79	111
Deux flammes (DCDR intérieur)		30	0,90	0,30	74	100
Deux flammes	(DCDR intérieur)	130	5,00	1,50	74	-
	(DCDR extérieur 2 injecteurs)				119 x 2	554
Pression de alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

FR
BE
LU
NL

Pour la Luxembourg

Brûleur		Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nom	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réd	Cat. I2E Gaz Naturels: Injecteur 1/100 (mm)	Cat. I2E Gaz Naturels: Débit* (l/h) G20
Rapide Réduit (RR)		100	2,60	0,70	110 (Y)	248
Semi Rapide (S)		75	1,65	0,40	96	157
Auxiliaire (A)		55	1,00	0,40	79	95
Deux flammes (DCDR intérieur)		30	0,90	0,30	74	86
Deux flammes	(DCDR intérieur)	130	5,00	1,50	74	476
	(DCDR extérieur 2 injecteurs)				119 x 2	
Pression de alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				20 17 25

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



PZ 750 R
PZ 750 R GH

Description de l'appareil

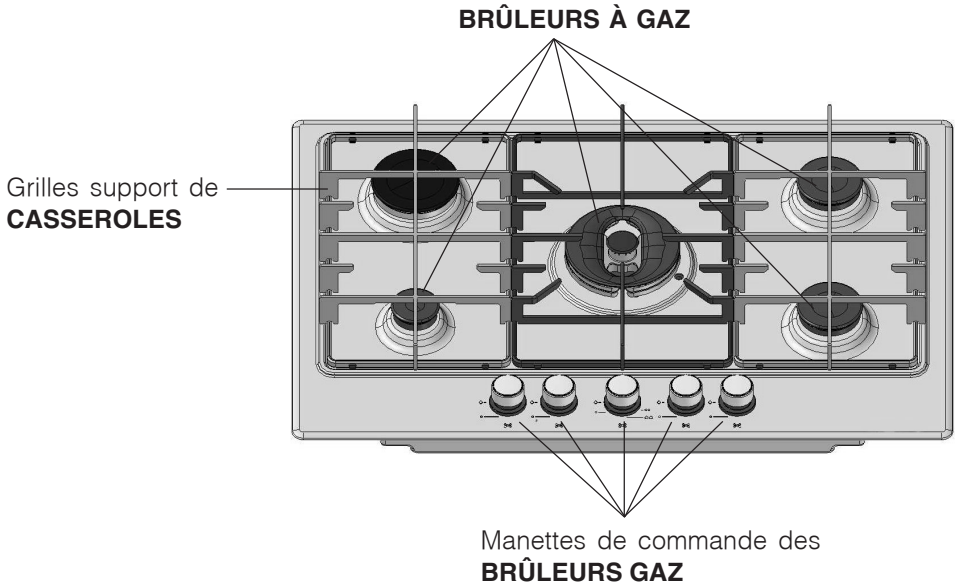
FR

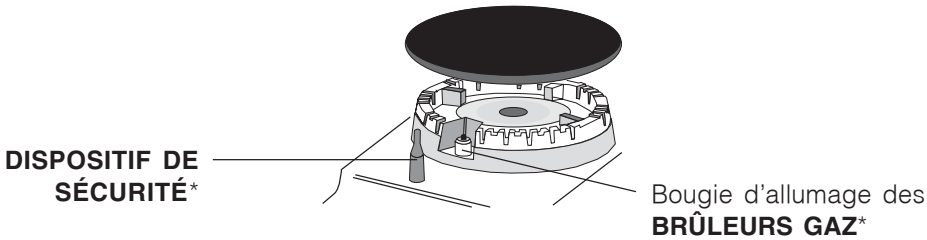
BE

LU

NL

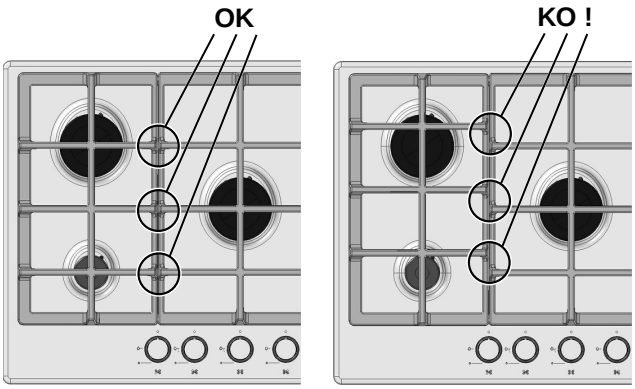
Vue d'ensemble





- **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 ou de la puissance.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ*** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

! Possibilité d'inverser les grilles latérales en plaçant celle de droite à gauche et vice versa. Dans ce cas, le décalage des porte-casseroles est très évident et ceux-ci ne seront plus centrés sur le brûleur *(voir figure).*



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

Mise en marche et utilisation

FR
BE
LU
NL

! 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 le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

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

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

Le brûleur à "deux flammes"*

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques. L'utilisation conjointe des deux feux permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole.
Vous pouvez utilisez des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Le brûleur est commandé par une seule manette.
Pour allumer, appuyez à fond sur la manette en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maxima . Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
La manette permet de régler le brûleur comme suit :
- Eteint

Allumage et anneau intérieur au maximum

Anneau intérieur au minimum

Pour passer de l'anneau intérieur de minimum aux deux anneaux ensemble, appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tant que la position d'arrêt du robinet ne sera pas dépassée.

Les deux anneaux sont au maximum

Les deux anneaux sont au minimum

Pour éteindre le brûleur appuyez et 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.

