

**IT**

Italiano, 1

**GB**

English, 14

**FR**

Français, 27

**ES**

Espanol, 41

**PC 750 T X /HA**  
**PC 750 T AX /HA**  
**PC 750 T GH /HA**  
**PC 750 T XX /HA**  
**PC 750 T R /HA**  
**PC 750 T /HA**  
**PC 760 F X /HA**  
**PC 760 F R /HA**  
**PC 750 X /HA**  
**PC 750 AX /HA**  
**PC 730 RT GH /HA**  
**PC 730 RT X /HA**  
**PC 640 T X/HA**  
**PC 640 T GH/HA**  
**PC 640 T AX/HA**  
**PC 640 T R/HA**  
**PC 640 X/HA**  
**PC 640 /HA**  
**PC 631 X/HA**  
**PC 631 /HA**

## Sommario

### Installazione, 2-6

Posizionamento  
Collegamento elettrico  
Collegamento gas  
Targhetta caratteristiche  
Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

### Descrizione dell'apparecchio, 7

Vista d'insieme

### Avvio e utilizzo, 8-10

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori  
Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche

### Precauzioni e consigli, 11

Sicurezza generale  
Smaltimento

### Manutenzione e cura, 12

Escludere la corrente elettrica  
Pulire l'apparecchio  
Manutenzione rubinetti gas

### Anomalie e rimedi, 13

Assistenza attiva 7 giorni su 7

IT

# Installazione

IT

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

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

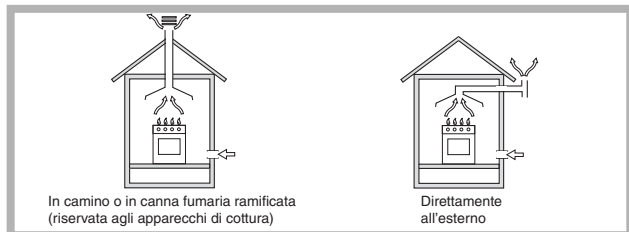
## Posizionamento

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

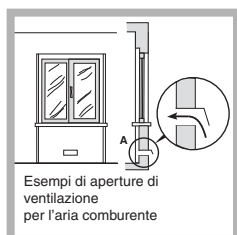
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

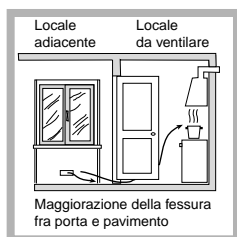
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm<sup>2</sup> di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



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

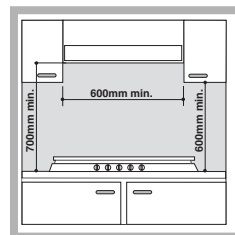
- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso

l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

## Incasso

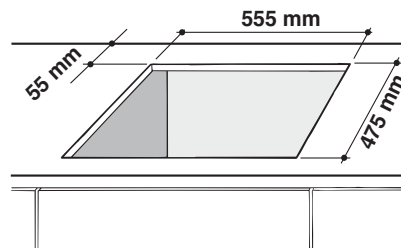
I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

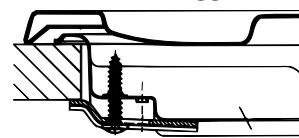


Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (vedi figura).

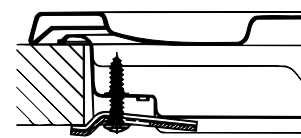
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



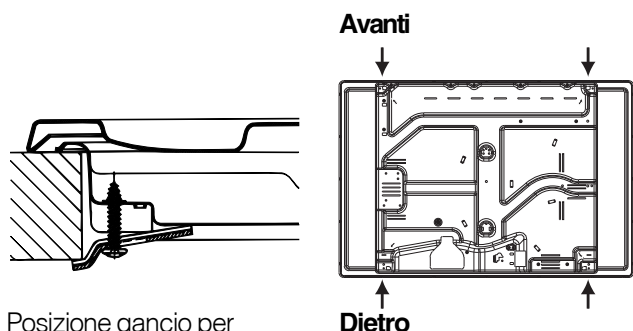
## Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top H=20mm



Posizione gancio per top H=30mm



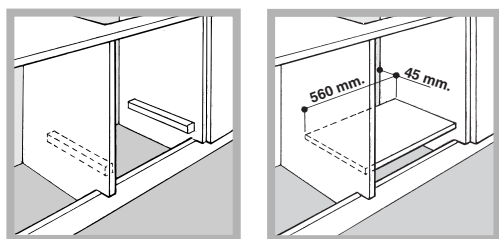
Posizione gancio per top H=40mm

! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

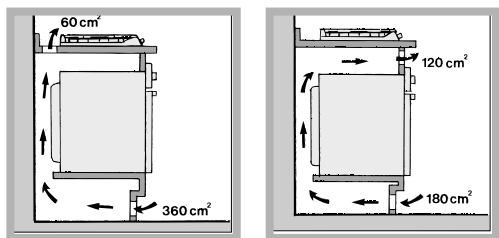
- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

**Aerazione**

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



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



**Collegamento elettrico**

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

deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

**Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete**

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

**Collegamento gas**

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-EN 12864 e successivi.

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

**Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)**

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

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

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

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

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

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alle Norme Nazionali in vigore.

#### Controllo Tenuta

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

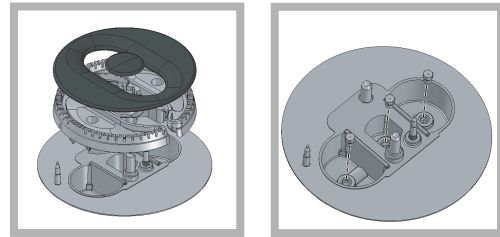
#### Adattamento ai diversi tipi di gas

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

1. togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
3. rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

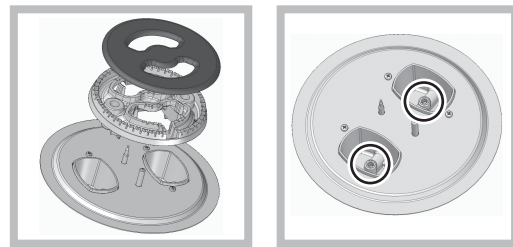
#### Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



#### Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

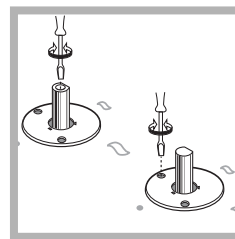
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



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

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;



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

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



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

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

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1		Gas liquido						Gas naturale		
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridotta	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* (g/h)		Potenza termica kW (p.c.s.*) Nominale	Ugello 1/100 (mm)	Portata* (l/h)
						***	**			
Rapido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286
Rapido Ridotto (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248
Semi Rapido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Ausiliario (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Tripla Corona (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.30	99x2	314
Ultra Rapido (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	123	324
Semi-Pesciera (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Doppie Fiamme (DCDR Interno)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Esterno) 2 ugelli	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20		
	Minima (mbar)					20	25	17		
	Massima (mbar)					35	45	25		

\* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

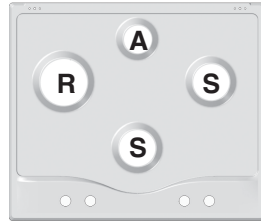
\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

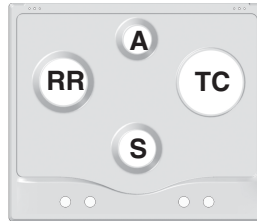
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



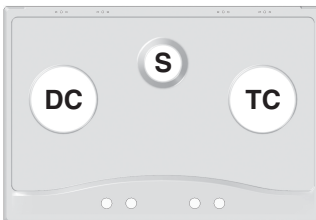
PC 631 X/HA  
PC 631 /HA



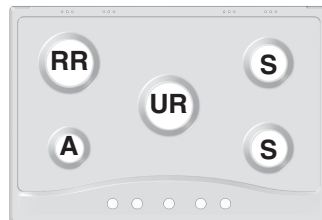
PC 640 X/HA  
PC 640 R/HA  
PC 640 /HA



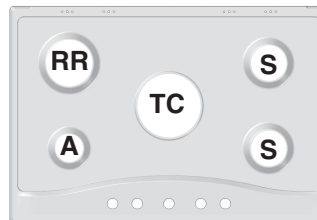
PC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HA



