

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 46

PI 631

PI 631 A

PI 631 IB

PI 640 IB

PI 640

PI 640 A

PI 640 AS

PI 640 AST

PI 640 A R

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Consigli pratici per l'uso della piastra elettrica

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Manutenzione rubinetti gas

Anomalie e rimedi, 11

Assistenza attiva 7 giorni su 7

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.

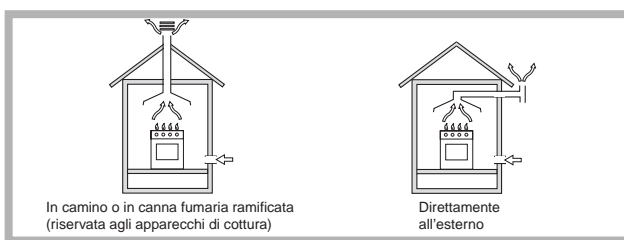
Posizionamento

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

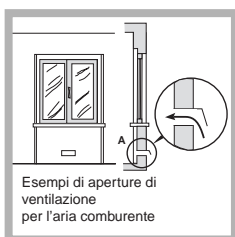
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

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

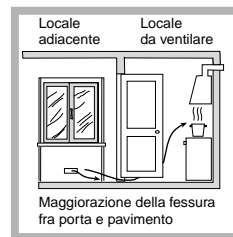
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



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



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



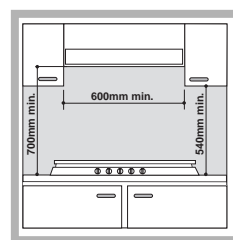
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- 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:

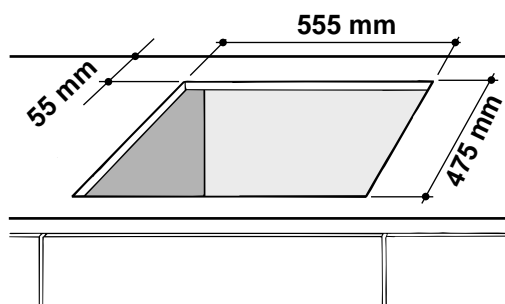
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.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



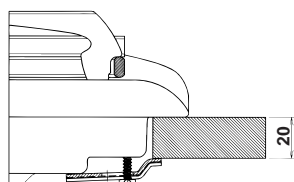
Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (*vedi figura*).

- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura.

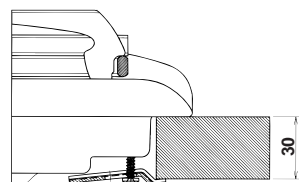
Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



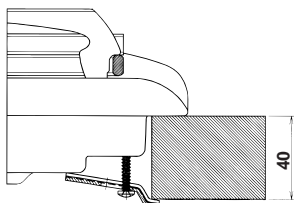
Schema di fissaggio dei ganci



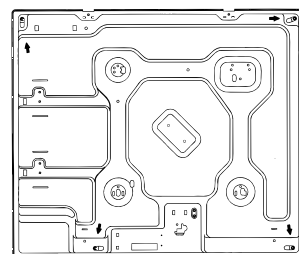
Posizione gancio per top **H=20mm**



Posizione gancio per top **H=30mm**



Posizione gancio per top **H=40mm**



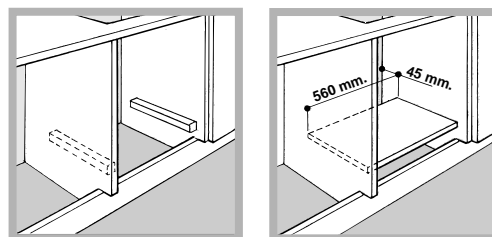
Dietro

! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

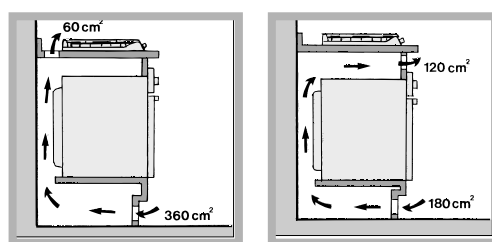
- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione

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



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



! E' possibile installare il piano PI 640 AST solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

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, 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-CIG 7432.

! 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.

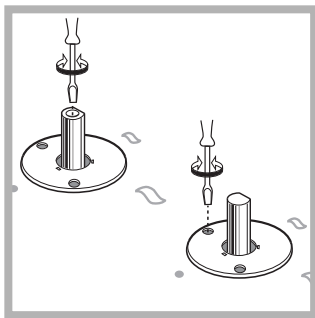
5. Regolazione aria primaria del bruciatore forno

Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

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

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;



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

3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.

4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

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

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

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

TARGHETTA CARATTERISTICHE

Collegamenti elettrici

tensione a 220-230V ~ 50/60Hz o 220-240V ~ 50/60Hz (vedi targhetta caratteristiche)
potenza massima assorbita 1500W



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1				Gas liquido					Gas naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100		ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nomin.	Ridot.	(1) (mm)	(mm)		***	**		
Rapido (R)	100	3,00	0,70	39	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (S)	75	1,90	0,40	28	30	70	138	136	104	181
Ausiliario (A)	51	1,00	0,40	28	30	52	73	71	76	95
Tripla Corona (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)						28-30	37	20	
	Minima (mbar)						20	25	17	
	Massima (mbar)						35	45	25	

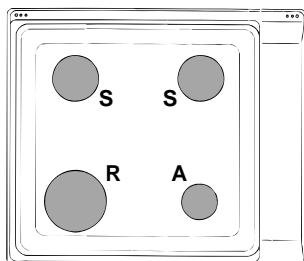
* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

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

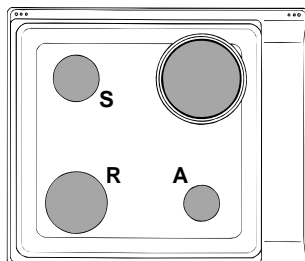
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³

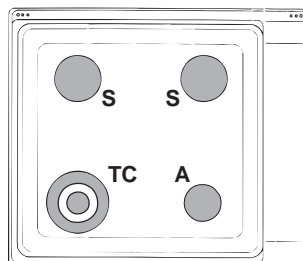
(1) Solo per apparecchi con dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas.



