

**PT**

Portuges

## Instruções para a utilização PLANO

### Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,2
Assistência,4
Descrição do aparelho,5
Instalação,20
Início e utilização,24
Precauções e conselhos,24
Manutenção e cuidados,25
Anomalias e soluções,26

**GB**

English

## Operating Instructions HOB

### Contents

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

**ES**

Español

## Manual de instrucciones ENCIMERA

### Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,2
Asistencia,4
Descripción del aparato,5
Instalación,13
Puesta en funcionamiento y uso,17
Precauciones y consejos,17
Mantenimiento y cuidados,18
Anomalías y soluciones,19

**GB**

## Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

**ES**

## Advertencias

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

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

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

**ATENCIÓN:** el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

**PT**

## Advertências

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com

---

pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

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

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

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

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

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

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

**GB**

## Assistance

### Communicating:

- type of trouble
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

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

**ES**

## Asistencia

### Comuniquese:

- el tipo de fallo
- 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.

**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

**PT**

## Assistência

### Comuniquese:

- o tipo de falha
- 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.

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

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

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

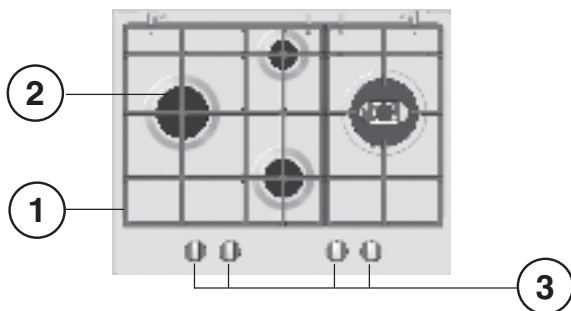
**ES**

## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **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.
- 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.

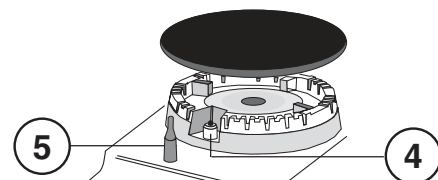
**PT**

## Descrição do aparelho

### Vista de conjunto

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

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



# Installation

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

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

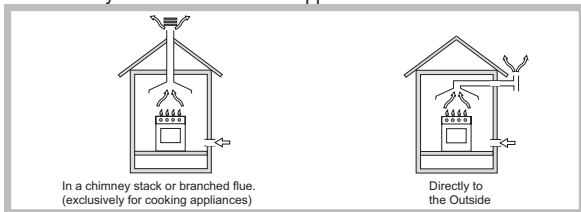
## Positioning

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

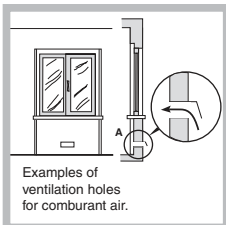
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

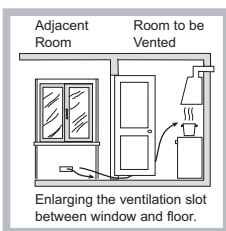
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



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



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



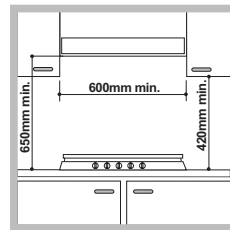
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

## Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:

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



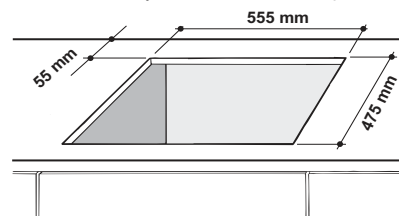
If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

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

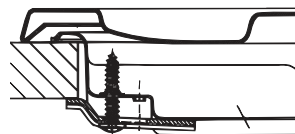


Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure). For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

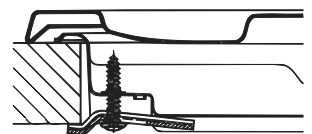
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



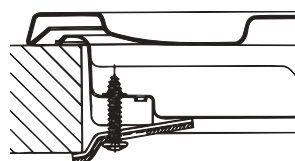
## Hook fastening diagram



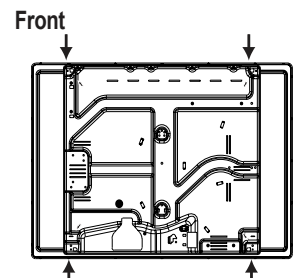
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