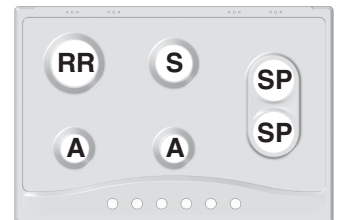
PC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HA





PC 750 X /HA  
PC 750 AX /HA



PC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HA



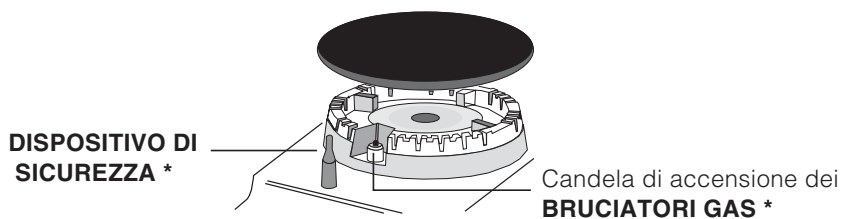
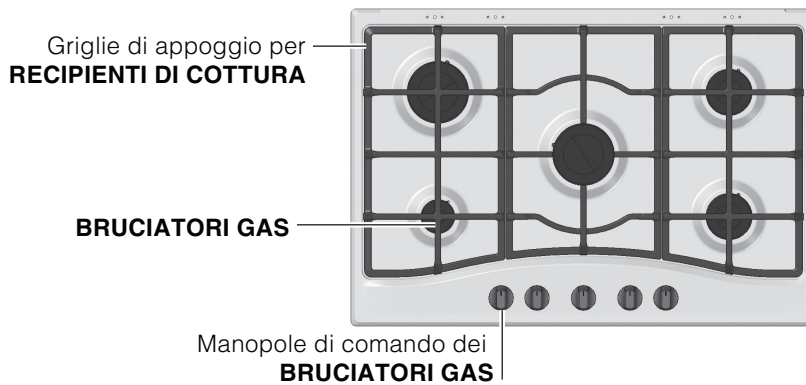
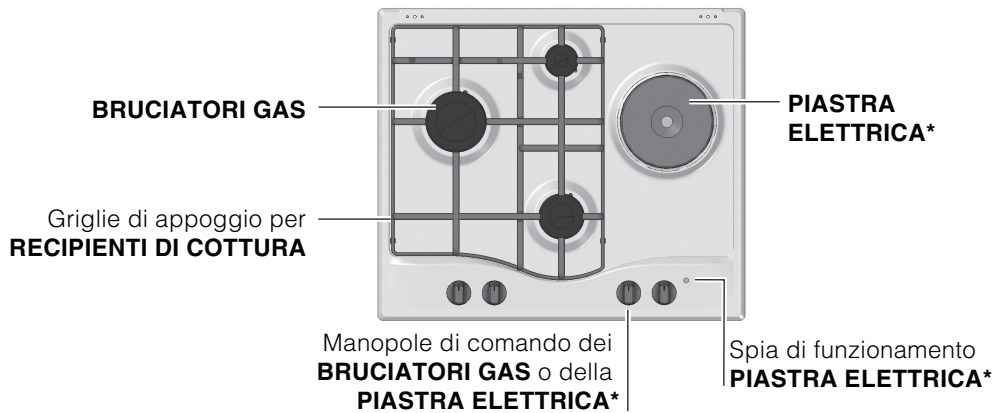
PC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA

<b>TARGHETTA CARATTERISTICHE</b>	
<b>Collegamenti elettrici</b>	vedi targhetta caratteristiche
  	<p>Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni</li> <li>- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni</li> <li>- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.</li> <li>- 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni.</li> <li>- 2002/96/CE e successive modificazioni.</li> </ul>

# Descrizione dell'apparecchio

## Vista d'insieme

IT



- Spia **FUNZIONAMENTO PIASTRA ELETTRICA\*** si accende per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento
- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** e della **PIASTRA ELETTRICA\*** per la regolazione della fiamma o della potenza.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS\*** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA\*** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

\* Presente solo in alcuni modelli.

# Avvio e utilizzo

IT

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas o della piastra elettrica\* corrispondente.

## Bruciatori gas

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

- Spento
- ◊. Massimo
- ◊. Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza. Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma. Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino all'avvenuta accensione.

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


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


## Il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti"\*

Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici, che possono funzionare insieme o in modo indipendente. L'utilizzo contemporaneo al massimo consente un'elevata potenza che riduce i tempi di cottura rispetto ai bruciatori tradizionali. La doppia corona di fiamma, inoltre, rende più uniforme la distribuzione di calore sul fondo della pentola, in particolare utilizzando entrambi i bruciatori al minimo.

**Per utilizzare al meglio il bruciatore a doppia fiamma, non regolare mai contemporaneamente la corona interna al minimo e quella esterna al massimo.**

Possano essere usati contenitori di tutte le dimensioni, in questo caso per piccoli recipienti accendete il solo bruciatore interno. Ogni singola corona che compone il bruciatore a "doppie fiamme indipendenti" ha una sua manopola di comando:

la manopola individuata dal simbolo  controlla la corona esterna;

la manopola individuata dal simbolo  controlla la corona interna.

Per accendere la corona desiderata premere a fondo e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di

massimo ◊. la manopola corrispondente. Il bruciatore è dotato di accensione elettronica che entra in funzione automaticamente premendo la manopola.

**Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza**, è necessario mantenere premuta la

manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

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

- Spento
- ◊. Massimo
- ◊. Minimo

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

## Piastrre elettriche\*

La regolazione può essere effettuata ruotando la manopola corrispondente in senso orario o anti-orario su 6 posizioni diverse:

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Potenza minima
2 - 5	Potenze intermedie
6	Potenza massima

Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento.

\* Presente solo in alcuni modelli.

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

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

#### Pentole da usare sui piani 60 cm

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido Ridotto (RR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-Pesciera (SP)	16 - 20
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Ultra Rapido (UR)	24 - 26
Doppie Fiamme (DCDR interno)	10 - 14
Doppie Fiamme (DCDR esterno)	26 - 28

#### Pentole da usare sui piani 75 cm

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore Doppie Fiamme interno (DCDR interno), quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

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

### Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche \*

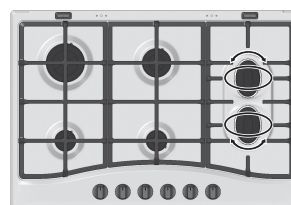
Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piatto e di diametro non inferiore a quello della piastra.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento.
1	Cottura di verdure, pesci.
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli.
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone.
4	Arrostire (medio).
5	Arrostire (forte).
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo.

**Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.**

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori centrali "Semi-Pesciera"\*

L'utilizzo dei due bruciatori "Semi-Pesciera" di forma ellittica, ruotabili di 90°, dà al piano una maggiore flessibilità di impiego.



Per ruotare di 90° i bruciatori "Semi-Pesciera" è necessario procedere come segue:

- Assicurarsi che i bruciatori siano freddi.
- Sollevare completamente il bruciatore dalla sua sede.
- Rimetterlo nella sua sede nella posizione desiderata.
- Assicurarsi che i bruciatori risultino posizionati correttamente.

\* Presente solo in alcuni modelli.