PI 640
PI 640 A
PI 640 IB
PI 640 AS
PI 640 A R



PI 631
PI 631 IB



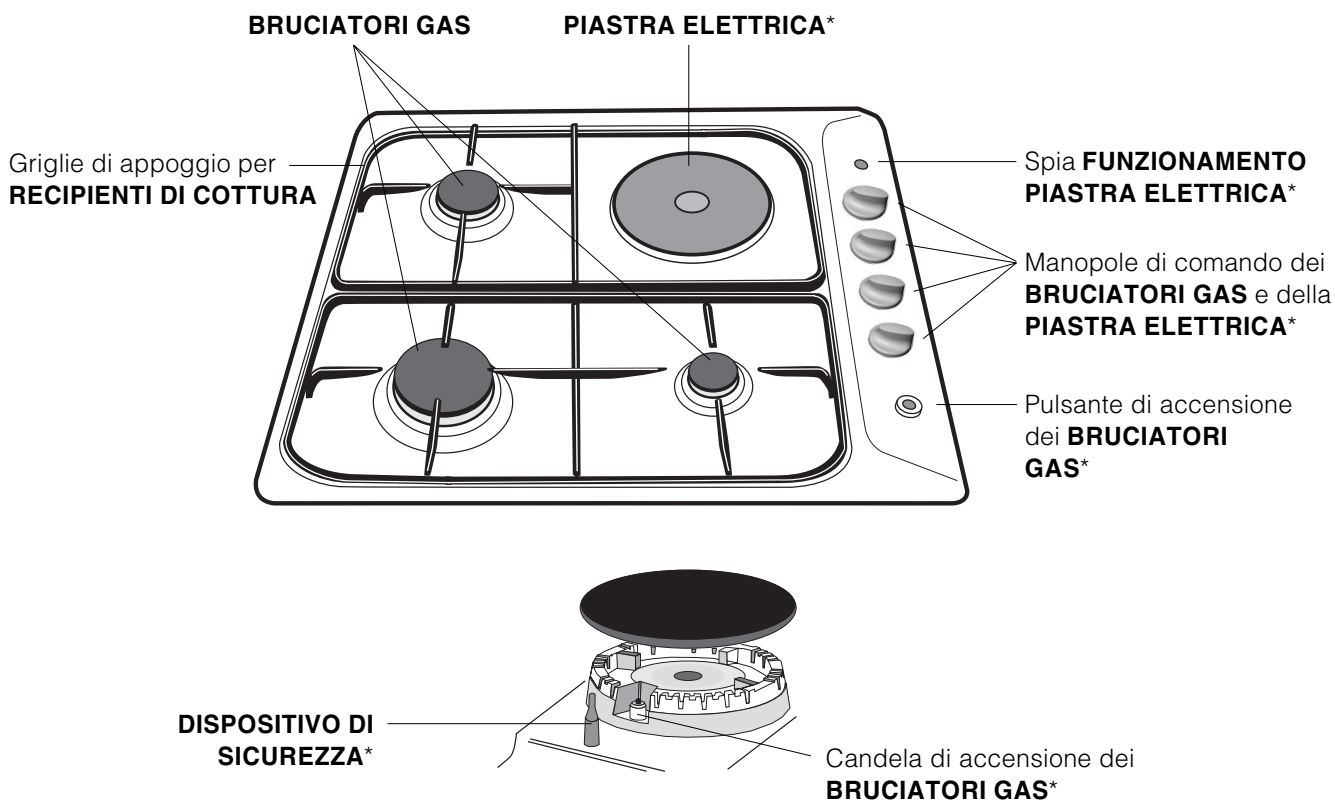
PI 640 AST

! E' possibile installare il piano P 640 AST solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

IT



- **PIASTRE ELETTRICHE** possono essere di vari diametri e potenze diverse: "normali" o "rapide", quest' ultime si riconoscono dalle altre per la presenza di un bollo rosso al centro.
- 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 6 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, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo , poi premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

! 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 "•").

Piastre 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.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

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

Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano 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.

* Presente solo in alcuni modelli.

! 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.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- 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.
- 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.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- Smaltimento del vecchio apparecchio: avvalersi del servizio dell'Ente locale preposto.
- Prima di rottamare il vecchio apparecchio renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione elettrica.

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 detergenti 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 detergenti 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.

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

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

Avete controllato se:

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

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:

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

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:

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

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:

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

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.indesit.com.

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Español, 35

PT

Português, 46

PI 631

PI 631 A

PI 631 IB

PI 640 IB

PI 640

PI 640 A

PI 640 AS

PI 640 AST

PI 640 A R

Contents

Installation, 13-17

Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 18

Overall view

Start-up and use, 19

Practical advice on using the burners
Practical advice on using the electric plates

Precautions and tips, 20

General safety
Disposal

Maintenance and care, 21

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 22

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

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

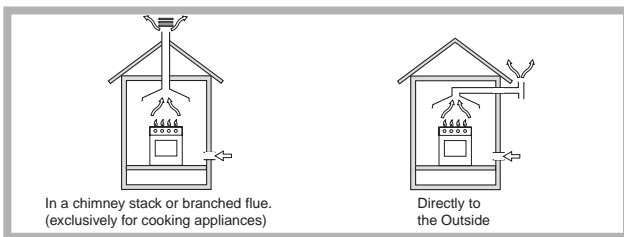
Positioning

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

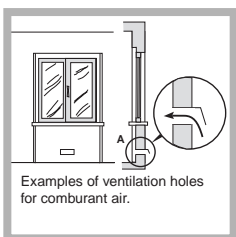
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

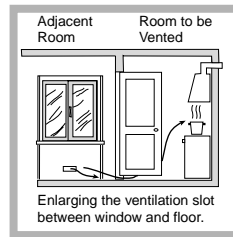
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/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 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



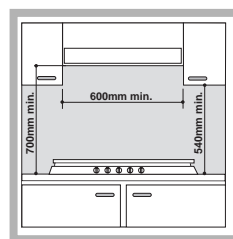
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

Fitting the appliance

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

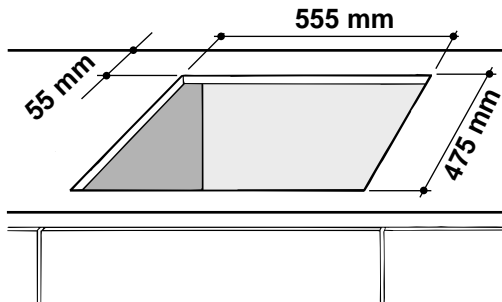
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent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



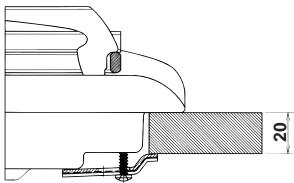
If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (see *figure*).

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.