Brûleur	ø Diamètre Récipients(cm)
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi-Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Deux flammes (DCDR intérieur)	14 - 16
Deux flammes (DCDR extérieur)	26 - 28

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

Précautions et conseils

FR

BE

LU

NL

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

Sécurité générale

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

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

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

FR

BE

LU

NL

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

Anomalies	Causes / Solutions possibles
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés. • les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement. • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.	• vous avez bien appuyé à fond sur la manette. • vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité. • les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.
Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson • les minima n'ont pas bien été réglés.
Les casseroles sont instables.	• le fond de la casserole est parfaitement plat • la casserole est bien placée au centre du brûleur • la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

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

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

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

Manual de instrucciones

ENCIMERA

ES

GB English,1

FR Français, 11

ES **Español, 23**

PT Português, 33

AR

PZ 750 R
PZ 750 R GH

Sumario

Instalación, 24-27
Colocación
Conexión eléctrica
Conexión gas
Placa de características
Características de los quemadores e inyectores

Descripción del aparato, 28
Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 29
Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Precauciones y consejos, 30
Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 31
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Mantenimiento de las llaves de gas
Placa de características

Anomalías y soluciones, 32

ARISTON

Instalación

ES

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

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

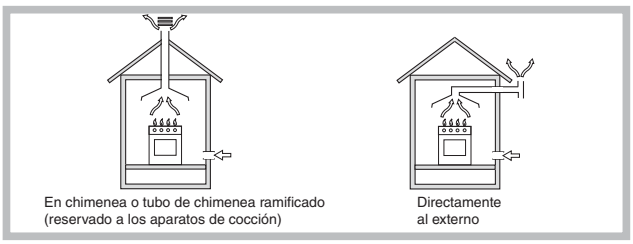
Colocación

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

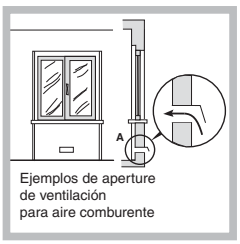
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

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

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



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



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

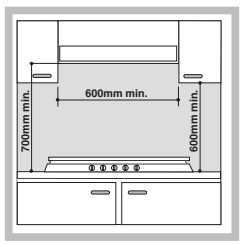
También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

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

Empotramiento

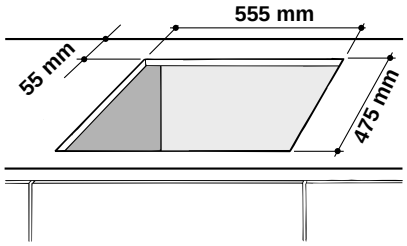
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes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

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

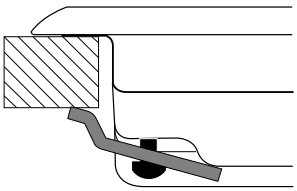


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (*ver la figura*).

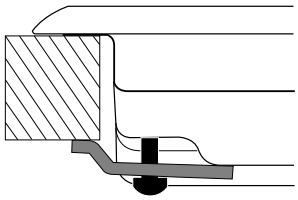
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



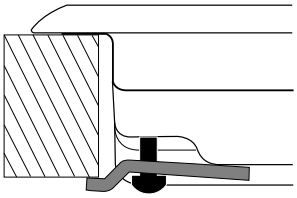
Esquema de fijación de los ganchos



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

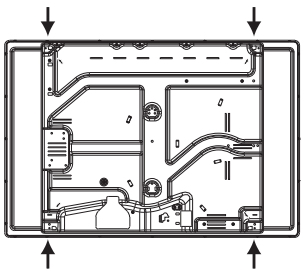


Posición del gancho para superficies **H=30mm**



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

Adelante



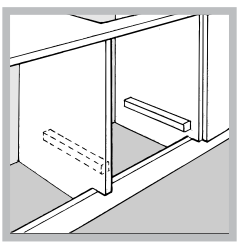
Atrás

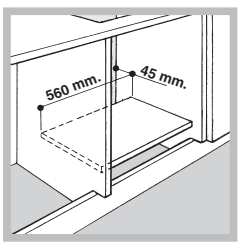
! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

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

Aireación

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





! Es posible instalar la encimera sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

Conexión eléctrica

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

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

Conexión de gas

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

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

ES

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

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

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

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

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

Control de la estanqueidad

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

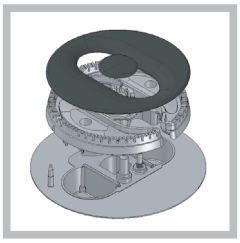
Adaptación a los distintos tipos de gas

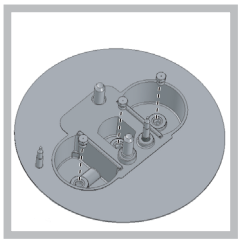
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

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

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

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



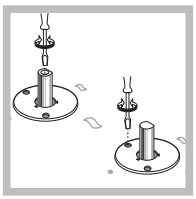


- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;



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

! La llave del quemador DCDR posee 2 tornillos de regulación del mínimo: uno ubicado al costado de la varilla para el DCDR externo, el otro en el interior de la varilla para el DCDR interno.