I due bruciatori possono essere utilizzati insieme o separatamente con pentole di diverse forme e dimensioni come segue:

- Bruciatore doppio come “Pesciera” per recipienti ovali (Fig. A).
- Bruciatore doppio per bistecchiere o recipienti rettangolari o quadrati di dimensioni minime 28x28 cm (Fig. B)
- Bruciatore singolo per recipienti di media dimensione (diametro 16-20 cm) (Fig. C).
- **NON utilizzare MAI il bruciatore doppio nella configurazione rappresentata in figura D.**

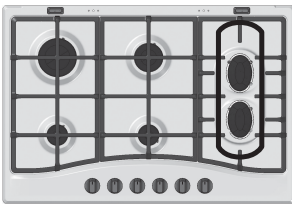


Fig. A

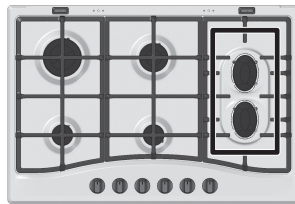


Fig. B

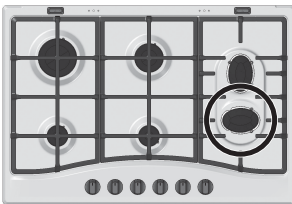


Fig. C

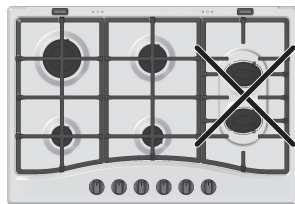


Fig. D

\* Presente solo in alcuni modelli.



# Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non lasciare accesa la piastra elettrica senza pentole.

- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente. Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

# Manutenzione e cura

IT

## Escludere la corrente elettrica

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

## Pulire l'apparecchio

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

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

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

## Manutenzione rubinetti gas

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

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

# Anomalie e rimedi

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

## Anomalie

## Possibili cause / Soluzione:

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

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

**La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.**

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

**Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.**

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

**I recipienti sono instabili.**

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

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica. Comunicare:

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

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

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

**Assistenza Attiva 7 giorni su 7**



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

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

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

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

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

ES

Español, 41

PC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HA  
PC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA  
PC 750 X /HA  
PC 750 AX /HA  
PC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HA  
PC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HA  
PC 640 X/HA  
PC 640 /HA  
PC 631 X/HA  
PC 631 /HA

## Contents

### Installation, 15-19

Positioning  
Electrical connection  
Gas connection  
Data plate  
Burner and nozzle specifications

### Description of the appliance, 20

Overall view

### Start-up and use, 21-23

Practical advice on using the burners  
Practical advice on using the electric hotplate

### Precautions and tips, 24

General safety  
Disposal

### Maintenance and care, 25

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Gas tap maintenance

### Troubleshooting, 26

# 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 British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

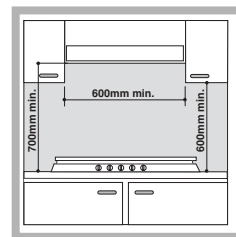
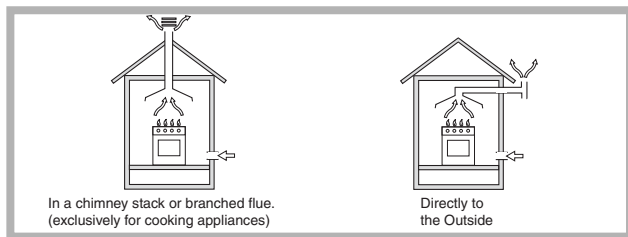
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.

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

## Fitting the appliance

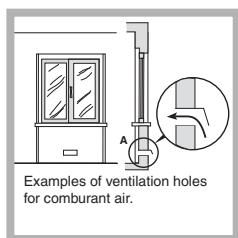
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

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

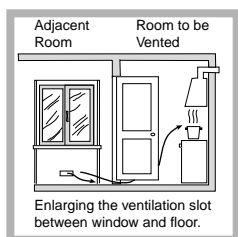


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (see figure).

- The 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.

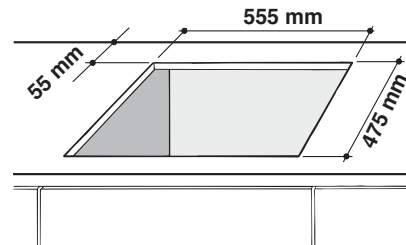


The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

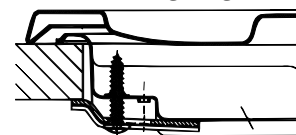


The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

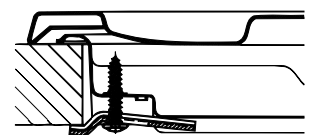
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



## Hook fastening diagram

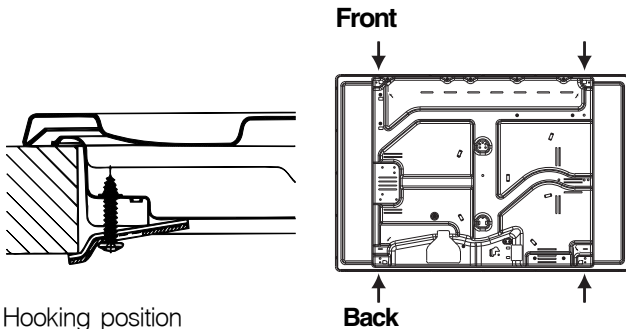


Hooking position for top H=20 mm



Hooking position for top H=30 mm

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must



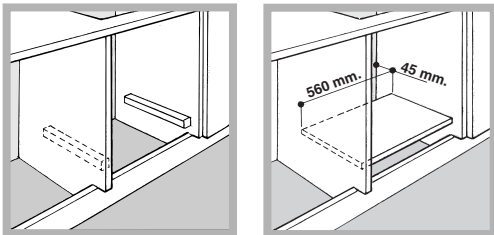
Hooking position  
for top **H=40 mm**

! Use the hooks contained in the “accessory pack”

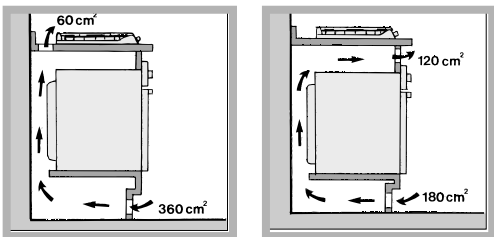
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

### Ventilation

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



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



### Electrical connection

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

### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Gas connection

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

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

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

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

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



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

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

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

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

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

**Checking the tightness of the connection**

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

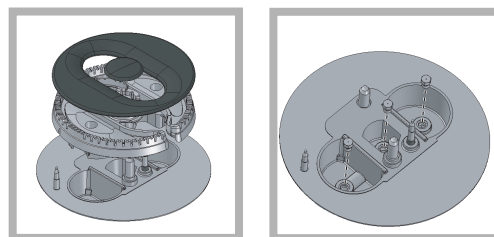
**Adapting to different types of gas**

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

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

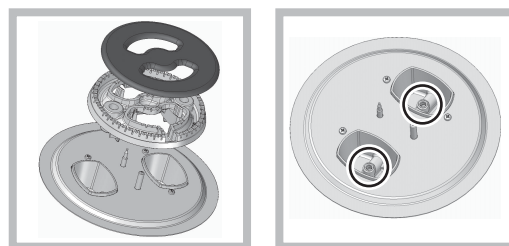
**Replacing the nozzles on separate “double flame “ burners:**

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



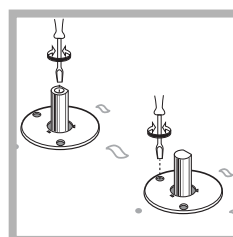
**Replacing the Triple ring burner nozzles**

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



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

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



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

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

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

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

## Burner and nozzle specifications

Table 1			Liquid Gas					Natural Gas		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)	Thermal power kW (p.c.s.*)	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	Nominal			***	**			
Fast (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286
Reduced Fast (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248
Semi Fast (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.30	99x2	314
Ultrarapid (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	123	324
Semi-Fishburner (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Double Flame (DCDR Internal)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	70	86
Double Flame (DCDR External) 2 nozzle	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	114x2	390
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minimum (mbar)					20	25	17		
	Maximum (mbar)					35	45	25		

\* At 15°C and 1013 mbar - dry gas

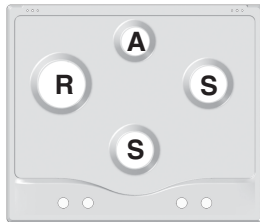
\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