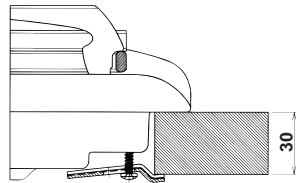
Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



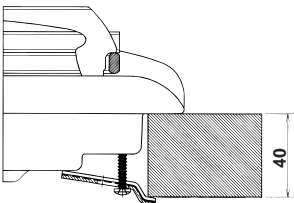
Hook fastening diagram



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

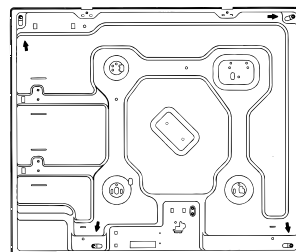


Hooking position
for top **H=30 mm**



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

Front



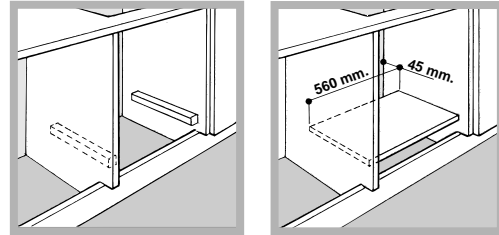
Back

! Use the hooks contained in the “accessory pack”

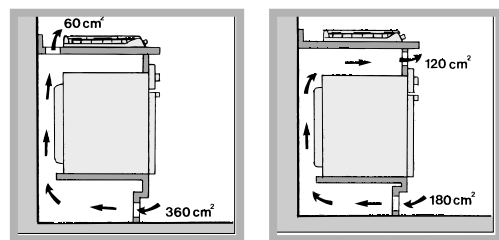
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

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



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



! The PI 640 AST hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

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

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

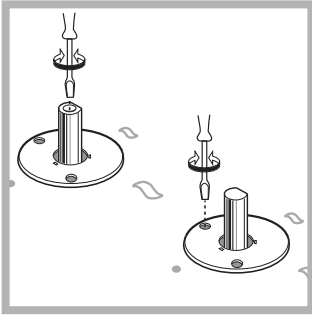
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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.
 - Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

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



3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

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

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

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

DATA PLATE	
Electrical connections	voltage of 220-230V ~ 50/60Hz or 220-240V ~ 50/60Hz (see data plate) maximum power absorbed 1500W
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 90/336/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments.

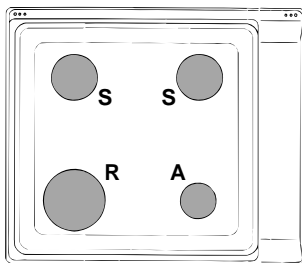
Burner and nozzle specifications

Table 1

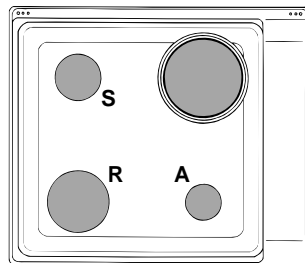
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas					Natural Gas	
				By-Pass 1/100		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
				Nomin.	Ridot.		(1) (mm)	(mm)		
Fast (R)	100	3,00	0,70	39	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (S)	75	1,90	0,40	28	30	70	138	136	104	181
Auxiliary (A)	51	1,00	0,40	28	30	52	73	71	76	95
Triple Crown (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

- * At 15°C and 1013 mbar - dry gas
 ** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 *** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

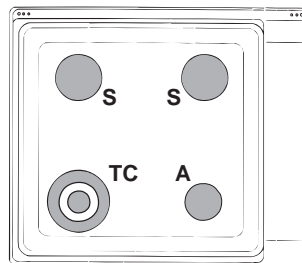
(1) Only for appliances with the security device.



PI 640
 PI 640 A
 PI 640 IB
 PI 640 AS
 PI 640 A R



PI 631
 PI 631 IB



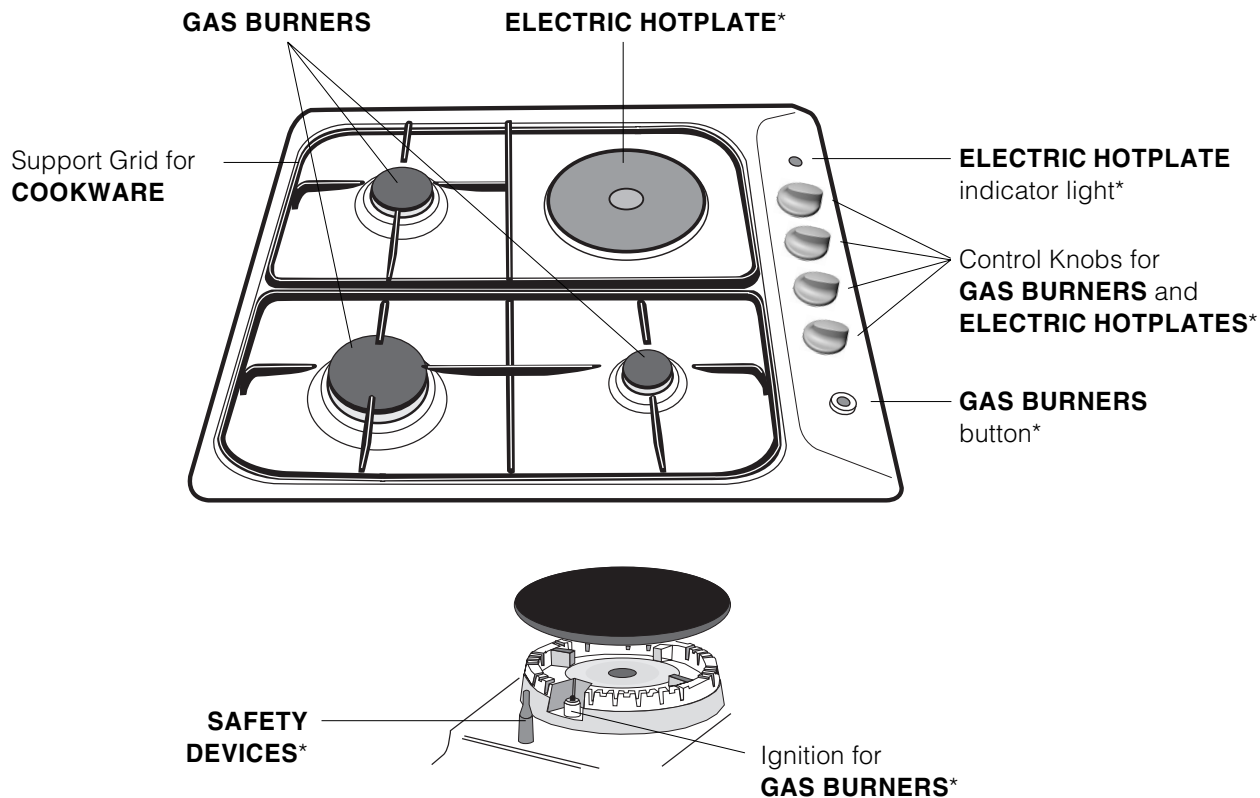
PI 640 AST

! The PI 640 AST hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Description of the appliance

GB

Overall view





- **ELECTRIC HOTPLATES** may have different diameters and operate at different power levels. These power levels may be “normal” or “rapid” (the latter may be distinguished from the others by a red spot in the middle of the hotplate).
- The **ELECTRIC HOTPLATE INDICATOR LIGHT** 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 PLATES*** 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.

! 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 6 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

When using models with an ignition button, light the desired burner by first pressing the gas burners button (identifiable by the ★ symbol), then 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).

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.

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

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	Normal or Fast Plate
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.

* 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.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only, to cook food according to the instructions in this manual.
- 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.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- When disposing of your old appliance: contact your Local Authority and make use of the official refuse collection body responsible for your area.
- Make the appliance unusable by cutting off the electrical cable before disposal.

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.

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.