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

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

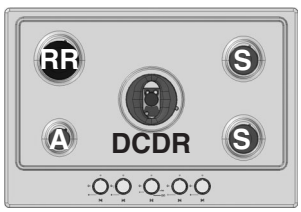
! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1

Quemador		Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reduc.	Gas liquido: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Gas liquido: By-Pass 1/100 (mm)	Gas liquido: pico 1/100 (mm)	Gas liquido: capacid.* g/h ***	Gas liquido: capacid.* g/h **	Gas natural: Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Gas natural: pico 1/100 (mm)	Gas natural: capacid.* l/h
Ràpido Reduc. (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110 (Y)	248
Semi Ràpido (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157
Auxiliari (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95
Doble llama (DCDR Interno)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Doble llama	(DCDR Interno)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	74	476
	(DCDR Externo 2 pico.)				55	70 x 2				119 x 2	
Presiones de suministro		Nominal (mbar) Minimo (mbar) Màximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

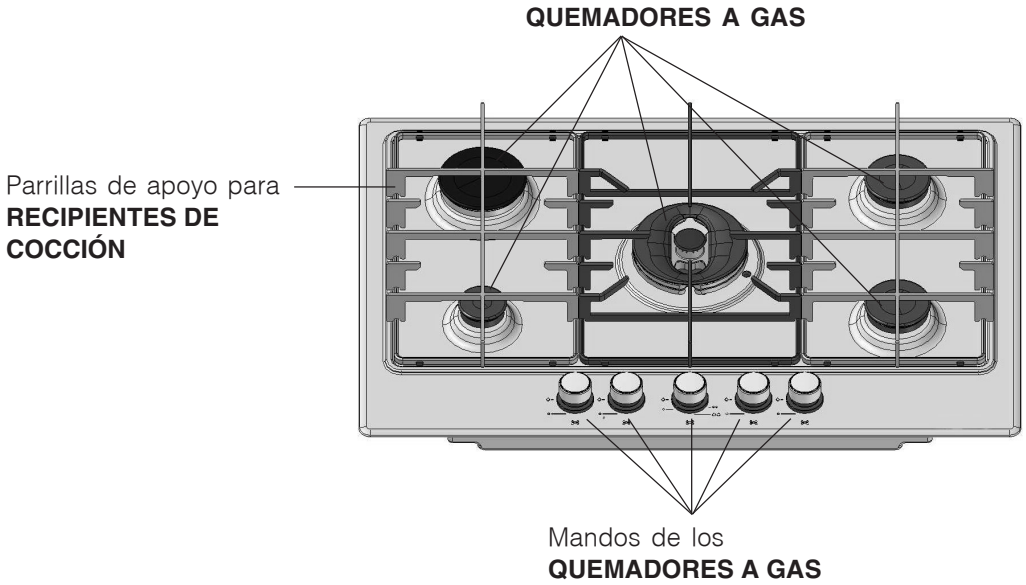


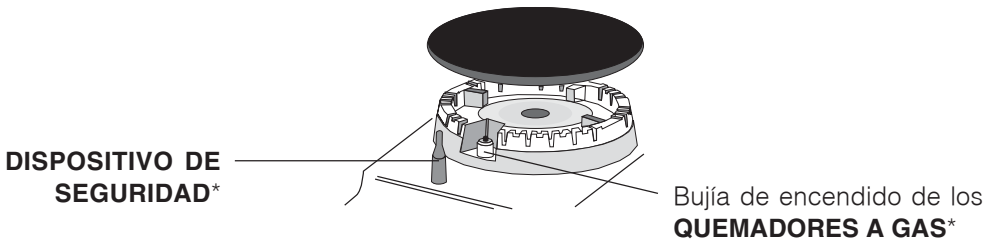
PZ 750 R
PZ 750 R GH

Descripción del aparato

ES

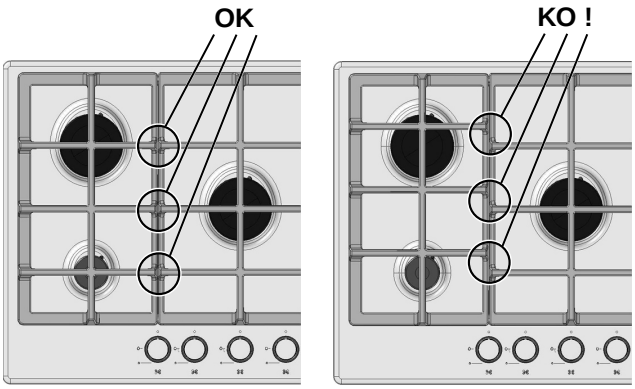
Vista de conjunto





- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:*** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:*** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

! Existe la posibilidad de invertir las rejillas laterales posicionando la derecha a izquierda a viceversa. En este caso, la no alineación de las hornallas es evidente y el cruce de las mismas no está en el centro del quemador *(ver figura)*.



***** Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

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

- Apagado

Máximo

Mínimo

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

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

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

El quemador de "dos llamas"*

Este quemador de gas está formado por dos fuegos concéntricos. El uso de ambos quemadores permite una elevada potencia que disminuye los tiempos de cocción con respecto a los quemadores tradicionales. La corona doble vuelve más uniforme la distribución del calor en el fondo de la olla.
Se pueden utilizar recipientes de todas las dimensiones, cuando se trate de pequeños recipientes, encienda sólo el quemador interno. El quemador se comanda mediante una perilla única.
Para encenderlo presionar a fondo la perilla y girar en sentido antihorario hasta alcanzar la posición de máximo . El quemador está dotado de un encendido electrónico que se pone en funcionamiento automáticamente presionando la perilla.

Debido a que el quemador está dotado de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla durante 2 o 3 segundos hasta que se calienta el dispositivo que mantiene la llama encendida automáticamente.
El quemador se puede regular con la perilla correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado

Encendido y corona interna al máximo

Corona interna al mínimo

Para pasar de la corona interna de mínimo a ambas coronas, es necesario presionar y girar el mando correspondiente en sentido antihorario hasta superar la posición de bloqueo.

