

ES

GB

English, 1

ES

Español, 14

PT

Português, 29

PK 741 RQO GH AG
PK 750 RL GH AG
PK 640 RL GH AG
PK 760 RF GH AG

Sumario

Instalación, 15-21

Colocación
Conexión eléctrica
Conexión gas
Características de los quemadores e inyectores
Placa de características

Descripción del aparato, 22

Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 23-25

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Consejos prácticos para el uso de la placa
Vitrocerámica

Precauciones y consejos, 26

Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 27

Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Mantenimiento de las llaves de gas
Placa de características

Anomalías y soluciones, 28

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor.

Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.



ARISTON

Instalación

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

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

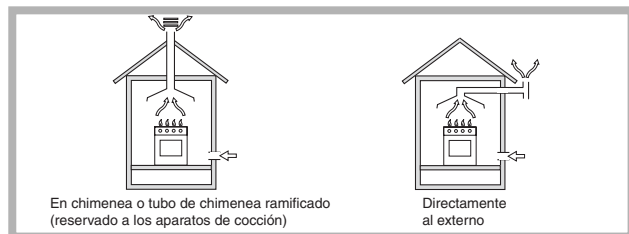
Colocación

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

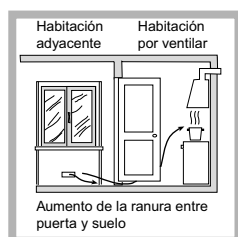
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las **normas vigentes**.

- 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 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm², 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.

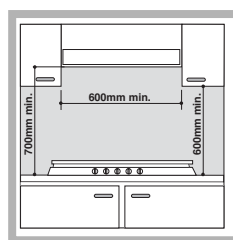
- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas.

ES

Empotramiento

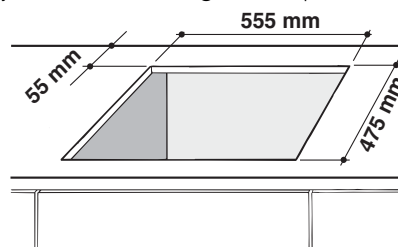
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes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

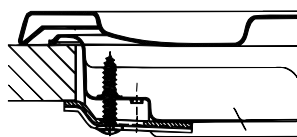


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (*ver la figura*).

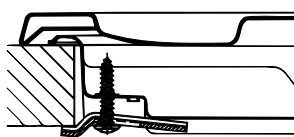
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para una buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



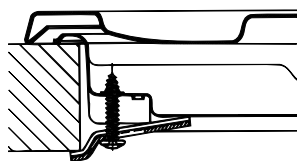
Esquema de fijación de los ganchos



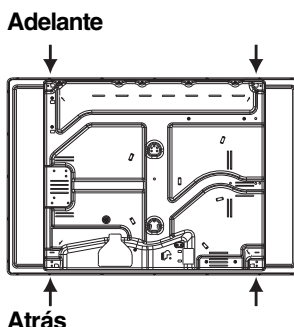
Posición del gancho para superficies **H=20mm**



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



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



Adelante

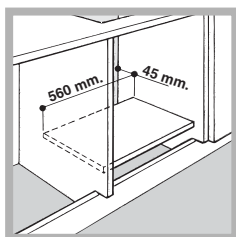
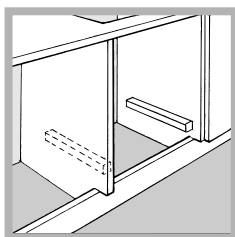
Atrás

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

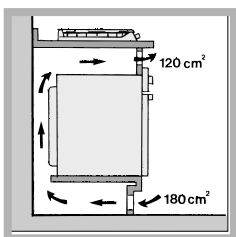
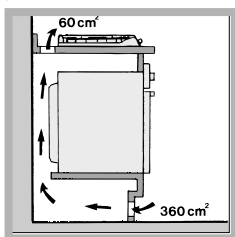
- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

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*).



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



Conexión eléctrica

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

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor onipolar 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 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".