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

Check whether:

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

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

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

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

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

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

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

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, 12

FR

Français, 23

ES

Español, 35

PT

Português, 46

PI 631

PI 631 A

PI 631 IB

PI 640 IB

PI 640

PI 640 A

PI 640 AS

PI 640 AST

PI 640 A R

Sommaire

Installation, 24-29

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

Description de l'appareil, 30

Vue d'ensemble

Mise en marche et utilisation, 31

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Quelques conseils utiles pour bien utiliser votre plaque électrique

Précautions et conseils, 32

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 33

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 34

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 I2E+3+ pour la France;
 - gaz Naturel Catégorie I2E+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.

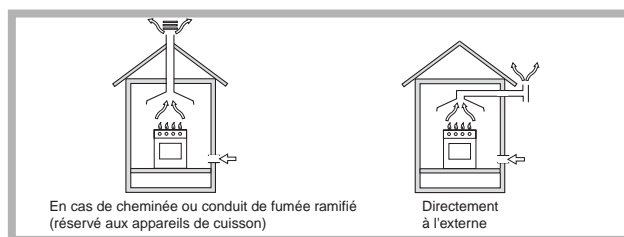
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.

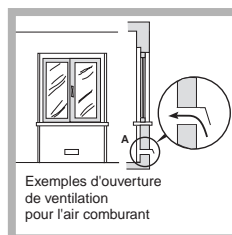
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

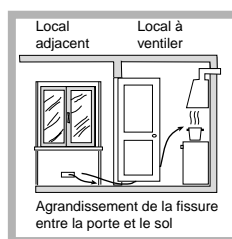
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- 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 m³/h par kW de puissance installée.



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



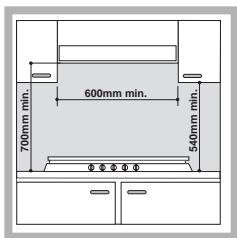
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- **(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

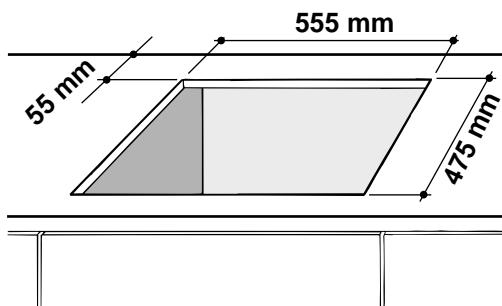
Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions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



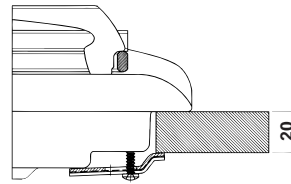
En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (voir figure).

- 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.

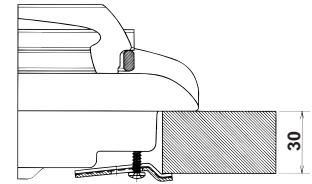


- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

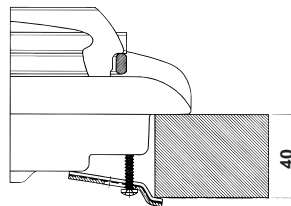
Schéma de fixation des crochets



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

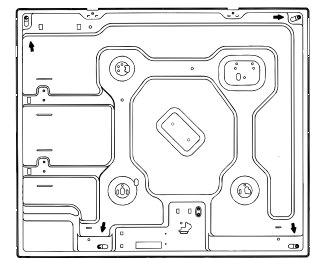


Position du crochet pour plan **H=30mm**



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

Devant

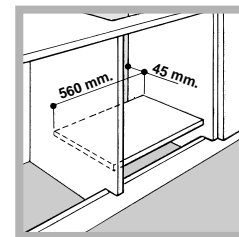
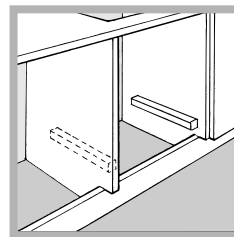


Derrière

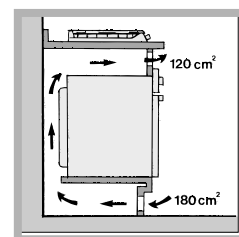
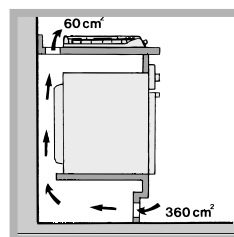
! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

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



! La table PI 640 AST ne peut être installée qu'au-dessus

de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

Raccordement électrique

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

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non

respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

• Pour la France

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

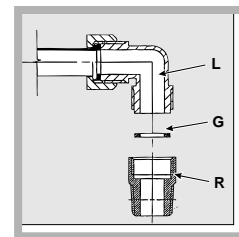
• Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande

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, vérifiez 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.

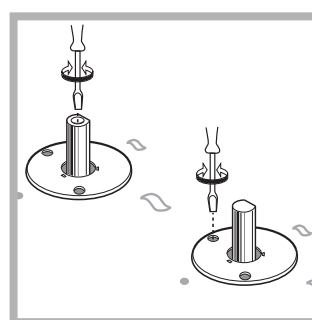
4. en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- 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 et 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).

FR

BE

LU

NL

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)				Gaz liquide					Gaz naturel		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (g/h)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h)	
		Nomin.	Rédu.	(1) (mm)	(mm)		Butane	Propane		G20	G25
Rapide (R)	100	3,00	0,70	39	41	87	218	214	128	286	332
Semi Rapide (S)	75	1,90	0,40	28	30	70	138	136	104	181	218
Auxiliaire (A)	51	1,00	0,40	28	30	52	73	71	76	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309	360
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar)						28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)						20	25		17	20
	Maximum (mbar)						35	45		25	30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar)						28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)						20	25		15	15
	Maximum (mbar)						35	45		25	30

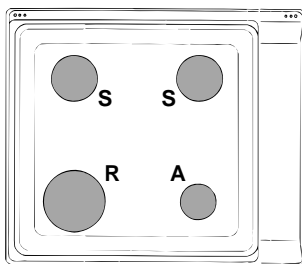
Pour la Luxembourg

					Cat. I2E (2)	
					Gaz Naturels	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h)	
		Nom	Réd		G20	
Rapide (R)	100	3,00	0,70	128	286	
Semi Rapide (S)	75	1,90	0,40	104	181	
Auxiliaire (A)	51	1,00	0,40	76	95	
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,30	133	309	
Pression de alimentation	Nominale (mbar)				20	
	Minimum (mbar)				17	
	Maximum (mbar)				25	

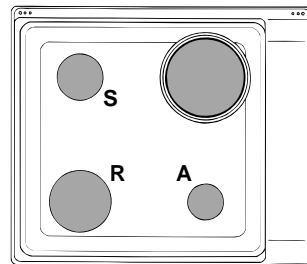
Pour la Hollande			Gaz Naturels		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s. *)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h) G 25
		Nominal	Réduit		
Rapide (R)	100	3,00	0,70	128	332
Semi Rapide (S)	75	1,90	0,40	104	218
Auxiliaire (A)	51	1,00	0,40	76	111
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,30	133	360
Pression de alimentation	Nominale (mbar)				25
	Minimum (mbar)				20
	Maximum (mbar)				30

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

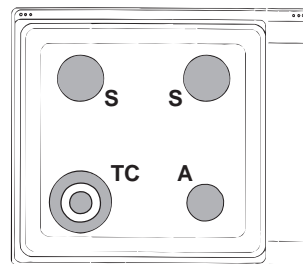
- (1) Seulement pour les appareils équipés de dispositif de sécurité.
 (2) Voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil.