Ambas coronas están al máximo

Ambas coronas están al mínimo

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

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

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

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

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

Precauciones y consejos

ES

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

Seguridad general

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

Eliminación

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

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

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

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

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

Anomalías y soluciones

ES

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções para utilização

PLANO

PT

GB English,1

FR Français, 11

ES Español, 23

PT **Português, 33**

AR

PZ 750 R
PZ 750 R GH

Índice

Instalação, 34-37
Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 38
Vista de conjunto

Início e utilização, 39
Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Precauções e conselhos, 40
Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 41
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás
Placa das características

Anomalias e soluções, 42

ARISTON

Instalação

PT

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

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

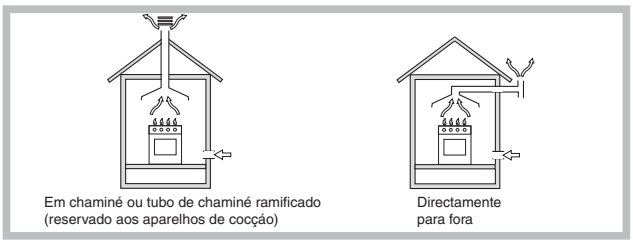
Posicionamento

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

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

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

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



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

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

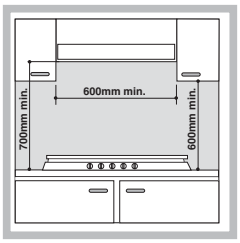
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

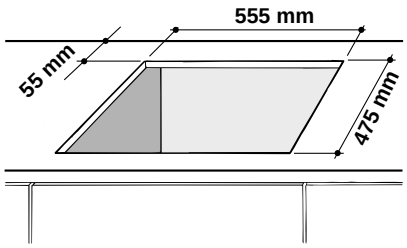
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

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

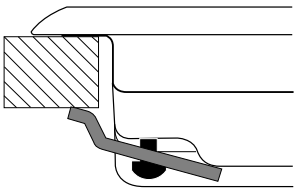


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

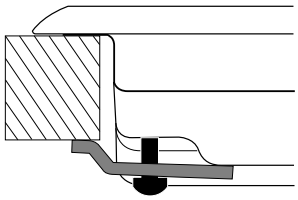
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



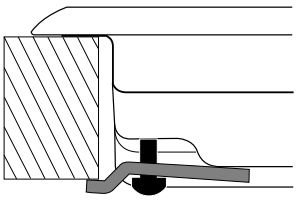
Esquema para prender os ganchos



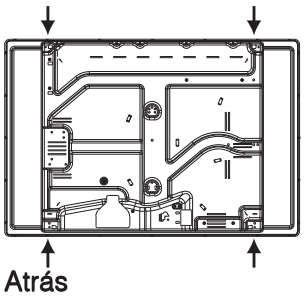
Posição do gancho para **H=20mm**



Posição do gancho para **H=30mm**



Posição do gancho para **H=40mm**

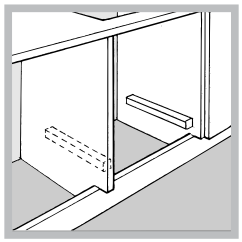


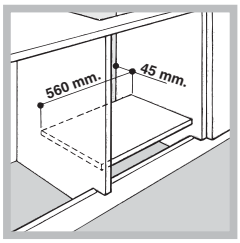
! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

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

Ventilação

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





! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

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

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligação do gás

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

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

PT

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.
Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho).
A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

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

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

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

Controle da vedação

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

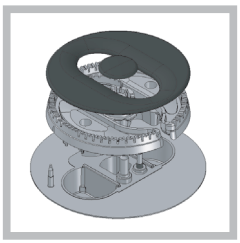
Adaptação aos diferentes tipos de gás

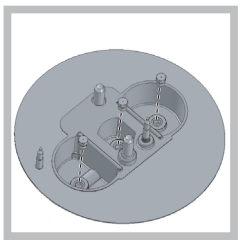
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

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

Substituição dos injectores do queimador com "chamas duplas" independentes:

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



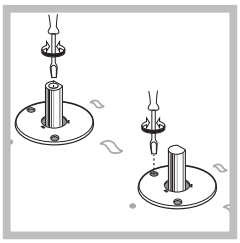


- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;



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

! A torneira do queimador DCDR dispõe de 2 parafusos de regulação de mínimo: uma situada ao lado da haste para o DCDR externo, e a outra no interior da haste para o DCDR interno.

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

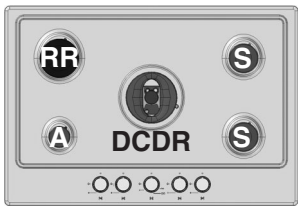
! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

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

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1				Gás liquefeito					Gás natural		
Queimador		Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	By-Pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	capacid.* g/h ***	capacid.* g/h **	Poténcia térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	bico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
Ràpido Reduz. (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110 (Y)	248
Semi Ràpido (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157
Auxiliar (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95
Chamas Duplas (DCDR Interno)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
Chamas Duplas	(DCDR Interno)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	74	476
	(DCDR Externo 2 bico)				57	70 x 2				119 x 2	
Pressões de alimentaçao		Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