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

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

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

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

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

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

La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

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

Control de la estanqueidad

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

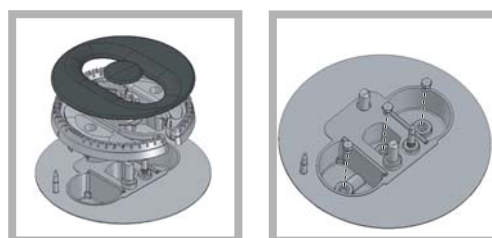
Adaptación a los distintos tipos de gas

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

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

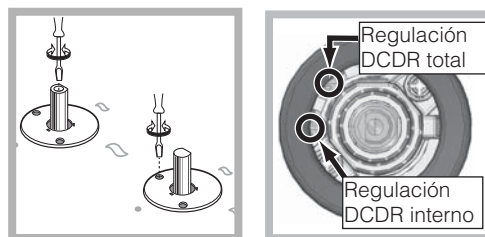
Sustitución de los picos en el quemador "doble llama" independiente:

- 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.

! En el caso del quemador DCDR monomando, la regulación se debe realizar con los 2 tornillos ubicados al costado de la varilla del grifo (ver la figura).



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

posición de mínimo, luego extraiga el mando y trabaje con el tornillo de regulación ubicado al costado de la varilla del grifo.

7. Regulación de los mínimos del quemador DCDR con regulación discreta y visualización con led:
- para regular la corona externa, gire el mando en sentido antihorario hasta la posición de mínimo;
 - para regular el mínimo de la corona interna, gire el mando en sentido horario hasta la posición de mínimo;
 - extraiga el mando y trabaje con el tornillo de regulación ubicado al costado de la varilla del grifo.

! 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.



IRAM

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Conexiones eléctricas

ver placa de características



Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones.
- 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones.
- 2002/96/CEE y posteriores modificaciones successives.

Características de los quemadores e inyectores (sólo modelo PK 640 R L GH AG)

HORNALLA	Presión de trabajo para Gas Natural 180 mm c.a - Preparado para GN convertible a GPL						
	Presión de trabajo para Gas Licuado 280 mm c.a						
	N° IN Y	GAS LICUADO			GAS NATURAL		
		KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)	KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)
AUXILAR	1	1,00	860	50	1,00	860	79
SEMI- RÁPIDO	1	1,65	1419	64	1,65	1419	106
RAPIDO REDUCIDO	1	2,60	2236	86	2,60	2236	116
Doble llama (1)	(DCDR Interno)	3	3,60	44	3,60	3095	74
	(DCDR Externo 2 pico.)			60 x2			94 x2
TOTAL	6	8,85	7610	-	8,85	7610	-
Tensión de alimentación 220-240 V~ 50-60Hz					Clase del artefacto: 3		
Potencia: 0,6 W					Categoría de gas: II2H3B/P		
INDUSTRIA ITALIANA					Aprobado bajo norma:		
Importador: Indesit Argentina S.A.					NAG 312		

(1) Sólo para DCDR monomando

**IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE
ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN
VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO
CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO**

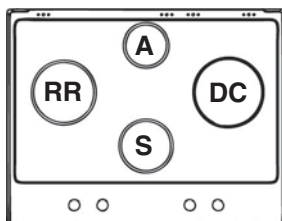
AV. EDUARDO MADERO 900 PISO 18 BUENOS AIRES; TEL. 011-4131-1513

Este artefacto está preparado para trabajar con gas natural 18mb |
para realizar el cambio de tipo de gas.

Se provee el juego de inyectores

Sr. Instalador: en el caso de cambio de tipo de gas, sirvase aclararlo.

Tipo de gas: NATURAL/LICUADO (tache lo que no corresponde)



PK 640 RL GH AG

Características de los quemadores e inyectores (sólo modelo PK 741 RQO GH AG)

HORNALLA	Presión de trabajo para Gas Natural 180 mm c.a - Preparado para GN convertible a GPL						
	Presión de trabajo para Gas Licuado 280 mm c.a						
	Nº IN Y	GAS LICUADO			GAS NATURAL		
		KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)	KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)
AUXILAR	1	1,00	860	50	1,00	860	79
SEMI- RÁPIDO	1	1,65	1419	64	1,65	1419	106
Doble llama (DCDR Interno) (2)	1	4,60	3956	44	5,00	4300	70
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico (2)	2			70 x2			114 x2
TOTAL	5	7,25	6235	-	7,65	6579	-
Tension de alimentacion 220-240 V~ 50-60Hz					Clase del artefacto: 3		
Potencia: 2000 W					Categoria de gas: II2H3B/P		
INDUSTRIA ITALIANA					Aprobado bajo norma:		
Importador: Indesit Argentina S.A.					NAG 312		

(2) Sólo para DCDR doble comando

IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE

ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO

AV. EDUARDO MADERO 900 PISO 18 BUENOS AIRES; TEL. 011-4131-1513

Este artefacto está preparado para trabajar con gas natural 18mb

Se provee el juego de inyectores

para realizar el cambio de tipo de gas.