PI 640
 PI 640 A
 PI 640 IB
 PI 640 AS
 PI 640 A R



PI 631
 PI 631 IB



PI 640 AST

! La table P 640 AST ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrés équipés de ventilation de refroidissement.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Raccordements électriques	tension 220-230V ~ 50/60Hz ou 220-240V ~ 50/60Hz (voir étiquette) puissance maximale absorbée 1500W
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
	- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 90/336/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives.

Description de l'appareil

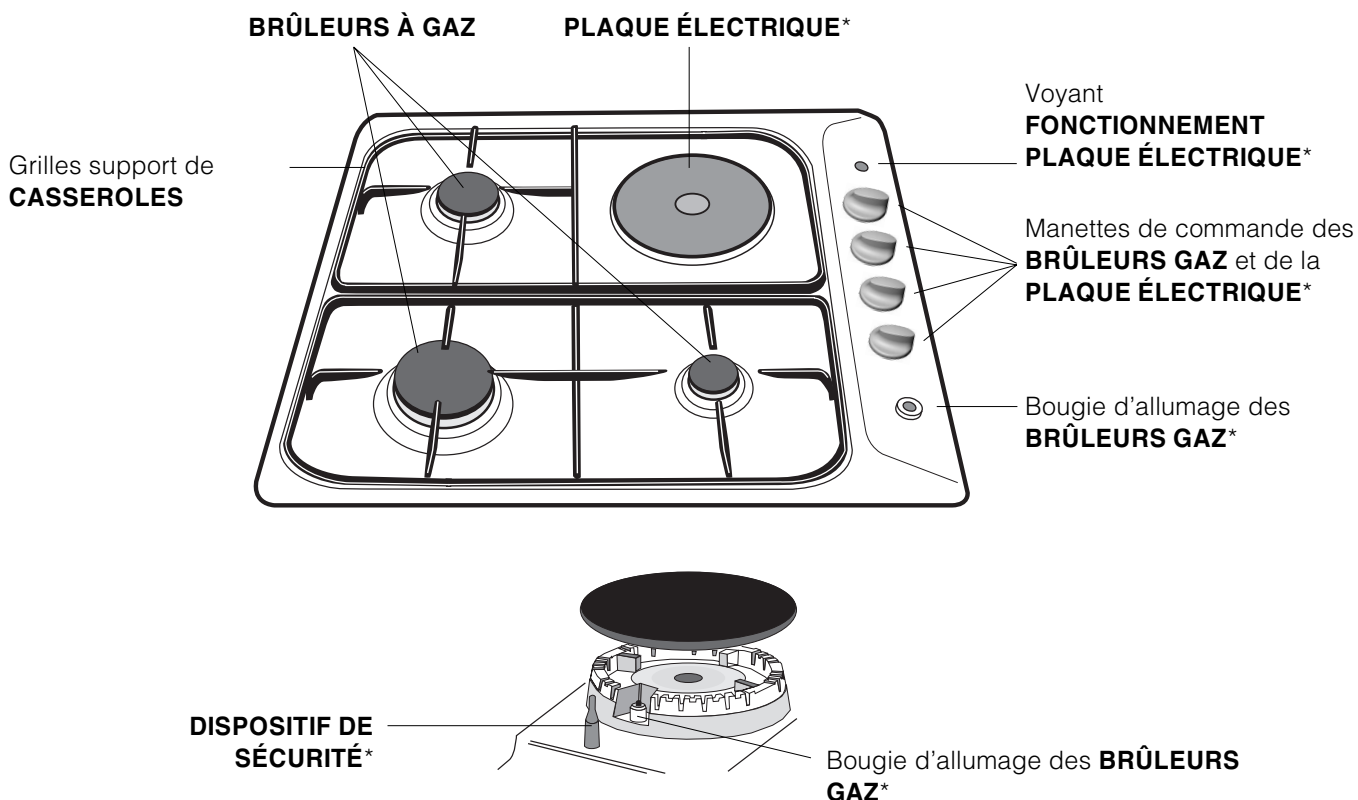
FR

BE

LU

NL

Vue d'ensemble



- **PLAQUES ÉLECTRIQUES** disponibles dans plusieurs diamètres et puissances: elles peuvent être "normales" ou "rapides", ces dernières sont réparables à leur point rouge.
- Voyant de **FONCTIONNEMENT 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 6 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 d'abord sur le bouton

d'allumage repéré par le symbole , 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 "•".

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.

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
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

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.

* 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.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- 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.
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'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.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- Mise au rebut de votre vieil appareil : adressez-vous au service local prévu à cet effet.
- Avant de mettre au rebut votre vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant son câble d'alimentation électrique.

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

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

Entretien robinets gaz

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

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

FR

BE

LU

NL

Anomalies et remèdes

FR

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.

BE

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

Avez-vous contrôlé si :

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

LU

NL

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

Avez-vous contrôlé si :

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

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

Avez-vous contrôlé si :

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

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si :

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

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, 12

FR

Français, 23

ES

Español, 35

PT

Português, 46

PI 631

PI 631 A

PI 631 IB

PI 640 IB

PI 640

PI 640 A

PI 640 AS

PI 640 AST

PI 640 A R

Sumario

Instalación, 36-40

Colocación

Conexión eléctrica

Conexión gas

Placa de características

Características de los quemadores e inyectores

Descripción del aparato, 41

Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 42

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Consejos prácticos para el uso de la placa eléctrica

Precauciones y consejos, 43

Seguridad general

Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 44

Cortar la corriente eléctrica

Limpiar el aparato

Mantenimiento de las llaves de gas

Anomalías y soluciones, 45

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.

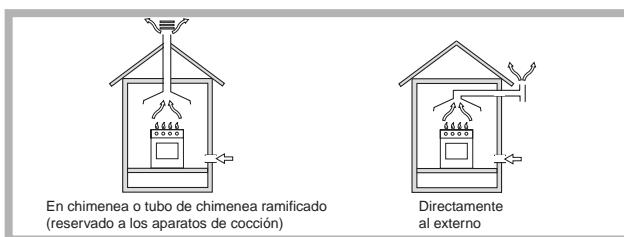
Colocación

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

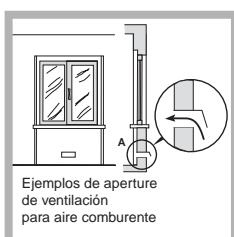
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! 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:

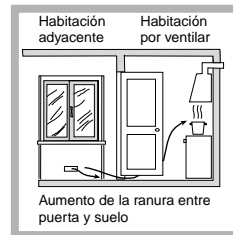
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



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



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm², como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. También puede hacerlo de



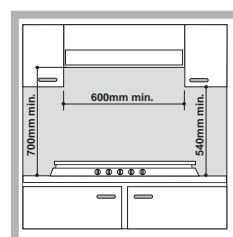
manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

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

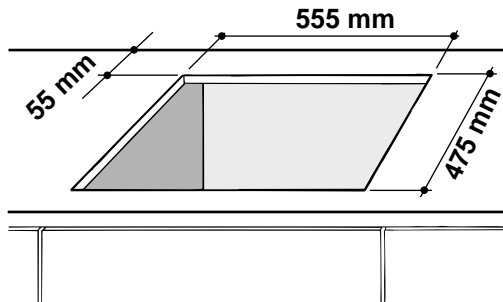
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes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

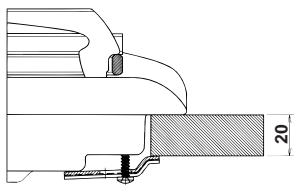


Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (*ver la figura*).