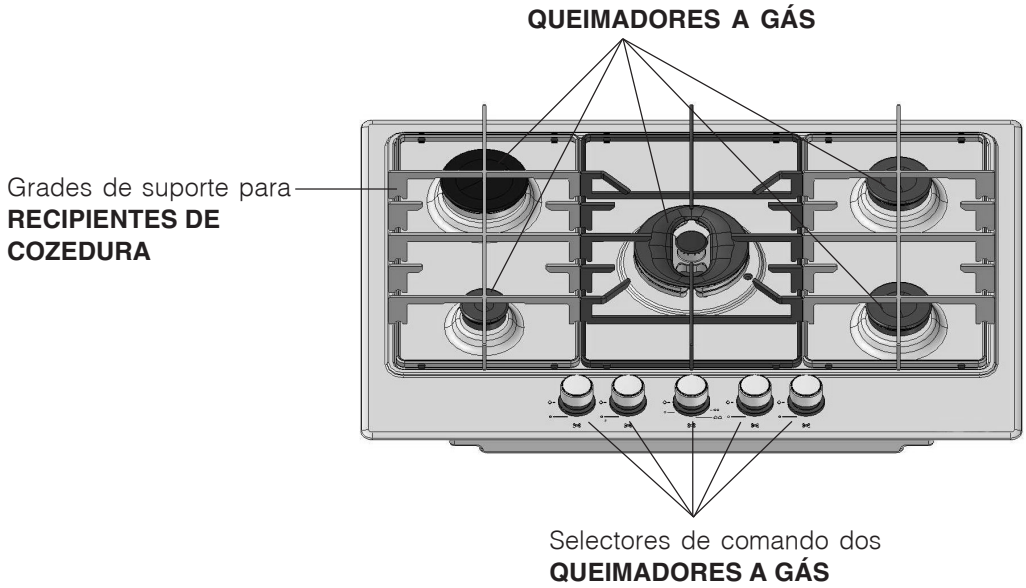


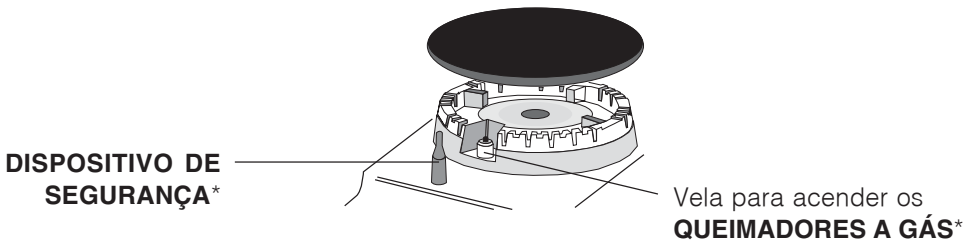
PZ 750 R
PZ 750 R GH

Descrição do aparelho

PT

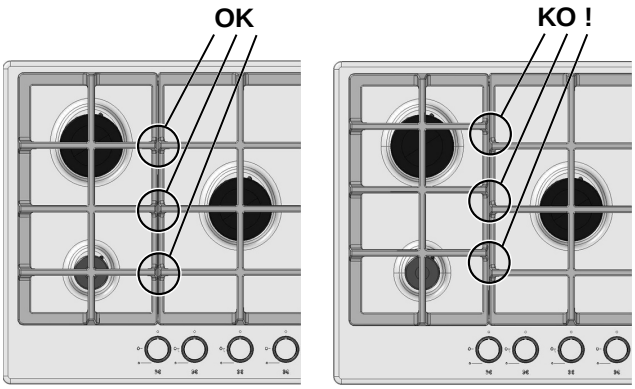
Vista de conjunto





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

! É possível inverter as grelhas laterais posicionando a direita do lado esquerdo e vice-versa. Neste caso, o desalinhamento das raias é muito evidente e o cruzamento das mesmas não fica no centro do queimador *(veja a figura)*.



*Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

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

- Apagado

Máximo

Mínimo

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

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

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

O queimador com "duplas chamas"*

Este queimador a gás é constituído por dois fogos concêntricos. A utilização de ambos os fogoso possibilita uma alta potência a diminuir os tempos de cozedura comparados com os queimadores tradicionais. Além disto, a dupla coroa torna mais uniforme a distribuição do calor no fundo da panela. Podem ser utilizados recipientes de todos os tamanhos, neste caso, para pequenos recipientes, acenda apenas o queimador interior. O queimador é comandado por um único selector.
Para acendê-lo, pressione até o fundo e rode o respectivo selector na direcção dos ponteiros do relógio, até a posição de máximo . O queimador é equipado para acender-se de maneira electrónica que entra em funcionamento automaticamente se carregar no selector.

Como o queimador é equipado com um dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.
O queimador pode ser regulado mediante o respectivo selector da seguinte maneira:

- Apagado

Acendimento e coroa interna ao máximo

Coroa interna ao mínimo

Para passar da coroa interna de mínimo a ambas as coroas, é necessário pressionar e girar o selector no sentido anti-horário até superar a posição de bloqueio da torneira.

Ambas as coroas ao máximo

Ambas as coroas ao mínimo

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

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

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

Queimador	ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Interno)	14 - 16
Chamas Duplas (DCDR Externo)	26 - 28

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

Precauções e conselhos

PT

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

Segurança geral

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

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

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

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

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

Manutenção das torneiras do gás

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

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

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

Anomalias e soluções

PT

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

Anomalias	Possíveis causas / Solução
O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.	• Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador. • Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador. • Há correntes de ar nas proximidades do plano.
A chama não permanece acesa nas versões com segurança.	• O botão não foi premido até o fundo. • Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança. • Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.
O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.	• Estão entupidos os furos de saída do gás. • Há correntes de ar nas proximidades do plano. • A regulação do mínimo não está correcta.
Os recipientes são instáveis.	• O fundo do recipiente é perfeitamente plano. • O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica. • As grades foram invertidas.

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

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

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

استكشاف المشاكل وحلها

AR

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

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

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

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

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

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

الصيانة والعناية

AR

إيقاف تشغيل الجهاز

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

تنظيف الجهاز

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

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

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

صيانة حنفية الغاز

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

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

وسائل حذر ونصائح

AR

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

الوقاية العامة

- **هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الطباخ المبني.**
- **أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوئة عادية لضمان العمل الناجع. عند تركيب الرّف، اتبع التعليمات المزودة في فقرة "تحديد موضع" الجهاز.**
- **هذه التعليمات تنطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.**
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- **يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الخطر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.**
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوئة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل القابس عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (*انظر المساعدة*).
- تأكد دائما من إدارة مقابض الإناء باتجاه مركز الرف لتحاشي الحروق العرضية.
- لا تستخدم الآنية غير المستقرة أو المشوّهة.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.
- **هذا الجهاز غير مُعد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.**

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
  يمكن للمستهلك التخلص من الجهاز القديم في مناطق تجميع المهملات العامة، أو غيرها من مناطق التجميع الأخرى، أو إذا كانت اتشريعات المحلية تسمح بإعادته إلى تاجر التجزئة عند شراء منتج جديد مشابه.
  يبذل كافة مصنعي الأجهزة المنزلية الرئيسيين مجهودات قي وضع أساليب لتجميع الأجهزة القديمة.