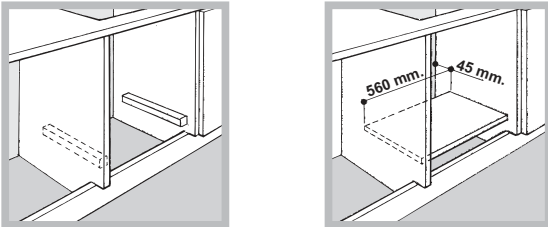
Back

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

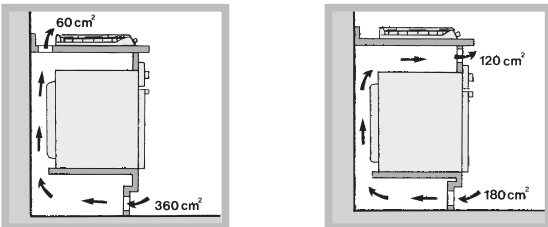
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

### Ventilation

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



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



### Electrical connection

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

#### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Gas connection

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Checking the tightness of the connection

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

#### Adapting to different types of gas

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

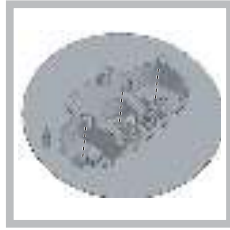
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once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

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

1. Remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);



2. Unscrew the burners with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
3. Replace all the components by repeating the steps in reverse order.

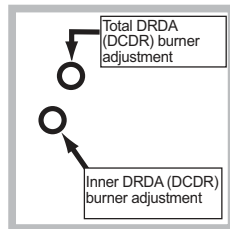
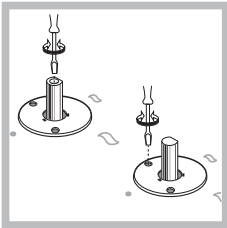


- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

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

! In the event of single-control DRDA (DCDR) burners, adjustment can be performed by intervening on the 2 screws located near the tap pin (see picture).



3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.
6. In the event of discrete-adjustment knobs with LED visualisation, turn the knob to the minimum power setting then remove it and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.
7. Minimum setting adjustment of the DRDA (DCDR) burner with discrete adjustment and LED visualisation:
  - To adjust the outer ring, turn the knob anti-clockwise to the minimum power position.
  - To adjust the minimum power setting of the inner ring, turn the knob clockwise to the minimum power position.
  - Remove the knob and intervene on the adjustment screw located near the tap pin.

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

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

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

#### DATA PLATE

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

#### ECODESIGN

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



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

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

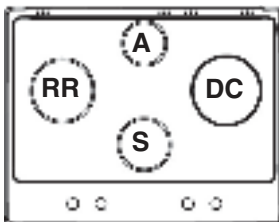
(1) For single-control DRDA (DCDR) burner only

\* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



**PKLL 641 D2/IX/A**



## Start-up and use

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

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

### Gas burners

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

- Off
-  Maximum
-  Minimum

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

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

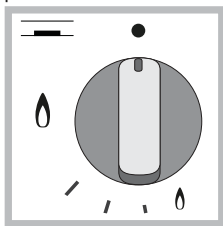
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

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

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


### Discrete flame adjustment

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



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

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

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

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



### The "double-flame" burner



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

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

### Single control:

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

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

To turn on the inner ring only, position the knob on the symbol  (max) -  (min) then press and turn the knob clockwise.

To switch modes, it is necessary to switch off the burner.

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

### Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

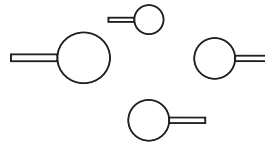
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

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

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

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

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



greatest stability.

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

## Precautions and tips

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

### General safety

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

- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

### Disposal

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

### Respecting and conserving the environment

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

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the hob surface

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

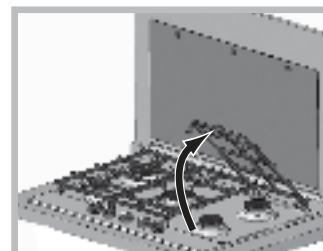
### Cleaning the hob parts

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

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

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

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



## Gas tap maintenance

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

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

## Troubleshooting

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

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

*Check whether:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

## 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.

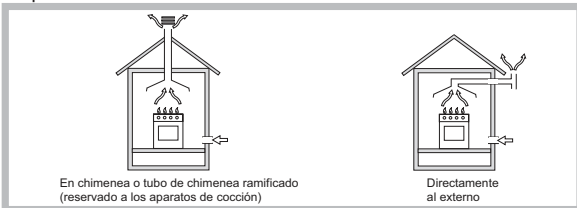
### Colocación

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

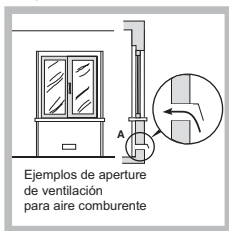
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales en vigencia. Deben ser observados los siguientes requisitos:

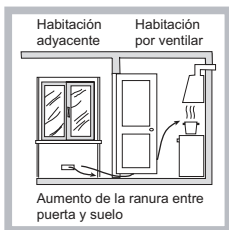
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- 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<sup>3</sup>/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<sup>2</sup>, 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.

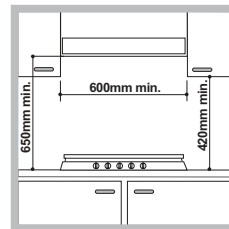
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica ya existente.
- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes 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

Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

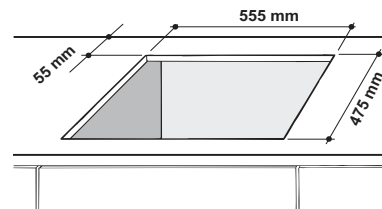
- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura).
- 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.

- 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.



Antes de realizar la instalación, quite las rejillas y los quemadores de la encimera e inviértala teniendo cuidado de no dañar los termopares y las bujías.

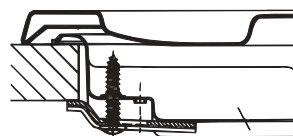


Coloque las juntas suministradas con el aparato en los bordes externos de la encimera para impedir el paso de aire, humedad y agua (ver la figura).

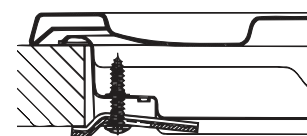
Para que la aplicación sea correcta, controle que las superficies que se deben sellar estén limpias, secas y sin

grasa o aceites.

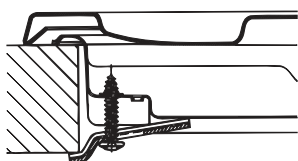
### Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies H=20mm



Posición del gancho para superficies H=30mm



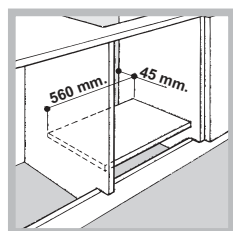
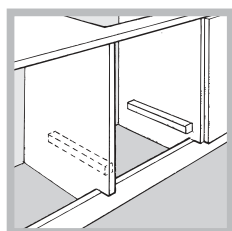
Posición del gancho para superficies H=40mm

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

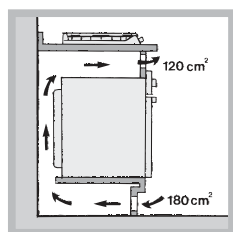
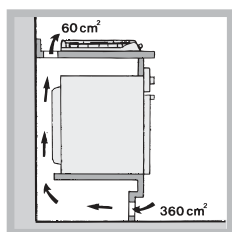
- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

### Aireación

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



Cuando la instalación se realice sobre un horno empotrado sin ventilación forzada de enfriamiento, se debe garantizar la presencia de tomas para la entrada y salida de aire que permitan una adecuada aireación en el interior del mueble (ver las figuras).



### 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 prescrito por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

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

#### Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

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

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).

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

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

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

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



### Control de la estanqueidad

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

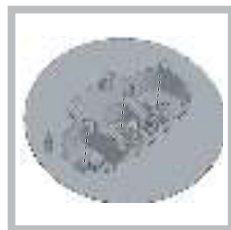
### Adaptación a los distintos tipos de gas

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

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

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

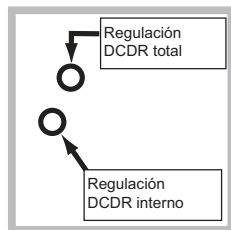
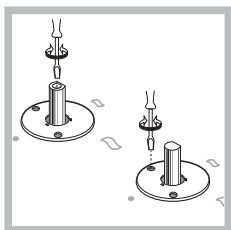
1. Sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separados (ver Fig. E y Fig. F)
2. Destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).
3. 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 DCDDR 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 DCDDR 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.