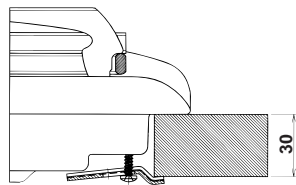
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para una buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



Esquema de fijación de los ganchos

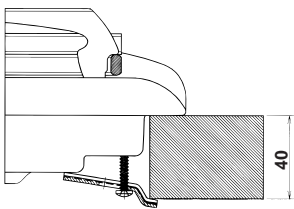


Posición del gancho para superficies **H=20mm**

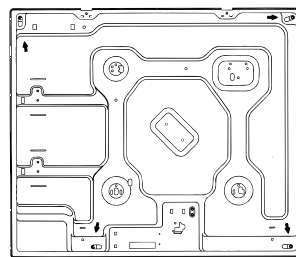


Posición del gancho para superficies **H=30mm**

Adelante



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



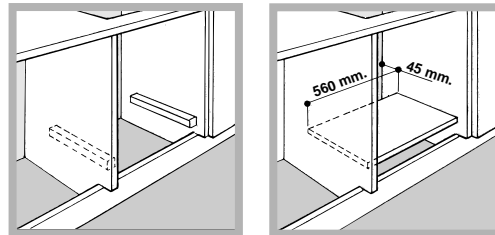
Atrás

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

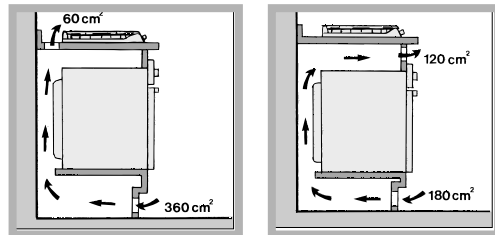
- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

Aireación

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



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



! Es posible instalar la encimera PI 640 AST sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

Conexión eléctrica

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

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

Conexión de gas

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

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

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

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 las Normas Nacionales en vigencia.

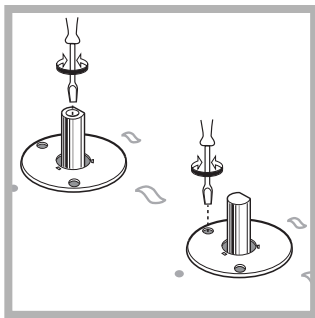
Control de la estanqueidad

! 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.

- 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

Conexiones eléctricas	tensión de 220-230V ~ 50/60Hz o 220-240V ~ 50/60Hz (ver placa de características) potencia máxima absorbida 1500W
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones.

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1				Gas líquido					Gas natural	
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100		pico 1/100	capacid.* g/h		pico 1/100	capacid.* l/h
		Nomin.	Reduc.	(1) (mm)	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rápido (R)	100	3,00	0,70	39	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (S)	75	1,90	0,40	28	30	70	138	136	104	181
Auxiliari (A)	51	1,00	0,40	28	30	52	73	71	76	95
Corona Triple (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309
Presiones de suministro	Nominal (mbar)						28-30	37	20	
	Mínimo (mbar)						20	25	17	
	Máximo (mbar)						35	45	25	

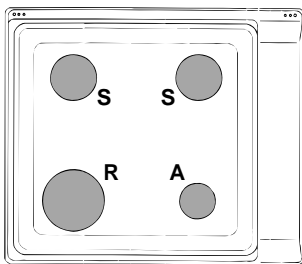
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

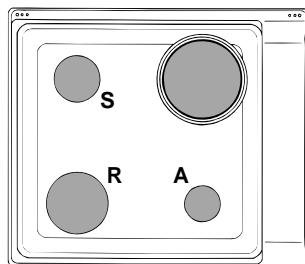
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

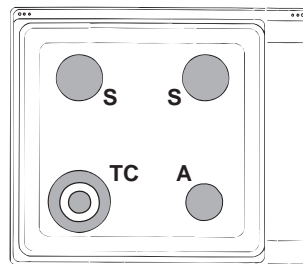
(1) Únicamente para aquellos aparatos con dispositivos de seguridad contra fugas de gas