بدء التشغيل والاستخدام

AR

! لوضع الملائم لمحرق الغاز يظهر على كل مفتاح.

محارق الغاز

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

- موقّف
- الحد الأقصى
- الحد الأقصى

لإشعال أحد المحارق، قم بإشعال عود كبريت أو قداحة بجانب المحرق، وفي نفس الوقت، اضغط المفتاح الملائم إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الحد الأقصى.

إذا كان المحرق مزودا بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح لحوالي 2-3 ثوان للإتاحة للجهاز الأوتوماتيكي بإبقاء اللهب مشتعلا حتى يسخن.

لإشعال أحد المحارق، اضغط المفتاح الملائم إلى الأسفل ثم أدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الإعداد "الأقصى"، مع الاستمرار في الضغط عليه حتى يضئ المحرق.

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

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

محرق "اللهب المزدوج"*

يتكون محرق الغاز من حلقتي لهب متحدتي المركز. إن استخدام كلا حلقتي اللهب المزدوج يسمح بالوصول إلى مستوى أعلى من الطاقة وهو ما يقلل من الوقت المطلوب للمحارق العادية. كما تتيح الحلقة المزدوجة توزيع الحرارة عبر قاعدة الإناء بشكل متساو.

يمكن استخدام أواني للطهي من كافة المقاسات، وعند الطبخ باستخدام أواني صغيرة لا تستخدم إلا المحرق الداخلي. يمكن التحكم في المحرق باستخدام مفتاح واحد.

لإشعال المحرق، اضغط مفتاح المحرق بالكامل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الحد الأقصى . يتم تزويد المحرق بأداة إشعال إلكترونية تعمل أوتوماتيكياً عند الضغط على المفتاح.

نظراً لأن المحرق مزود بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح باستمرار لحوالي 2-3 ثوان لإتاحة الفرصة للجهاز الأوتوماتيكي الذي يبقي اللهب مشتعلا، حتى يسخن.

يمكن ضبط كل محرق باستخدام مفتاح التحكم كما يلي:

- موقّف
- تشغيل وضبط الحلقة الداخلية على الحد الأقصى
- ضبط الحلقة الداخلية على الحد الأدنى

للتحويل من استخدام الحلقة الداخلية على إعداد الحد الأقصى، اضغط المفتاح إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتعدى موضع وقوف الجنفية.

- ضبط كلا الحلقتين على الحد الأقصى
- ضبط كلا الحلقتين على الحد الأدنى

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

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لضمان عمل المحارق بنجاعة:

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

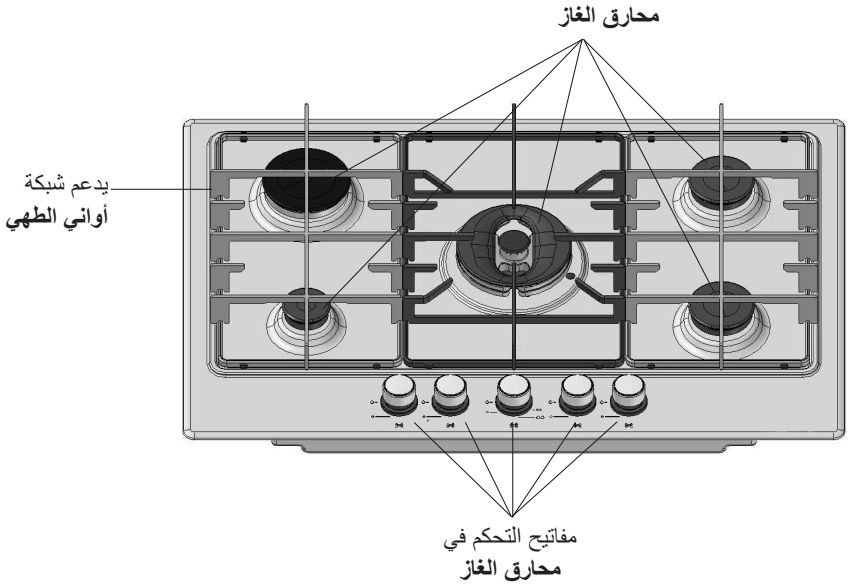
محرق	Ø قطر أواني الطهي (سم)
سريعة مخفضة (RR)	24 - 26
نصف سريع (S)	16 - 20
إضافي (A)	10 - 14
لهب مزدوج (DCDR داخلي)	14 -16
لهب مزدوج (DCDR خارجي)	26 - 28

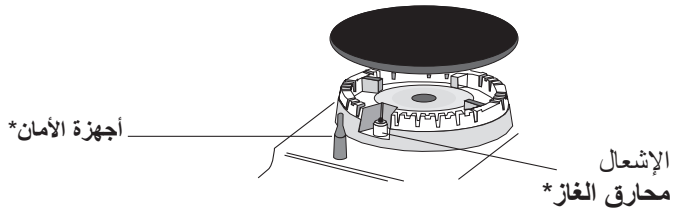
للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في الفصل المعنون "مواصفات المحرق والفوهة"