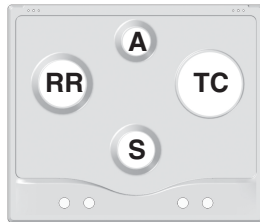
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



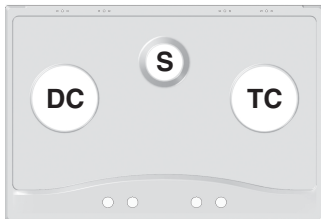
PC 631 X/HA  
PC 631 /HA



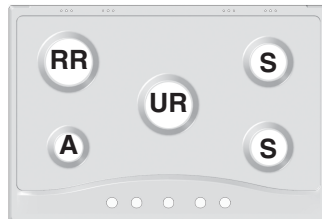
PC 640 X/HA  
PC 640 R/HA  
PC 640 /HA



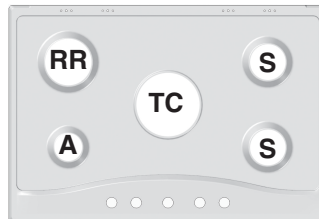
PC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HA



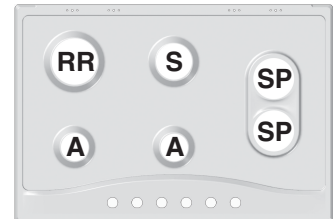
PC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HA





PC 750 X /HA  
PC 750 AX /HA



PC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HA



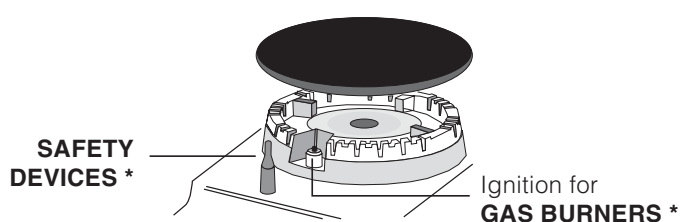
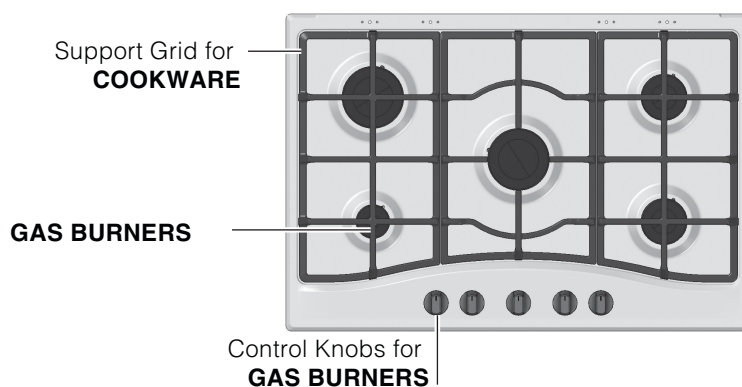
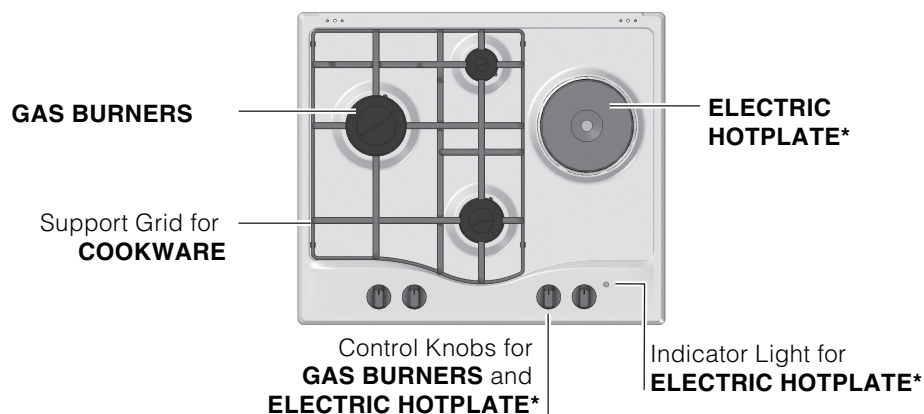
PC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA

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

# Description of the appliance

GB

## Overall view



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

\* Only available on certain models.

# Start-up and use

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

## Gas burners

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

- Off
- ◊. Maximum
- ◊. Minimum

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

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

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

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

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

## The “separate double flame” burner\*

This burner consists of two concentric burners which can operate either together or separately.


Use of the double flame on the maximum setting gives a very high power which reduces cooking times with respect to conventional burners.


Moreover the double flame crown provides a more uniform distribution of heat on the bottom of the pan, when using both burners on minimum.

**To ensure that the double-flame burner is used to its full potential, never set the inside ring to minimum and the outside ring to maximum at the same time.**

Pots and pans of all sizes can be used. In the case of the smaller pots and pans we recommend the use of only the internal burner.

There is a separate control knob for each of the “separate double flame” burners.

The knob marked by the symbol  operates the external burner;

The knob marked by the symbol  operates the internal burner.

To turn on one of the rings, press the relative knob in all the way and turn it anti-clockwise to the high

setting ◊. The burner is fitted with an electronic igniter that automatically starts when the knob is pressed in.

**Since the burner is equipped with a safety device**, after lighting the burner keep the knob pressed in for about 2-3 seconds to allow the device which keeps the flame lit automatically to heat up. The selected burner can be regulated using the corresponding knob, as follows:

- Off
- ◊. Maximum
- ◊. Minimum

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

## Electric hotplates\*

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

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

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

## Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

\* Only available on certain models.

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

#### Pans to be used on 60 cm hobs

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

#### Pans to be used on 75 cm hobs

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

## Practical advice on using the electric hotplates\*

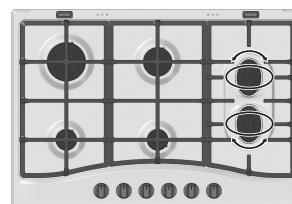
To avoid heat loss and damage to the hotplates, use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

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

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

### Practical Advice on Using the Half Fish-Kettle Burner \*

The two "Half Fish-Kettle" burners, are elliptic in form and can be turned up to 90°. This makes the cooktop more flexible in terms of how it can be used.



To turn the two burners 90°, proceed as follows:

- Make sure that the burners are cool;
- Lift the burner completely out of its housing;
- Replace it in its housing in the position desired;
- Make sure that the burners are positioned correctly before use.

\* Only available on certain models.



In addition, the two burners can be used in tandem or separately with cookware of different shapes and sizes:

- Double burner for a fish-kettle or oval cookware (Fig.A).
- Double burner for a griddle or rectangular/square cookware with minimum dimensions of 28x28 cm (Fig.B)
- Single burner for medium size cookware (diameter of 16-20 cm) (Fig.C).
- **NEVER use the double burner in the configuration represented in figure D.**

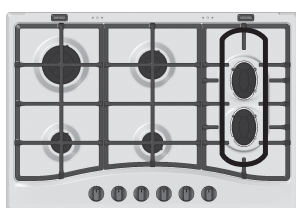


Fig. A

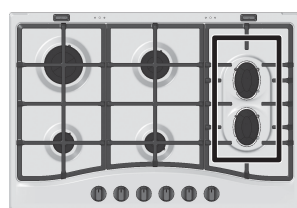


Fig. B

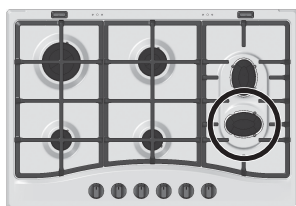


Fig. C

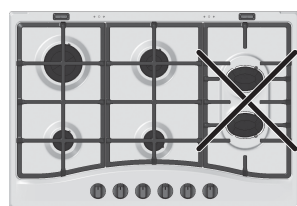


Fig. D

\* Only available on certain models.