PI 640
PI 640 A
PI 640 IB
PI 640 AS
PI 640 A R



PI 631
PI 631 IB

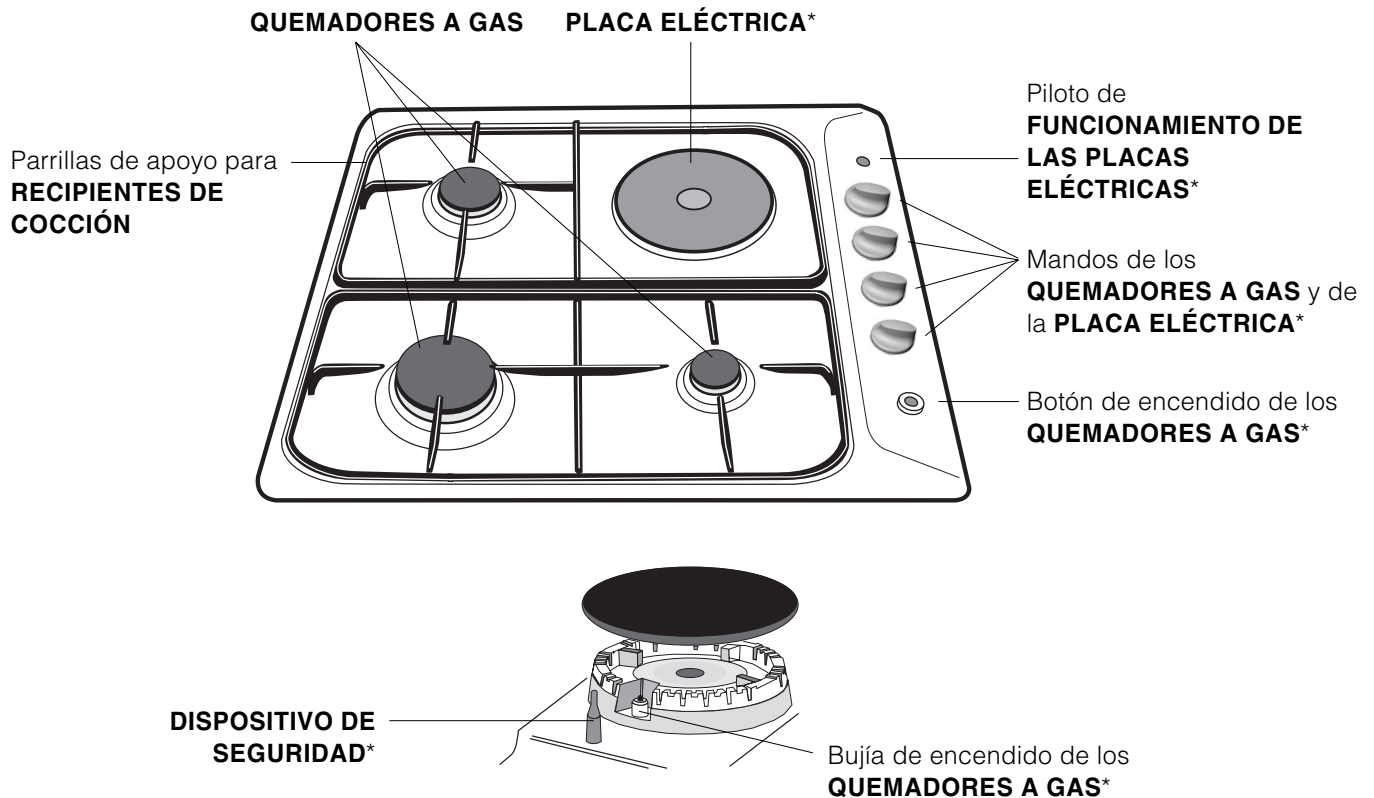


PI 640 AST

! Es posible instalar la encimera P 640 AST sólo sobre hornos empotrados dotados de ventilación.

Descripción del aparato

Vista de conjunto



- **PLACAS ELÉCTRICAS:** pueden ser de distintos diámetros y de distintas potencias como por ejemplo: "normales" o "rápidas", éstas últimas se distinguen de las otras por la presencia de un sello rojo en el centro.
- Piloto de **FUNCIONAMIENTO DE LA 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 6 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, primero pulse el botón de encendido identificado por el símbolo ☆, luego 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 “•”).

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

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

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.

! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario

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

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.

* Presente sólo en algunos modelos.

! 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.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- 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.
- 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.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- Eliminación del viejo aparato: aproveche el servicio del Ente local responsable.
- Antes de desguazar el viejo aparato, vuélvalo inutilizable cortando el cable de alimentación eléctrica.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

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

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

Mantenimiento de las llaves de gas

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

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

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

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

Controle si:

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

La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

Controle si:

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

El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

Controle si:

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

Los recipientes no permanecen estables.

Controle si:

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

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.

PT

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Español, 35

PT

Português, 46

PI 631

PI 631 A

PI 631 IB

PI 640 IB

PI 640

PI 640 A

PI 640 AS

PI 640 AST

PI 640 A R

Índice

Instalação, 47-51

Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação
Características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho, 52

Vista de conjunto

Início e utilização, 53

Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Conselhos práticos para a utilização da chapa eléctrica

Precauções e conselhos, 54

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 55

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás

Anomalias e soluções, 56

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

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

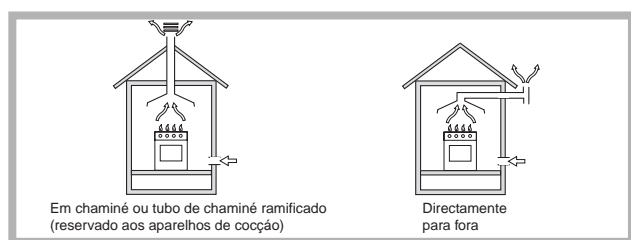
Posicionamento

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

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

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

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



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente.



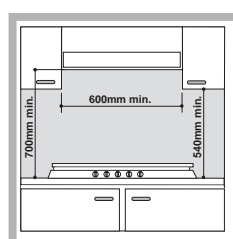
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

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

Encaixe

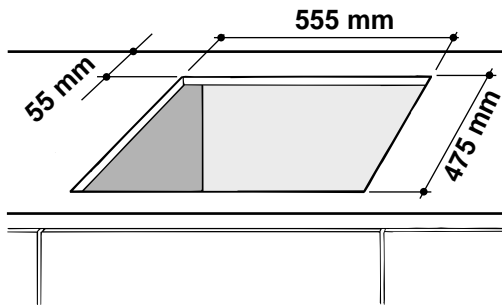
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

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

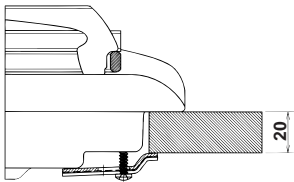


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

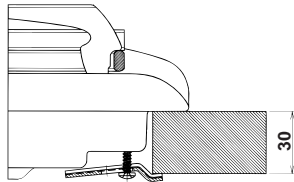
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



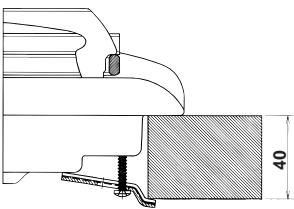
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para **H=20mm**

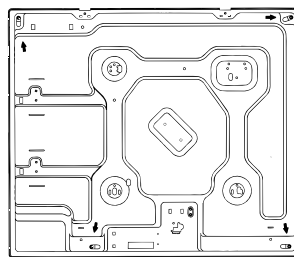


Posição do gancho para **H=30mm**



Posição do gancho para **H=40mm**

Frete



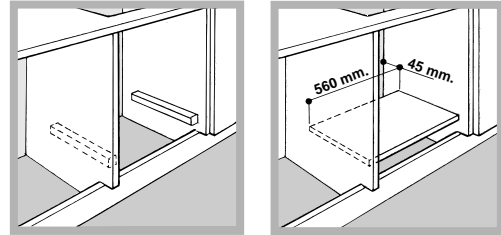
Atrás

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

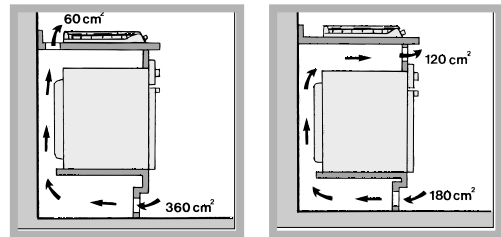
- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

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



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



! É possível instalar o plano PI 640 AST somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

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

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligação do gás

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

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

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

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

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

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

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

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

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

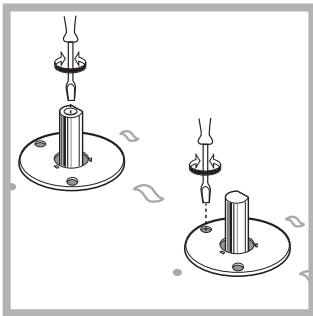
Controle da vedação

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

Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.



2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").

3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.