وصف الجهاز

AR

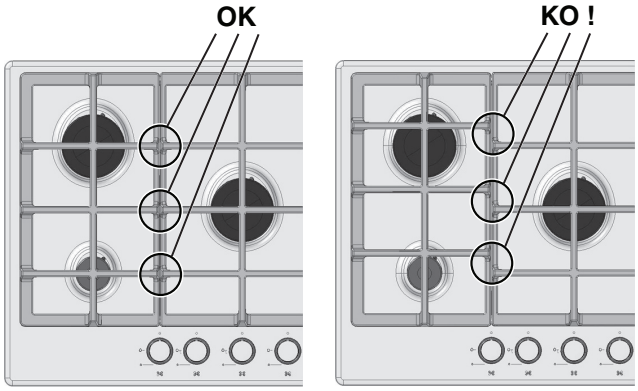
نظرة عامة





- **محارق الغاز** تختلف من ناحية الحجم والقوة. استخدم قطر إناء الطهي لاختيار أفضل محرق للطهي عليه.
- مفاتيح التحكم **بمحارق الغاز** قم بمعايرة حجم اللهب أو قوته.
- **محرق الغاز** * يتيح إشعال محرق معين أوتوماتيكيا.
- **جهاز الأمان*** يوقف تدفق الغاز في حال انطفأ اللهب فجأة.

! يمكن عكس شبكة رف التسخين الجانبي عن طريق وضع الشبكة الجانبية RH على الجانب LH وبالعكس. وإذا حدث ذلك، فإن الوضع غير الصحيح للشعلات سوف يكون ظاهراً ولن تتداخل مرة أخرى في وسط المحرق *(انظر الصورة)*.



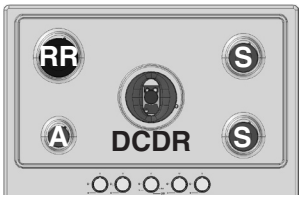
* متوفر في طرازات معينة فقط.

مواصفات المحارق والفوهات

جدول 1

المحرق		القطر (ملم)	الطاقة الحرارية كيلو واط (*.p.c.s)	غاز سائل: الطاقة الحرارية كيلو واط (*.p.c.s)	جانبي 1/100	الفوهة 1/100	التدفق جرام/ساعة		غاز طبيعي: الطاقة الحرارية كيلو واط (*.p.c.s)	الفوهة 1/100	التدفق* جرام/ساعة
			أحمر	أسمي	(ملم)	(ملم)	***	**	أسمي	(ملم)	
سرعة مخفضة (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110 (Y)	248
نصف سريع (أوسط) (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157
إضافي صغير (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95
لهب مزدوج (DCDR داخلي)		30	0,30	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
لهب مزدوج	DCDR) داخلي)	130	1,50	4,60	27	44	334	329	5,00	74	476
	DCDR) خارجي 2 فوهة)				55	70 x 2				119 x 2	
ضغط التزويد			أسمي (ملي/بار) حد أدنى (ملي/بار) حد أقصى (ملي/بار)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	

* على 15 درجة مئوية و1013 مللي بار - غاز جاف
** بروبان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم
*** بوتان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم
طبيعي P.C.S. = 37.78 ميغاجول/متر^3



PZ 750 R
PZ 750 R GH

يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يزيد طولها عن 2000 ملم عند تمديدها بالكامل. بعد الانتهاء من التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني القابل للطي لا يلامس أي أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.

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

فحص إحكام التوصيلات

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

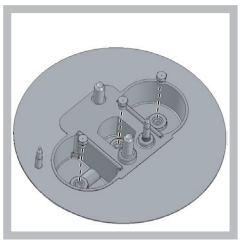
الملائمة مع أنواع مختلفة من الغاز

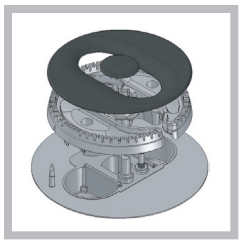
لضبط رف التسخين على نوع مختلف من الغاز غير النوع المعتاد (المشار إليه في لوحة القيم المثبتة في قاعدة رف التسخين أو على التغليف)، يجب استبدال فوهات المحرق كما يلي:

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

استبدال الفوهات على محارق "اللهب المزدوج" المنفصلة:

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



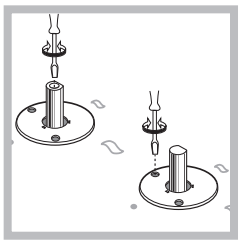


- ضبط التدفق الأولي للهواء بالمحرق:

لا يتطلب الضبط.

- ضبط المحارق على الحد الأدنى:

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



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

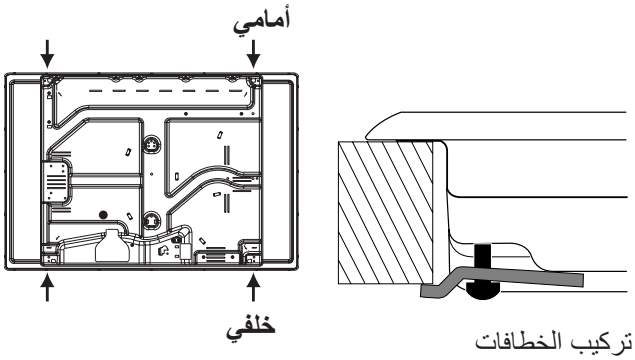
! حنفية المحرق مزودة بعدد 2 برغي بحد أدنى للضبط: يوجد أحدهما بجانب قضيب DCDR الخارجي، بينما يوجد الآخر داخل قضيب DCDR الداخلي.

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

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

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

لوحة البيانات	
التوصيلات الكهربائية	**راجع لوحة البيانات**
CE	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: - EEC/2006/95 من تاريخ 12/12/06 (الفولطية المنخفضة) والتعديلات اللاحقة - EEC/2004/108 من تاريخ 15/12/04 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة - EEC/93/68 من تاريخ22/07/93 والتعديلات اللاحقة. - EEC/2009/142 من تاريخ 30/11/09 (الغاز) والتعديلات اللاحقة - EC/2002/96 والتعديلات اللاحقة.