Sr. Instalador: en el caso de cambio de tipo de gas, sirvase aclararlo.

Tipo de gas: NATURAL/LICUADO (tache lo que no corresponde)

Características de los quemadores e inyectores (sólo modelo PK 750 RL GH AG)

HORNALLA	Presión de trabajo para Gas Natural 180 mm c.a - Preparado para GN convertible a GPL						
	Presión de trabajo para Gas Licuado 280 mm c.a						
	Nº IN Y	GAS LICUADO			GAS NATURAL		
		KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)	KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)
AUXILAR	1	1,00	860	50	1,00	860	79
SEMI- RÁPIDO	2	1,65	1419	64	1,65	1419	106
RÁPIDO REDUCIDO	1	2,60	2236	86	2,60	2236	116
Doble llama (1)	(DCDR Interno)	1	4,60	3956	5,00	4300	74
	(DCDR Externo 2 pico.)	2					94 x2
TOTAL	7	11,50	9890	-	11,90	10234	-
Tension de alimentacion 220-240 V~ 50-60Hz					Clase del artefacto: 3		
Potencia: 0,6 W					Categoria de gas: II2H3B/P		
INDUSTRIA ITALIANA					Aprobado bajo norma:		
Importador: Indesit Argentina S.A.					NAG 312		

(1) Sólo para DCDR monomando

IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE

ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO

AV. EDUARDO MADERO 900 PISO 18 BUENOS AIRES; TEL. 011-4131-1513

Este artefacto está preparado para trabajar con gas natural 18mb

Se provee el juego de inyectores

para realizar el cambio de tipo de gas.

Sr. Instalador: en el caso de cambio de tipo de gas, sirvase aclararlo.

Tipo de gas: NATURAL/LICUADO (tache lo que no corresponde)

Características de los quemadores e inyectores (sólo modelo PK 760 RF GH AG)

HORNALLA		Presión de trabajo para Gas Natural 180 mm c.a - Preparado para GN convertible a GPL						
		Presión de trabajo para Gas Licuado 280 mm c.a						
		N° IN Y	GAS LICUADO			GAS NATURAL		
KW	KCAL/H		Inyector 1/100 (mm)	KW	KCAL/H	Inyector 1/100 (mm)		
AUXILAR		1	1,00	860	50	1,00	860	79
SEMI- PESCADERA		2	1,50	1290	64	1,50	1290	106
RAPIDO REDUCIDO		1	2,60	2236	86	2,60	2236	116
Doble llama (1)	(DCDR Interno)	1	4,60	3956	44	5,00	4300	74
	(DCDR Externo 2 pico.)	2			60 x2			94 x2
TOTAL		7	11,20	9632	-	11,60	9976	-
Tension de alimentacion 220-240 V~ 50-60Hz						Clase del artefacto: 3		
Potencia: 0,6 W						Categoria de gas: II2H3B/P		
INDUSTRIA ITALIANA						Aprobado bajo norma:		
Importador: Indesit Argentina S.A.						NAG 312		

(1) Sólo para DCDR monomando

IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE

ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO

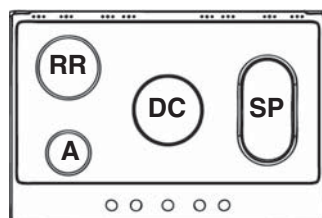
AV. EDUARDO MADERO 900 PISO 18 BUENOS AIRES; TEL. 011-4131-1513

Este artefacto está preparado para trabajar con gas natural 18mb para realizar el cambio de tipo de gas.

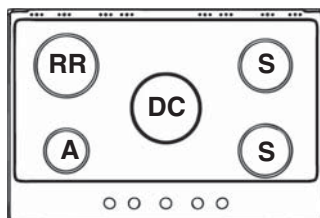
Se provee el juego de inyectores

Sr. Instalador: en el caso de cambio de tipo de gas, sirvase aclararlo.