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

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
<b>ECODISEÑO</b>	
Este aparato es conforme con el Reglamento (UE) n° 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 30-2-1	



## Características de los quemadores e inyectores (sólo modelo PKLL 641 D2/IX/A)

Presión de trabajo para Gas Natural 180 mm c.a - **Preparado para GN convertible a GPL**

Presión de trabajo para Gas Líquido 280 mm c.a

Quemador	GAS LIQUIDO				GAS NATURAL			
	N° inyectores	kW	kcal/h	Inyector 1/100 (mm)	kW	kcal/h	Inyector 1/100 (mm)	
Rápido Reducido	1	2.60	2236	80	2.60	2236	122(H3)	
Semi Rápido	1	1.65	1419	64	1.65	1419	96(Z)	
Auxiliar	1	1.00	860	50	1.00	860	79(6)	
Doble llama (1)	(DCDR Interno)	1	3.60	3095	44	3.60	3095	74
	(DCDR Externo 2 picos	2			60x2			94x2
TOTAL	6	8.85	7610	-	8.85	7610	-	
Tension de alimentacion <b>220-240 V~ 50/60 Hz</b> Potencia <b>0.6 W</b>					Clase del artefacto: <b>3</b> Categoria de gas: <b>I12H3B/P</b>			
<b>INDUSTRIA ITALIANA</b> Importador - <b>Indesit Argentina S.A.</b>					<b>Aprobado bajo norma:</b> <b>NAG 312</b>			

(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, FOR UN INSTALADOR MATRICULADO**

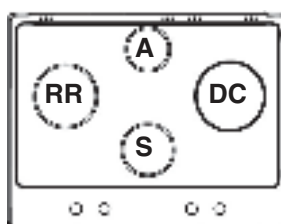
**CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO**

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

Este artefacto esta preparado para trabajar con gas natural 18mb para gas natural. 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)



PKLL 641 D2/IX/A



## Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas 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 encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

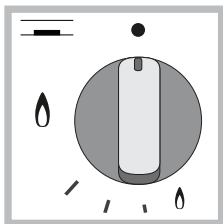
En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama. En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse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

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

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

### 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.

### 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.

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

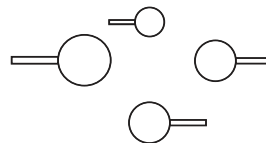
- Utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- Utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- Cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

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

! 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".

- Para obtener la máxima estabilidad, asegurarse de que los soportes para los recipientes de cocción estén colocados correctamente y de que cada recipiente se encuentre en posición central sobre el quemador.
- Asegurarse de que los mangos de los recipientes de cocción estén alineados con una de las barras de apoyo del soporte de los recipientes.
- Colocar los mangos de los recipientes de cocción de manera tal que no sobresalgan con respecto al lado delantero de la encimera.



El aspecto más variable en cuanto a estabilidad de las cacerolas a menudo es la cacerola en sí (o su colocación durante el uso). Unas cacerolas bien equilibradas, con fondo plano, centradas sobre el quemador, con el mango alineado con una barra de la parrilla, ofrecen obviamente la

máxima estabilidad.

## Precauciones y consejos

! 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).
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- 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 2012/19/UE 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 debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

### Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planas.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápida y ahorra un tercio de la energía.

## Mantenimiento y cuidados

### Cortar la corriente eléctrica

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

### Limpieza de la superficie de la placa

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.
- Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

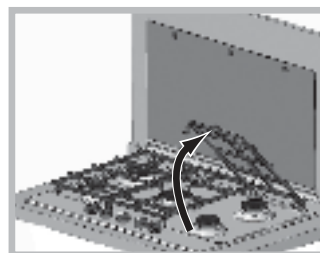
### Limpieza de las piezas de la placa

- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

**! Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.**

! 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.**

## Anomalías y soluciones

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.

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

*Controle si:*

- 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.

*Controle si:*

- 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.

*Controle si:*

- 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.