تركيب الخطافات

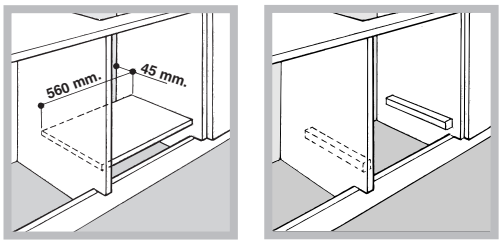
بالنسبة للسطح **الارتفاع = 40 ملم**

! استخدم الخطافات الموجودة في "حقيبة المعدات"

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

التهوية

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



! لا يمكن تركيب رف التسخين إلا فوق موقد مدمج مجهز بنظام تبريد للتهوية.

التوصيلات الكهربائية

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

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركّب شمعة إشعال مطابقة للمواصفات بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات.

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

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

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

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

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

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

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

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

توصيلات الغاز

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

عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها.

! تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات المحرق والفوهة"). سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو صلب)

! يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة تسمح بعدم حدوث ضغط من أي نوع على الجهاز.

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

توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصلب المرنة الممتدة بوصلة

تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.

التثبيت

AR

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

! لرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكنين.

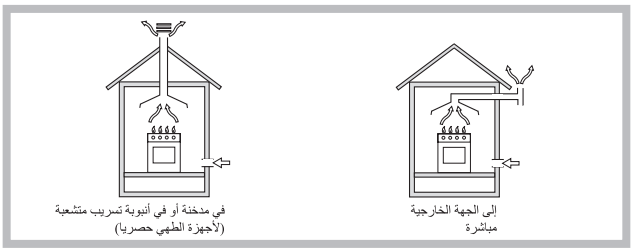
تحديد الموضع

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

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

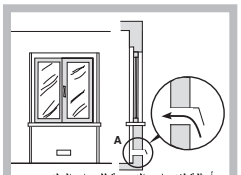
! يجب تركيب هذه الوحدة واستخدامها في غرف دائمة التهوئة وبموجب المعايير البريطانية القياسية للممارسات: / B.S. 6172 B.S. 5440، الجزء الثاني وB.S. 6891 الإصدارات الحالية. يجب التقيد بالمتطلبات التالية:

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



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

قد يقوم نظام التهوية بأخذ الهواء من الخارج مباشرة بواسطة أنبوب به مقطع عرضي داخلي يصل إلى 100 سم^{2}على الأقل؛ ويجب الا تكون الفتحة عُرضة لأي نوع من الانسداد.



أمثلة لفتحات التهوية للهواء الملتهب.

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

توسيع فتحة التهوية بين النافذة والأرضية.

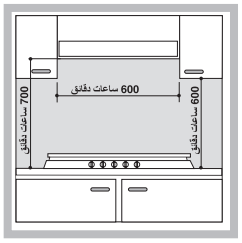
- تسقط الغازات البترولية السائلة إلى الأرض لأنها أثقل من الهواء. وعلى ذلك فإن الغرف التي تحتوي على أسطوانات الغازات البترولية السائلة يجب أن تكون مجهزة كذلك بمنافذ تسمح للغازات بالتطاير في حالة حدوث تسرب. ونتيجة لذلك، فإن أسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء كانت ممتلئة تماماً أو جزئياً، يجب ألا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

تركيب الجهاز

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

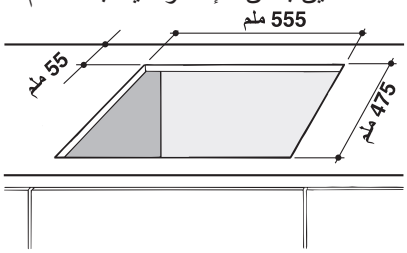
- على خزائن المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متلائمة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 600 ملم من طرف الرف.
- يجب تركيب الأغطية وفقا لكتيبات تعليمات التركيب وعلى بعد يصل بحد أدنى إلى 650 ملم من رف التسخين.
- يجب تركيب الخزائن الحائطية في الغطاء على بعد 420 ملم بحد أدنى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

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

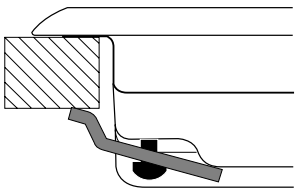


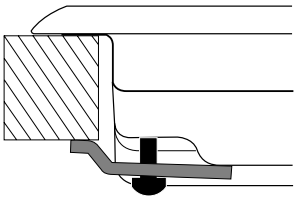
- يجب أن تكون فجوة التركيب لها ذات لمقاييس المبينة في الرسم.

تسمح لك خطافات التثبيت المزودة بتثبيت رف التسخين على الأسطح ذات السُمك ما بين 20 و40 مم. للتأكد من تثبيت رف التسخين بأمان، فإننا نوصيك باستخدام الخطافات المزودة.



مخطط التثبيت بالخطافات


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


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

تعليمات التشغيل

07/2010 - 195087006.00
XEROX BUSINESS SERVICES

رف تسخين

AR

AR

المحتويات

التركيب،
تحديد الموضع
التوصيلات الكهربائية
توصيلات الغاز
لوحة البيانات
مواصفات المحارق والفوهات

وصف الجهاز،
نظرة عامة

التشغيل والاستخدام،
نصيحة عملية لاستخدام المحارق

وسائل حذر ونصائح،
الوقاية العامة
التخلص

الصيانة والعناية،
إيقاف تشغيل الجهاز
تنظيف الجهاز
صيانة حنفية الغاز

استكشاف المشاكل وحلها،

PZ 750 R
PZ 750 R GH

ARISTON