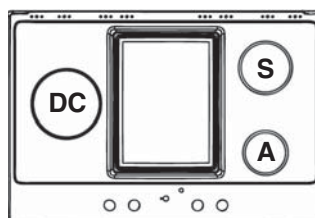
Tipo de gas: NATURAL/LICUADO (tache lo que no corresponde)



PK760RF GH AG



PK750RL GH AG

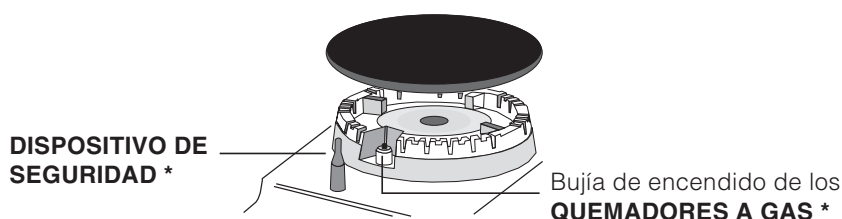
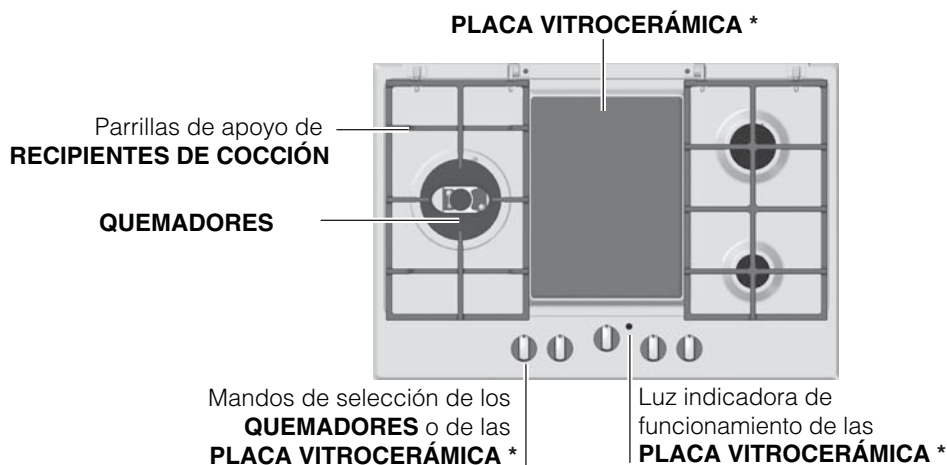
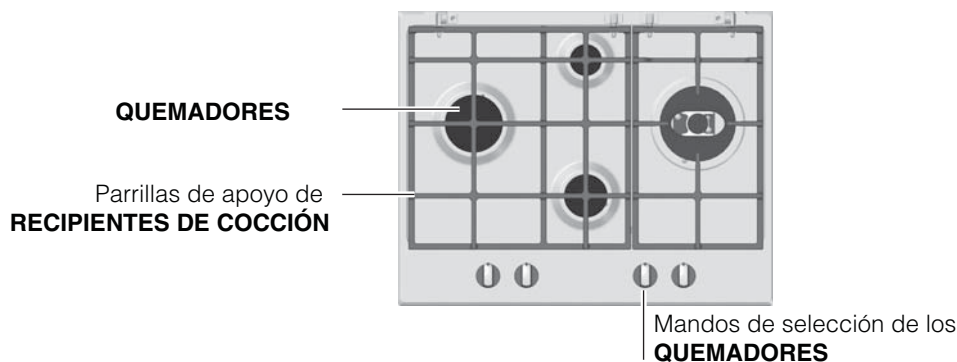


PK741RQO GH AG

Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



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

* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

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

Las encimeras a gas poseen regulación discreta de la potencia lo que permitirá regular con precisión la llama en 5 niveles diferentes. Gracias a este sistema será posible obtener siempre los mismos resultados para cada receta, ya que será más simple y precisa la individualización del nivel de potencia óptimo para el tipo de cocción elegido, incluso para las encimeras a gas.

Quemadores a gas

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

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

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

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.

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

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

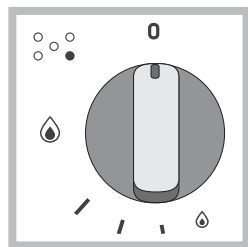
! Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15s. Si durante estos 15s el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

Regulación discreta de la llama

El quemador elegido se puede regular en 5 niveles distintos de potencia, utilizando el mando correspondiente.

Para pasar de un nivel a otro basta girar el mando hacia el nivel elegido.