*Controle si:*

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

## Instalação

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

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

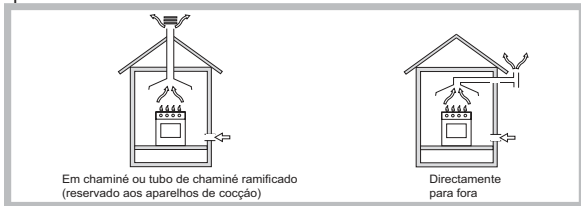
### Posicionamento

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

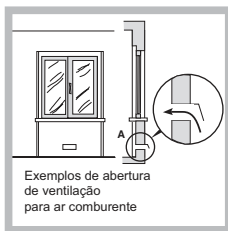
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

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

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



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



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



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

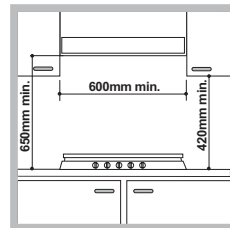
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.
- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo.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

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

### Encaixe

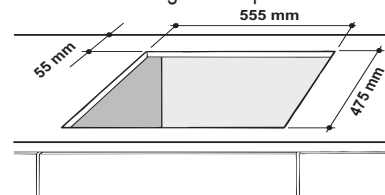
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

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



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

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



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

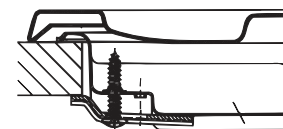


Aplique os vedantes fornecidos com o aparelho nos rebordos externos do plano de cozedura para impedir a passagem de ar, humidade e água (ver figura).

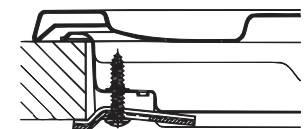
Para uma aplicação correcta, assegure-se de que as superfícies a sigilar estão

limpas, secas e sem óleo/gordura.

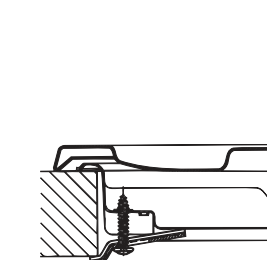
### Esquema para prender os ganchos



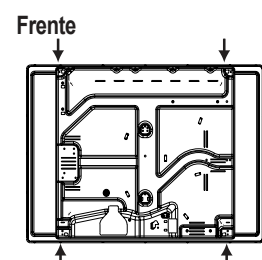
Posição do gancho para H=20mm



Posição do gancho para H=30mm



Posição do gancho para H=40mm



Atrás

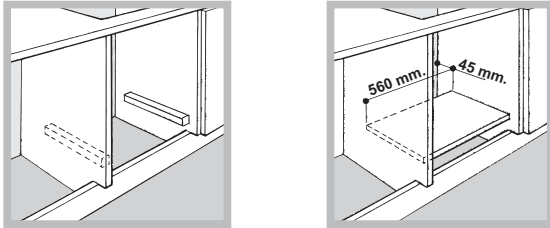


! Utilize os ganchos fornecidos dentro da “embalagem dos acessórios”.

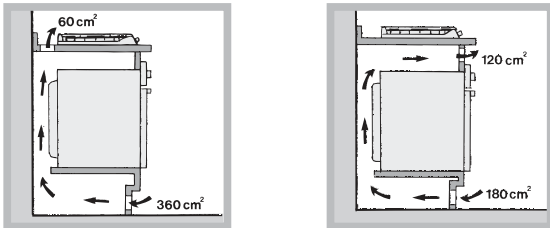
- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

### Ventilação

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



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



### Ligação eléctrica

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

#### Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

### Ligação do gás

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Controle da vedação

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

#### Adaptação aos diferentes tipos de gás

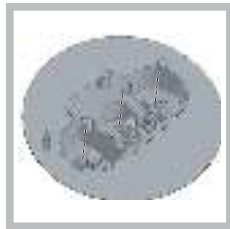
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. Desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).

3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

### Substituição dos injectores do queimador com “chamas duplas” independentes

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

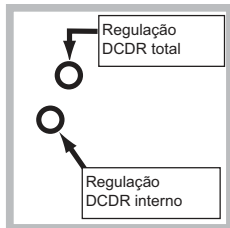
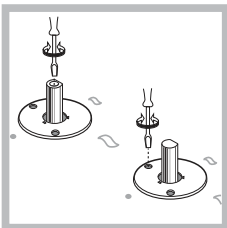


- Regulação do ar primário dos queimadores  
Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

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

! No caso do queimador DCDR monocomando, a regulação é feita através dos dois parafusos ao lado da vareta da torneira (ver figura).