4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;

2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.

4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.

5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

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

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

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

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Ligações eléctricas	Tensão de 230/240 V. 220-230V ~ 50/60Hz ou 220-240V ~ 50/60Hz (ver quadro das características) Potência máxima absorvida 1500W
CE	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 90/336/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás liquefeito					Gás natural	
		Nomin.	Reduz.	By-Pass 1/100		bico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		bico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
				(1) (mm)	(mm)		***	**		
Rápido (R)	100	3,00	0,70	39	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (S)	75	1,90	0,40	28	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (A)	51	1,00	0,40	28	30	52	73	71	76	95
Coroa Tripla (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)						28-30	37	20	
	Minima (mbar)						20	25	17	
	Máxima (mbar)						35	45	25	

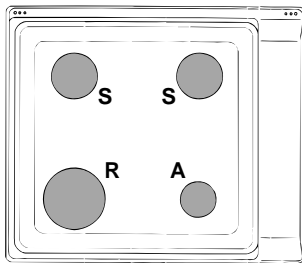
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

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

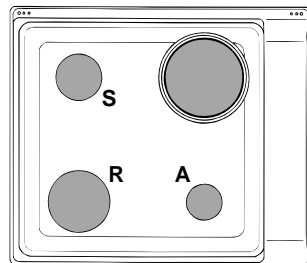
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

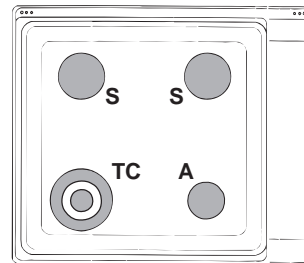
(1) Únicamente para aquellos aparatos con dispositivos de seguridad contra fugas de gas



PI 640
PI 640 A
PI 640 IB
PI 640 AS
PI 640 A R



PI 631
PI 631 IB



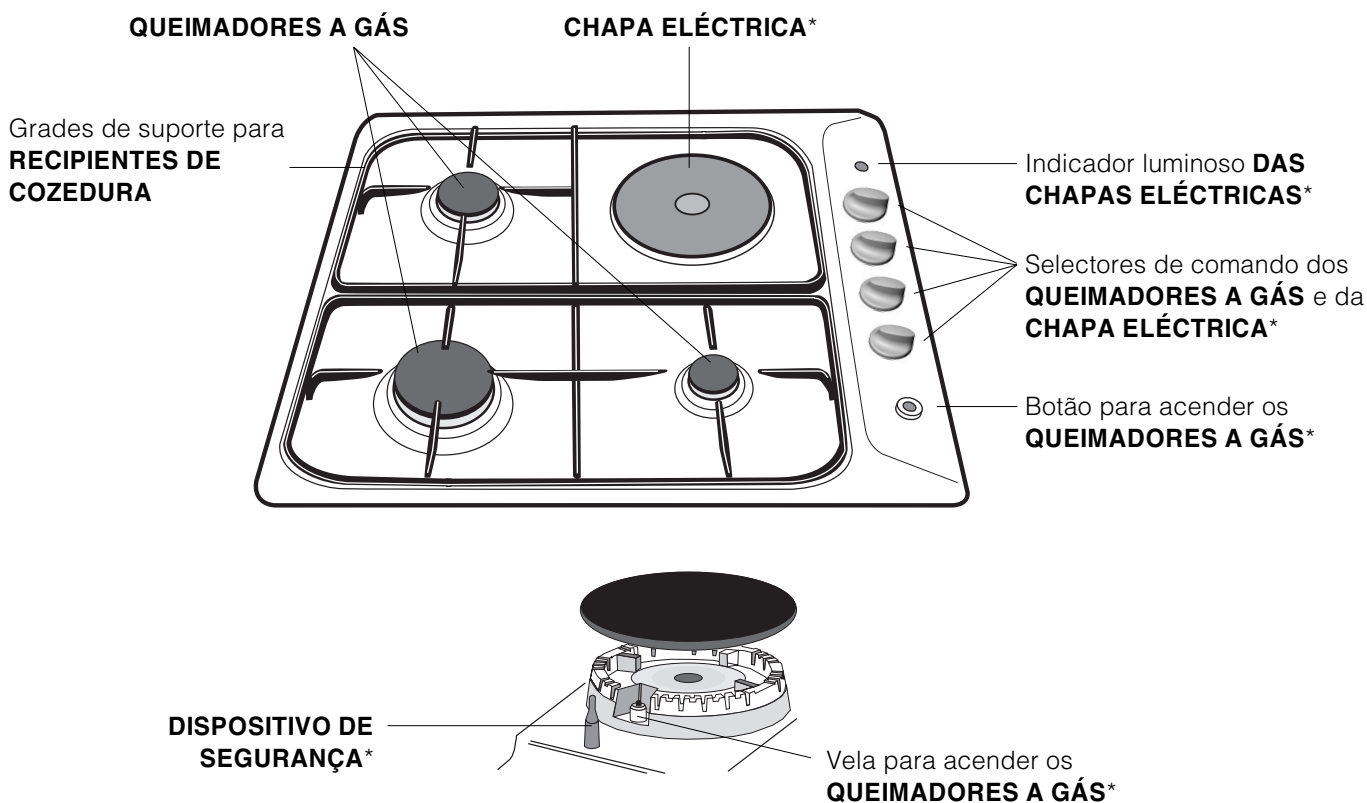
PI 640 AST

! É possível instalar o plano P 640 AST somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



- **AS CHAPAS ELÉCTRICAS** podem ser de vários diâmetros e potências diferentes: "normais" ou "rápidas", estas últimas distinguem-se das demais pela marca vermelha no centro.
- Indicador luminoso **FUNCIONAMENTO CHAPA ELÉCTRICA** acende-se se o selector estiver em qualquer posição diferente daquela de desligado.
- **OS QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** e da **CHAPA ELÉCTRICA*** para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

*Há somente em alguns modelos.

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás

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


- Apagado

 Máximo

 Mínimo

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

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 6 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, em primeiro lugar pressionar o selector, identificado pelo símbolo , em seguida pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

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

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

Chapas eléctricas*

A regulação pode ser efectuada girando o selector correspondente no sentido horário ou anti-horário em 6 diferentes posições:

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Potência mínima
2 - 5	Potências intermediárias
6	Potência máxima

Para qualquer posição do selector diferente daquela de desligado, o indicador luminoso de funcionamento irá ligar-se.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

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

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

* Há somente em alguns modelos.

Precauções e conselhos

PT

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

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação”.**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das painelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem painelas.
- Não utilize painelas instáveis ou deformadas.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- Eliminação de aparelho velho: mediante os serviços de uma organização local especializada.
- Antes de eliminar um aparelho velho, para torná-lo inutilizável, corte o cabo de alimentação eléctrica.

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

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

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

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

Manutenção das torneiras do gás

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

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

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

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

Foi controlado se:

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

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.

Foi controlado se:

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

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.

Foi controlado se:

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

Os recipientes são instáveis.

Foi controlado se:

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

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

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

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