Un disparo/clic advierte el paso de un nivel a otro. La visualización del nivel seleccionado se produce a



través del símbolo correspondiente (símbolos

🔥, 🔥, 🔥, 🔥, 🔥) y, en las encimeras que poseen pantalla, a través del encendido de los LED (5 = máx. potencia, 1 = mín. potencia). El sistema garantiza una perfecta regulación de la llama y permite obtener el mismo resultado de cocción, individualizando más fácilmente el nivel de potencia deseado.

El quemador de "dos llamas"

Este quemador a gas está formado por dos fuegos concéntricos que pueden funcionar juntos o de manera independiente (sólo en el caso del doble mando).

Debido a que el quemador está dotado de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla durante 2 o 3 segundos hasta que se caliente el dispositivo que mantiene la llama encendida automáticamente.

Doble mando:

Cada corona que compone el quemador tiene su mando:

el mando identificado con el símbolo 🔥 controla la corona externa;

el mando identificado con el símbolo 🔥 controla la corona interna.

Para encender la corona deseada, presione y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta

llegar a la posición de máxima potencia 🔥.

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

Mono Mando:

Las coronas que componen el quemador poseen un mando.

Para encender ambas coronas simultáneamente presione y gire el mando en sentido antihorario

hasta el símbolo 🔥 (máx) - 🔥 (mín).

Para pasar a la corona interna solamente presione y gire el mando en sentido horario hasta el símbolo 🔥 (máx) - 🔥 (mín).

(para pasar de una modalidad a otra, se debe apagar el quemador).

Para apagar el quemador es necesario presionar y girar el mando "•" en sentido horario hasta el tope.

* Presente sólo en algunos modelos.

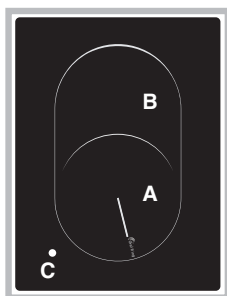
Vitrocerámica*

Esta zona de cocción dispone de calentadores radiantes de doble diámetro, situados debajo del cristal. Se puede encender la zona circular "A" únicamente o, si se desea mayor espacio, ambas zonas "A" y "B". Para activar la zona circular "A" bastará mover el mando en sentido horario, coincidiendo con una de las 12 posiciones de regulación disponibles. Para activar la zona "B" llegar hasta la posición 12 y efectuar un clic hasta la

posición , seguidamente se procederá a su regulación moviendo el mando en sentido antihorario, hasta alcanzar uno de los 12 niveles posible.

La ilustración del Manual indica la zona de calor que se pone roja al momento de activarla.

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



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

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.

* Presente sólo en algunos modelos.

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

Ollas que deben utilizarse en placas de 60 cm

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

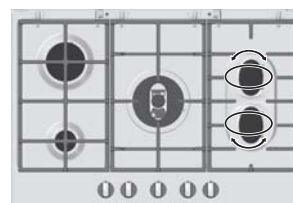
Ollas que deben utilizarse en placas de 75 cm

! En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador Doble Llama interno (DCDR Interno), cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

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

Consejos prácticos para uso de los quemadores centrales "Semi-Elíptica"*

El uso de los dos quemadores "Semi-Elíptica" de forma elíptica, con rotación de 90°C ofrece mayor flexibilidad de empleo de la encimera.



Para efectuar la rotación de los quemadores elípticos, conviene proceder de esta manera:

- Esperar que los quemadores estén fríos
 - Levantar totalmente el quemador
 - Colocarlo de nuevo en su lugar, pero en la posición deseada
 - Comprobar el ajuste de todas las piezas
- Los dos quemadores se pueden usar juntos o separadamente con ollas de distinta forma y

dimensiones, a saber:

- quemador doble, elíptico (Pecera) para recipientes ovalados (A).
- quemador doble para asaderas o recipientes rectangulares o cuadrados de medidas mínimas 28x28 cm (Fig. B)
- Quemador individual para recipientes medianos (16-20 cm diam). (Fig. C).
- NO utilice NUNCA el quemador doble en la configuración representada en la figura D.