3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'bypass' com cera lacre ou materiais equivalentes.
6. No caso dos botões com regulação discreta e visualização por LED, posicione o botão na posição de mínimo. Retire o botão e ajuste o parafuso de regulação que se encontra ao lado da vareta da torneira.
7. Regulação dos mínimos do queimador DCDR com regulação discreta e visualização por LED:
  - Para a regulação da coroa externa, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de mínimo;
  - Para a regulação do mínimo da coroa interna, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição de mínimo;
  - Retire o botão e ajuste o parafuso de regulação ao lado da vareta da torneira.

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

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

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

### PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

#### Ligações eléctricas

ver quadro das características

### CONCEPÇÃO ECOLÓGICA

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



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

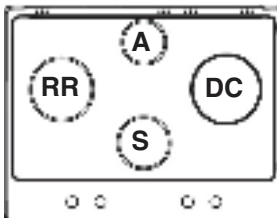
Tabela 1		Gás liquefeito						Gás natural			
		Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Reduzida	Potência térmica kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)		Potência térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Bico 1/100 (mm)
Rápido Reduzido (RR)		100	0.70	2.60	39	80	189	186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

(1) Apenas para DCDR monocomando

\* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco

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

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

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


PKLL 641 D2/IX/A



## Início e utilização

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

Os planos de cozedura a gás estão equipados com regulação discreta da potência, que permite regular com precisão a chama em 5 níveis diferentes. Graças a este sistema, com os planos a gás também será possível obter sempre os mesmos resultados para cada receita, uma vez que a identificação do nível de potência ideal para cada tipo de cozedura será mais fácil e precisa.

### Queimadores a gás

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

- Apagado
- 🔥 Máximo
- 🔥 Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

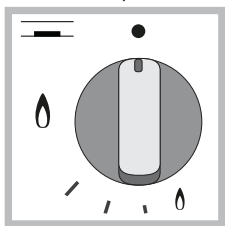
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

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

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

### Regulação discreta da chama

O queimador seleccionado pode ser regulado através do botão, em 5 níveis diferentes de potência.



Para passar de um nível para outro, basta rodar o botão até ao nível seleccionado.

A passagem de um nível para outro é assinalada por um clique.

A visualização do nível seleccionado ocorre através do símbolo correspondente (símbolos



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

O sistema garante uma perfeita regulação da chama e permite obter o mesmo resultado de cozedura, identificando mais facilmente o nível de potência desejado.

### O queimador com "duplas chamas"

Este queimador a gás é constituído por dois fogos concêntricos, que podem funcionar juntos ou de maneira independente (apenas em caso de duplo comando).

**Como o queimador está equipado com um dispositivo de segurança,** é necessário manter o botão pressionado cerca de 2-3 segundos até que aqueça o dispositivo que mantém a chama automaticamente acesa.

### Monocomando:

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

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

Para passar apenas para a coroa interna, pressione e rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até ao símbolo 🔥 (máx) - 🔥 (mín).

Para passar de uma modalidade para a outra é necessário apagar o queimador.

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

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

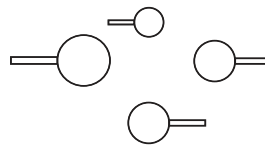
- Utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- Utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- No momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

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

! Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador Chamas Duplas Interno (DCDR Interno) quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

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

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



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

grelha oferecem obviamente a máxima estabilidade.

## Precauções e conselhos

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

### Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam

respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.

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

### Eliminação

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

### Economia e respeito do meio ambiente

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

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

## Manutenção e cuidados

### Desligar a corrente eléctrica

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

### Limpar a superfície da placa

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

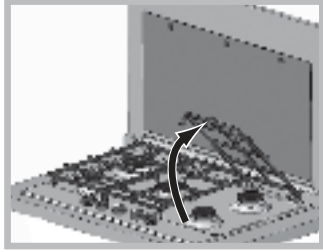
### Limpar as partes da placa

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

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

**! Para limpar a superfície do plano não é necessário remover as grelhas. Graças ao sistema de suporte, basta levantar as grelhas e segurá-las ou rodá-las até as apoiar num suporte posterior.**

**Tenha atenção para não apoiar as grelhas quentes sobre a tampa em vidro (se presente), para evitar que as borrachas no vidro fiquem danificadas.**



### Manutenção das torneiras do gás

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

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

## Anomalias e soluções

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

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

*Foi controlado se:*

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

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

*Foi controlado se:*

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

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

*Foi controlado se:*

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

### Os recipientes são instáveis.

*Foi controlado se:*

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



**Indesit Company S.p.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com)