# Precautions and tips

GB

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

## General safety

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

- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- **Remove any liquid from the lid before opening it.**
- Prevent children and the disabled from coming into contact or having access at the ceramic glass cooking surface (if present) immediately before and after use, as the cooking surface will remain hot for at least a half hour after being turned off;
- Contact service centers authorized by the manufacturer in the event the ceramic glass cooking surface breaks.
- It is recommended that you follow the guidelines below:
- Disconnect the appliance from the electrical supply in the event the ceramic glass cooking surface breaks.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

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

# Maintenance and care

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

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

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

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

## Gas tap maintenance

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

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

GB

# Troubleshooting

GB

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

## Problem

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

## Possible causes/Solution

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

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

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

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

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

**The cookware is unstable.**

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

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

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

IT

Italien, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

ES

Español, 41

PC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HA  
PC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA  
PC 750 X /HA  
PC 750 AX /HA  
PC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HA  
PC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HA  
PC 640 X/HA  
PC 640 /HA  
PC 631 X/HA  
PC 631 /HA

### Sommaire

#### Installation, 28-33

Positionnement  
Raccordement électrique  
Raccordement gaz  
Plaquette signalétique  
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

#### Description de l'appareil, 34

Vue d'ensemble

#### Mise en marche et utilisation, 35-37

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs  
Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

#### Précautions et conseils, 38

Sécurité générale  
Mise au rebut

#### Nettoyage et entretien, 39

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Entretien robinets gaz

#### Anomalies et remèdes, 40

FR

BE

LU

NL

# Installation

FR

BE

LU

NL

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

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

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

- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
  - gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
  - gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
  - gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.
- Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

## Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

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

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

## Positionnement

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

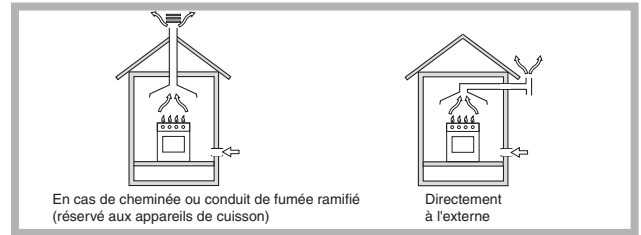
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

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

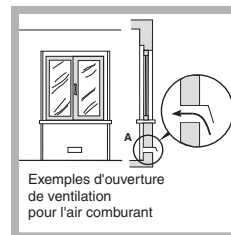
- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

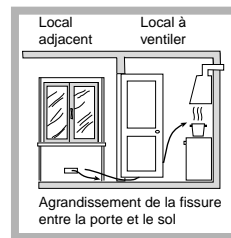
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



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



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm<sup>2</sup> de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



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

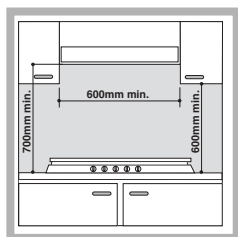
- **(Pour la France et la Belgique)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.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

## Encastrement

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

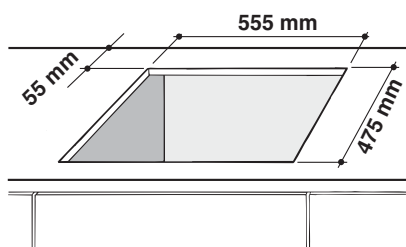
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments hauts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



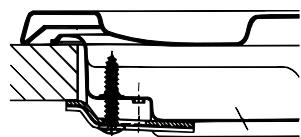


En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (voir figure).

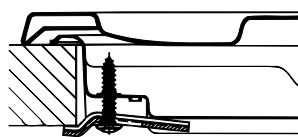
- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.  
Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer,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



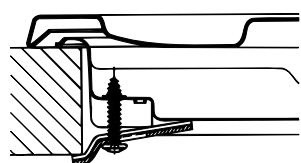
#### Schéma de fixation des crochets



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



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

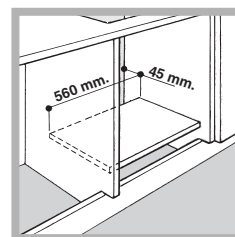
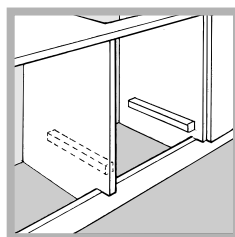


Position du crochet pour plan **H=40mm**

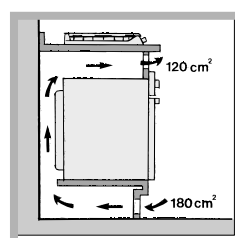
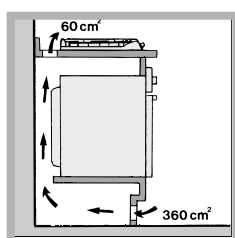
! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

#### Aération

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



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



#### Raccordement électrique

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

#### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

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

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise

de courant doivent être facilement accessibles

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

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

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

## Raccordement gaz

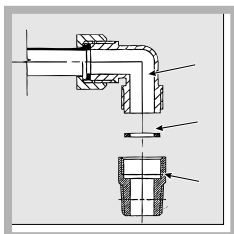
### • Pour la France

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

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

### • Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I12E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.



Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccords filetés.

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

### Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

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

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

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

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

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

### Vérification de l'étanchéité

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

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

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

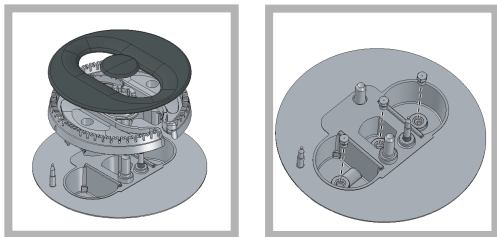
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. remontez les différentes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

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

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figure) ;
- dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez

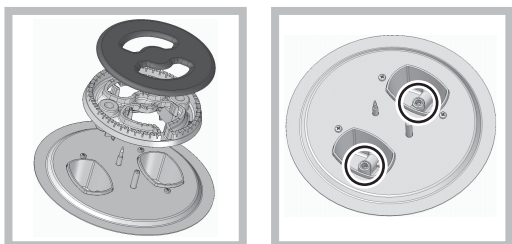
les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

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



### Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

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

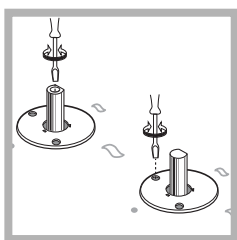


- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

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

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

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





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

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

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

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

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

FR

BE

LU

NL

FR

BE

LU

NL

## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)		Gaz liquidiés						Gaz naturel				
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (g/h)		Injecteur 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Débit * (l/h)	
		Réduit	Nominale			Butane	Propane		Nominale	G20	Nominale	G25
Rapide (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	116	3.00	286	3.00	332
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	110 (Y)	2.60	248	2.60	183
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96	1.65	157	1.65	111
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79	1.00	95	1.00	365
Triple Couronne (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	99x2	3.30	314	3.30	376
Ultra Rapide (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	123	3.40	324	3.40	166
Semi-Poissonière (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	88	1.50	143	1.50	100
Deux flammes (DCDR Intérieur)	30	0.40	0.90	27	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	110x2	4.10	390	4.10	454
Pressions d'alimentation (Pour la France)			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

### Pour la Hollande

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h) G25
		Nominale	Réduit		
Rapide (R)	100	3.00	0.70	116	332
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	110 (Y)	183
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96	111
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79	365
Triple Couronne (TC)	130	3.30	1.50	99x2	376
Ultra Rapide (UR)	100	3.40	0.70	123	166
Semi-Poissonière (SP)	—	1.50	0.70	88	100
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur)	30	0.90	0.40	74	100
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs	130	4.10	1.50	110 x2	454
Pressions d'alimentation			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		25 20 30

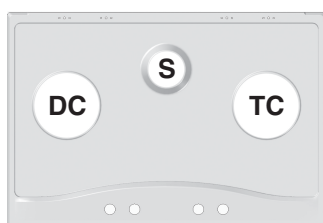
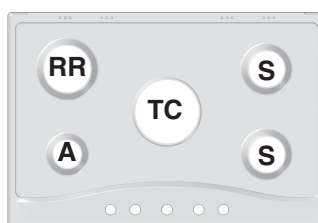
## Pour la Luxembourg