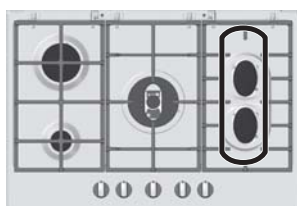


Fig. A

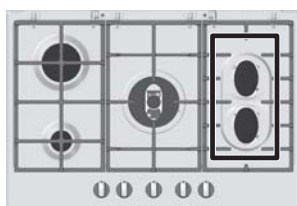


Fig. B

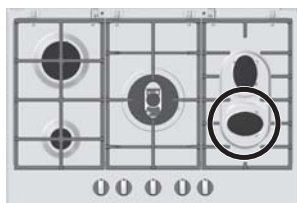


Fig. C

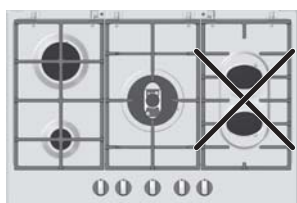


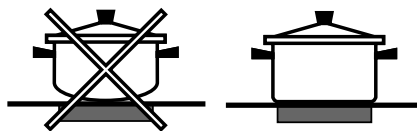
Fig. D

Consejos prácticos para uso de vitrocerámica*

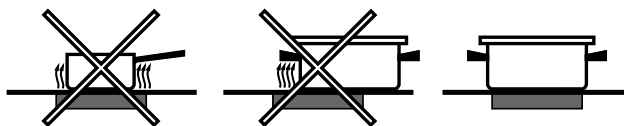
Pos.	Placa automática
0	Apagado.
1	Para derretir manteca, chocolate.
2	Para calentar líquidos.
3	
4	Para cremas y salsas.
5	
6	Para cocinar a temperatura de hervor.
7	
8	Para asados.
9	
10	Per hervir grandes cantidades de alimentos.
11	
12	Para freir.
	Encendido de las zonas de cocina.

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

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



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



- Comprobar que la base de las ollas esté siempre limpia y bien seca; se consigue mejor contacto y larga duración de placa y cacerolas.
- No usar la misma vajilla para quemadores de gas. La concentración del calor sobre los quemadores de gas es tal que puede deformar el fondo de la cacerola, con lo que nunca se podrá obtener el resultado deseado al usarla con placa de vitrocerámica.

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

* Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

ES

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

Seguridad general

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

- No utilice ollas inestables o deformadas.
- Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.
- Tratándose de fuentes de peligro, evitar que los niños se pongan en contacto con la vitrocerámica (cuando existe), mientras funciona e inmediatamente después, debido a que la misma permanece recalentada hasta media hora después de apagada.
- Es necesario llamar a los centros de asistencia autorizados por el fabricante en caso de rotura de la superficie vitrocerámica.
- Es conveniente desconectar el aparato de la red de energía eléctrica, en caso de rotura en la zona vitrocerámica;
- 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.

IMPORTANTE: No instalar en locales sin ventilación permanente.

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

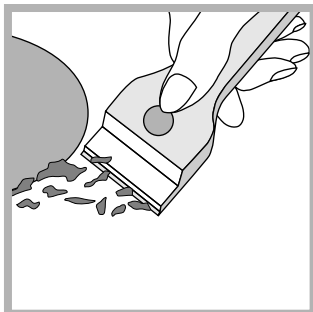
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

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

limpieza de placas de vitrocerámica. En este caso se quitará cualquier residuo incrustación o salpicadura, utilizando el raspador especial, por ej.

CERA (que no viene en dotación).

Limpiar la placa mientras está tibia, usar una preparación adecuada (como el de la línea Solutions disponible en todos los Centros de Asistencia Técnica) y papel de cocina, pasar un trapo húmedo y secar bien. Las hojas de aluminio, objetos de material plástico o sintético que se hayan disuelto accidentalmente, o el azúcar o



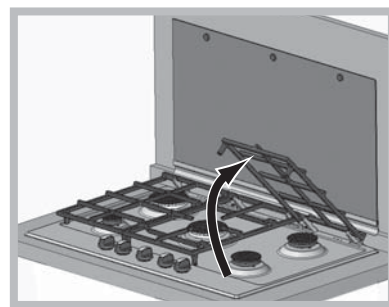
substancias almibaradas se limpiarán inmediatamente con un raspador mientras la zona no se ha enfriado. Los productos de limpieza específicos forman una capa

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

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

! Para limpiar la superficie de la encimera no es necesario extraer las rejillas. Gracias al sistema de soporte, basta levantar las rejillas y sostenerlas o girarlas hasta apoyarlas en un soporte posterior.

Tenga cuidado de no apoyar las rejillas calientes sobre la tapa de vidrio (si existe) para evitar que se dañen los tapones de goma del vidrio.



Mantenimiento de las llaves de gas

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

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



ES

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

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

Posibles causas / Solución

- 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