				Cat. I2E	
				Gaz naturel	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h) G20
		Nominale	Réduit		
Rapide (R)	100	3.00	0.70	116	286
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	110 (Y)	248
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96	157
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79	95
Triple Couronne (TC)	130	3.30	1.50	99x2	314
Ultra Rapide (UR)	100	3.40	0.70	123	324
Semi-Poissonnière (SP)	—	1.50	0.70	88	143
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur)	30	0.90	0.40	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs	130	4.10	1.50	110 x 2	390
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			20 17 25

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>PC 631 X/HA  
PC 631 /HAPC 640 X/HA  
PC 640 R/HA  
PC 640 /HAPC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HAPC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HAPC 750 X /HA  
PC 750 AX /HAPC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HAPC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA

# Description de l'appareil

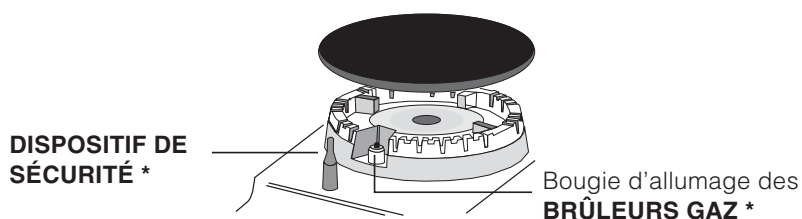
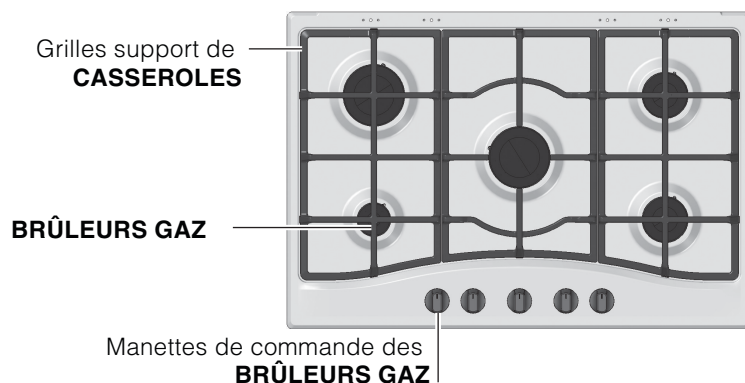
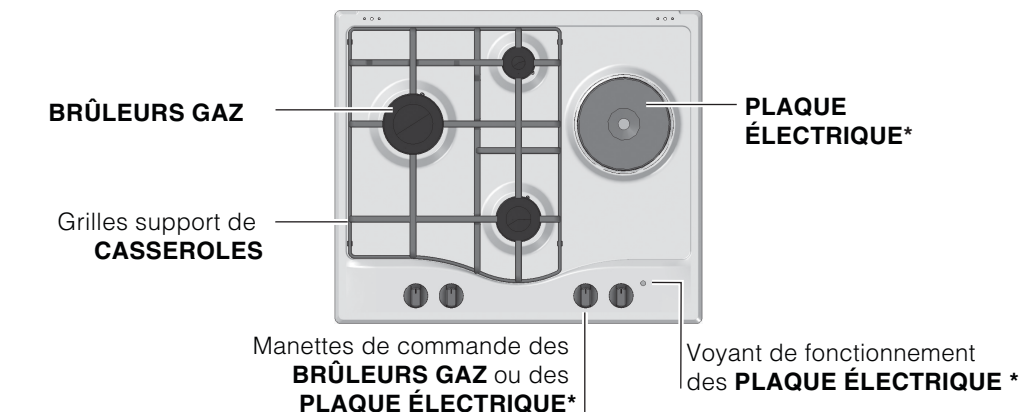
FR

BE

LU

NL

## Vue d'ensemble



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

\* N'existe que sur certains modèles

# Mise en marche et utilisation

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

## Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit:

- Eteint

◊. Maximum

◊. Minimum

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

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

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

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

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


## Le brûleur à "deux flammes indépendantes"


Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Leur utilisation conjointe à un réglage maximum permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole, surtout si vous utilisez les deux brûleurs à leur réglage minimum.

**Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne réglez jamais, simultanément, la couronne du centre sur sa position minimale et la couronne extérieure sur sa position maximale.**

Vous pouvez utiliser des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Chaque couronne composant le brûleur "deux flammes indépendantes" a sa propre

manette de commande :

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

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

Pour allumer l'anneau souhaité, appuyez à fond sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la

position maximum ◊. Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.

**Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme**, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante, comme suit:

- Eteint

◊. Maximum

◊. Minimum

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

## Plaques électriques\*

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

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

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

\* N'existe que sur certains modèles

FR

BE

LU

NL



## Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

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

### Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 60 cm

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

### Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 75 cm

! Sur les modèles munis de grille de réduction, cette dernière ne doit être utilisée que sur le brûleur Deux flammes intérieur (DCDR intérieur), lorsque l'on utilise des récipients de diamètre inférieur à 12 cm.

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

## Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques\*

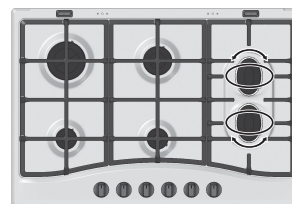
Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

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

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

### Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser les brûleurs centraux "Demi-Poissonnière"

L'utilisation des deux brûleurs "Demi-poissonnière" de forme oblongue, pouvant tourner de 90°, donne à la table une plus grande flexibilité d'emploi.



Pour tourner les brûleurs de 90° "Demi-Poissonnière", procédez comme suit:

- Assurez-vous que les brûleurs sont bien froids.
- Soulevez complètement le brûleur.
- Remontez-le dans son logement suivant la position désirée.
- Assurez-vous que les brûleurs soient correctement positionnés.

\* N'existe que sur certains modèles



Les deux brûleurs notamment peuvent être utilisés ensemble ou séparément avec des casseroles de formes ou de dimensions différentes comme suit:

- Double brûleur comme "Poissonnière" pour des récipients ovales (Fig. A).
- Double brûleur pour des poêles grill ou pour des récipients rectangulaires ou carrés ayant au moins 28x28 cm (Fig. B)
- Brûleur simple pour récipients moyens (diam. 16-20 cm) (Fig. C)
- **NE JAMAIS utiliser le brûleur double dans la configuration illustrée figure D.**

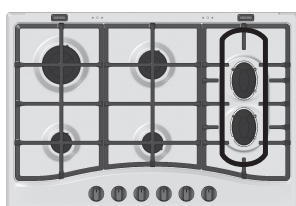


Fig. A

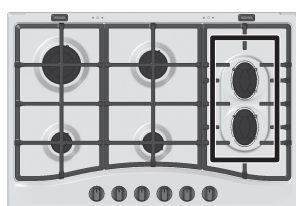


Fig. B

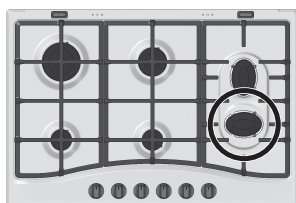


Fig. C

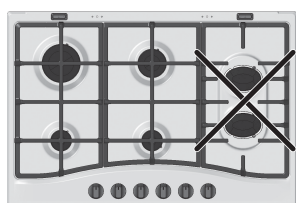


Fig. D

\* N'existe que sur certains modèles

# Précautions et conseils

FR

BE

LU

NL

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

## Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.

- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Essayez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accès à la zone de cuisson vitrocéramique (s'il y en a une), pendant et tout de suite après son fonctionnement, car elle reste chaude pendant au moins une demi-heure encore après son extinction;
- Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant en cas de cassure de la surface vitrocéramique.
- Débranchez l'appareil de la ligne électrique en cas de cassure de la zone vitrocéramique;
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

## Mise au rebut

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

# Nettoyage et entretien

## Escludere la corrente elettrica

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

## Pulire l'apparecchio

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

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

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

## Manutenzione rubinetti gas

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

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

FR

BE

LU

NL

# Anomalies et remèdes

FR

BE

LU

NL

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

## Anomalies

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

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

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

**Les casseroles sont instables.**

## Causes / Solutions possibles

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.
- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.
- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel à notre station technique. Indiquez-lui :

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

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

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

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

**ES**

Español, 41

PC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HA  
PC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA  
PC 750 X /HA  
PC 750 AX /HA  
PC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HA  
PC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HA  
PC 640 X/HA  
PC 640 /HA  
PC 631 X/HA  
PC 631 /HA

## Sumario

### Instalación, 42-47

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

### Descripción del aparato, 48

Vista de conjunto

### Puesta en funcionamiento y uso, 49-51

Consejos prácticos para el uso de los quemadores  
Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

### Precauciones y consejos, 52

Seguridad general  
Eliminación

### Mantenimiento y cuidados, 53

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

### Anomalías y soluciones, 54

ES

# Instalación

ES

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

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

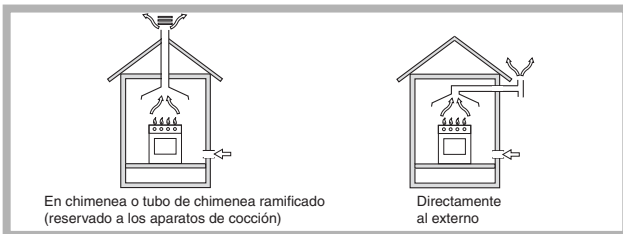
## Colocación

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

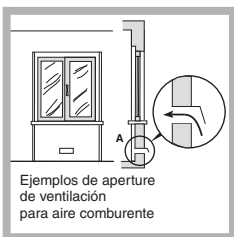
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

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

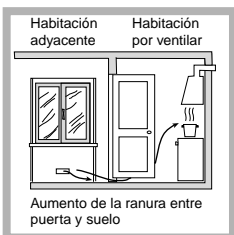
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- 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.



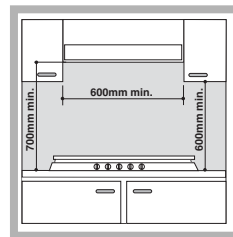
También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

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

## Empotramiento

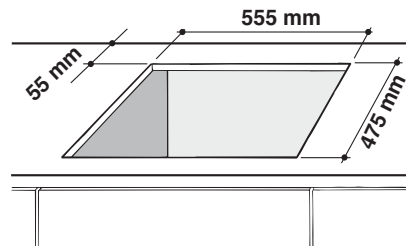
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes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

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

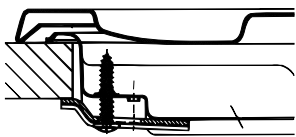


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (ver la figura).

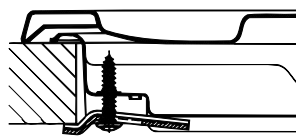
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



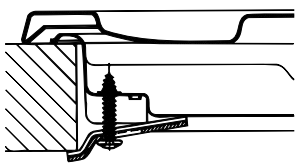
**Esquema de fijación de los ganchos**



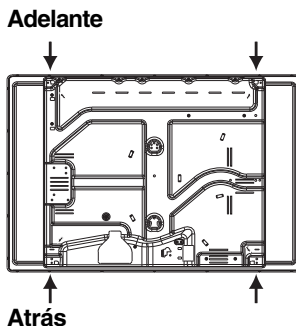
Posición del gancho para superficies **H=20mm**



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



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

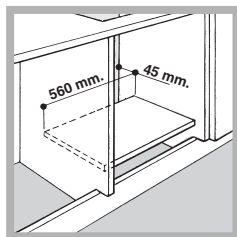
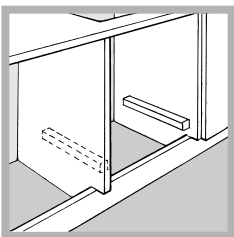


! Use los ganchos contenidos en el “paquete de accesorios”

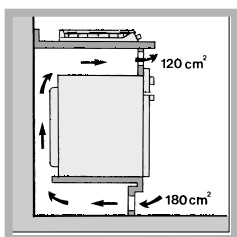
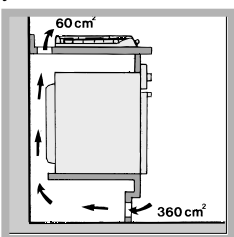
- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

**Aireación**

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



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



**Conexión eléctrica**

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

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

**Conexión de gas**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Control de la estanqueidad

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

### Adaptación a los distintos tipos de gas

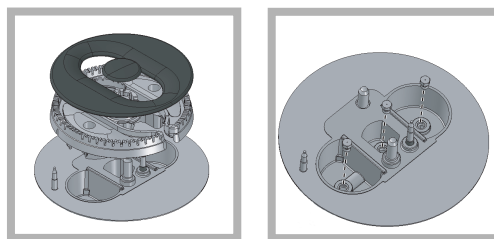
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

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

Técnica.

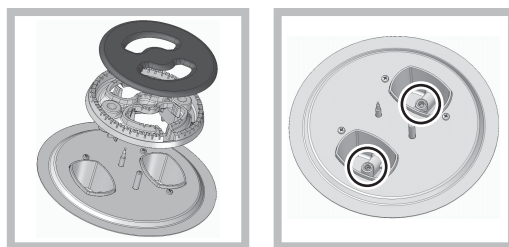
### Sustitución de los picos en el quemador “doble llama” independiente:

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



### Cambio de los picos en el quemador Triple corona

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



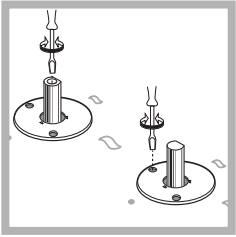
- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

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







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

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

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

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

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

## Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1		Gas líquido						Gas natural		
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.* Reducida	Potencia térmica kW (p.c.s.* Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)		Potencia térmica kW (p.c.s.* Nominal	Pico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
						***	**			
Rápido (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286
Rápido Reduc. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	110 (Y)	248
Semi Rápido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Corona Triple (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.30	99x2	314
Ultrarrápido (UR)	100	0.70	3.40	39	91	247	243	3.40	123	324
Semi-Pescadera (SP)	—	0.70	1.50	39	60	109	107	1.50	88	143
Doble llama (DCDR Interno)	30	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	70	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	114x2	390
Presiones de suministro	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Mínimo (mbar)					20	25	17		
	Máximo (mbar)					35	45	25		

\* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

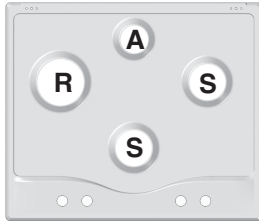
\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

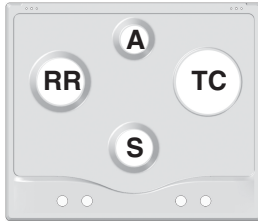
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



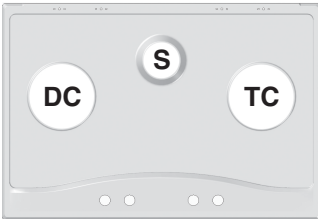
PC 631 X/HA  
PC 631 /HA



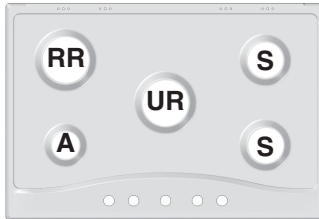
PC 640 X/HA  
PC 640 R/HA  
PC 640 /HA



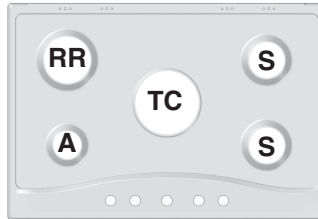
PC 640 T X/HA  
PC 640 T GH/HA  
PC 640 T AX/HA  
PC 640 T R/HA



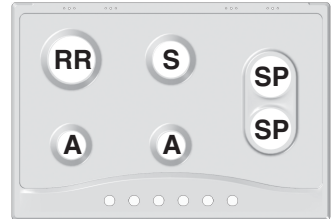
PC 730 RT GH /HA  
PC 730 RT X /HA



PC 750 X /HA  
PC 750 AX /HA



PC 750 T X /HA  
PC 750 T AX /HA  
PC 750 T GH /HA  
PC 750 T XX /HA  
PC 750 T R /HA  
PC 750 T /HA

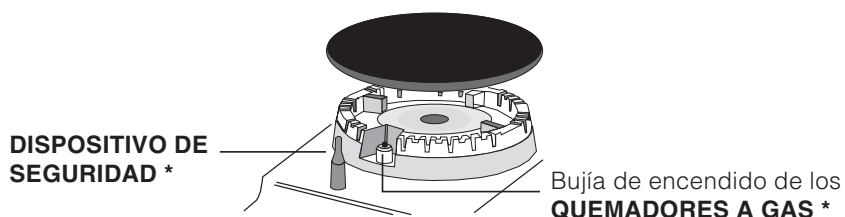
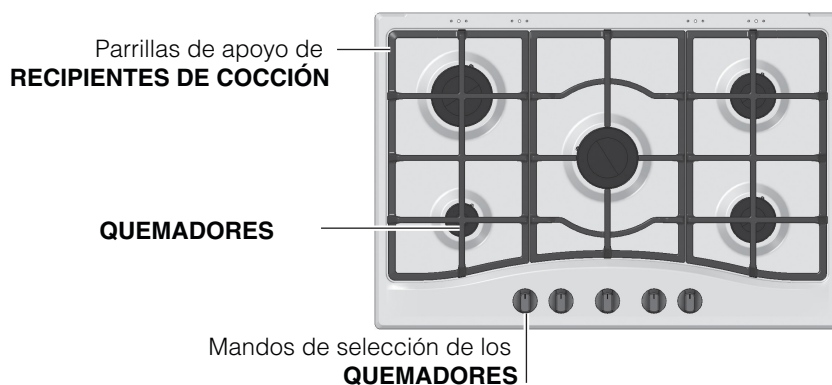
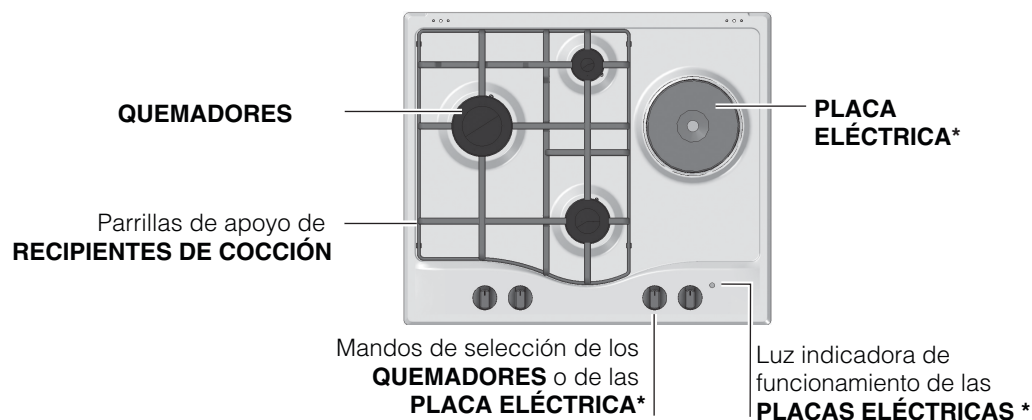


PC 760 F X /HA  
PC 760 F R /HA

# Descripción del aparato

ES

## Vista de conjunto



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

\* Presente sólo en algunos modelos.

# Puesta en funcionamiento y uso

ES

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

## Quemadores a gas

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

- Apagado
- ◊. Máximo
- ◊. Mínimo

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

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

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

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


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


## El quemador con “doble llama independiente”\*

Este quemador de gas está formado por dos llamas concéntricas, que pueden funcionar juntas o independientemente. La utilización simultánea al máximo, permite una elevada potencia que reduce los tiempos de cocción respecto a los quemadores tradicionales. La doble corona de llama, permite además que la distribución del calor en la base de la olla sea más uniforme, especialmente utilizando ambos quemadores al mínimo.


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

Pueden usarse recipientes de todos los tamaños, cuando se usen recipientes pequeños encender el quemador interno solamente. Cada una de las coronas que componen el quemador “doble llama independiente” cuenta con una perilla de mando propia:

la perilla identificada por el símbolo  controla la corona externa;

la perilla identificada por el símbolo  controla la corona interna.

Para encender la corona deseada presionar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario

hasta la posición de su **máximo** . El quemador está dotado de encendido electrónico que entra en función automáticamente presionando la perilla.

**Dada la presencia de un dispositivo de seguridad**, es necesario mantener presionada la perilla por 2-3 segundos aprox., luego de haberse encendido la llama, para permitir el pasaje de gas. El mechero elegido puede ser regulado con el botón correspondiente del siguiente modo:

- Apagado
- ◊. Máximo

◊. Mínimo

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

## Placas eléctricas\*

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

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

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

## Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

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

\* Presente sólo en algunos modelos.

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

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

#### Ollas que deben utilizarse en placas de 60 cm

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

#### Ollas que deben utilizarse en placas de 75 cm

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

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

## Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas\*

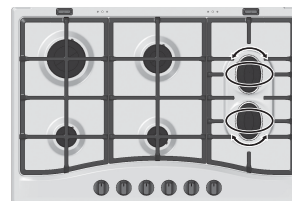
Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

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

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

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

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



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

- Esperar que los quemadores estén fríos
- Levantar totalmente el quemador
- Colocarlo de nuevo en su lugar, pero en la posición deseada

Los dos quemadores se pueden usar juntos o separadamente con ollas de distinta forma y dimensiones, a saber:

- quemador doble, elíptico (Pecera) para recipientes ovalados (A).

\* Presente sólo en algunos modelos.

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

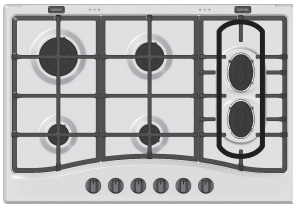


Fig. A

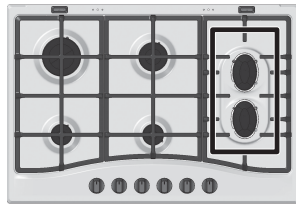


Fig. B

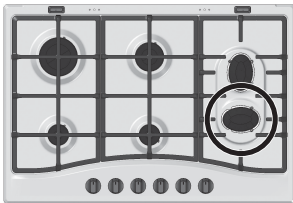


Fig. C

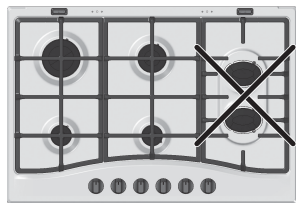


Fig. D

\* Presente sólo en algunos modelos.

# Precauciones y consejos

ES

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

## Seguridad general

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

- No utilice ollas inestables o deformadas.
- Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.
- Tratándose de fuentes de peligro, evitar que los niños se pongan en contacto con la vitrocerámica (cuando existe), mientras funciona e inmediatamente después, debido a que la misma permanece recalentada hasta media hora después de apagada.
- Es necesario llamar a los centros de asistencia autorizados por el fabricante en caso de rotura de la superficie vitrocerámica.
- Es conveniente desconectar el aparato de la red de energía eléctrica, en caso de rotura en la zona vitrocerámica;
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

## Eliminación

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



# Mantenimiento y cuidados

## Escludere la corrente elettrica

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

## Pulire l'apparecchio

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

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

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

## Manutenzione rubinetti gas

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

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

ES

# Anomalías y soluciones

ES

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

## Anomalías

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

## Posibles causas / Solución

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

**La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.**

- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

**El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.**

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

**Los recipientes no permanecen estables.**

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

Si aún cuando se han realizado todos los controles, la encimera no funciona y el inconveniente detectado persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica. Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

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

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

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

## Ampliación de garantía

Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

## Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO



ES