

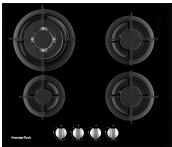



# PremierTech®

## Piani cottura a gas

|   |  |
|---|--|
|  |  |
| Modello   | <b>PC5G90V</b>   |
| Tipo di piano cottura   | piano di cottura a gas da incasso                                    |
| Materiale griglie   | Acciaio smaltato   |
| Materiale piano   | Vetro temperato  |
| Dimensione (L*P*A)  | 900 mm * 510 mm * 99 mm  |
| Tipo di accensione  | accensione sotto-manopola  |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico  |
| Alim. elettrica   | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W   |
| Bruciatori  | Tripla corona/Wok (1), Rapido (1)<br>Semi-rapido (2), Ausiliario (1) |
| <b>ΣQn</b>  | 11.1 kW  |

|   |  |
|---|--|
|  |  |
| Modello   | <b>PC5G75V</b>   |
| Tipo di piano cottura   | piano di cottura a gas da incasso                                |
| Materiale griglie   | Acciaio smaltato   |
| Materiale piano   | Vetro temperato  |
| Dimensione (L*P*A)  | 750 mm * 510 mm * 97 mm  |
| Tipo di accensione  | accensione sotto-manopola  |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico  |
| Alim. elettrica   | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W                                     |
| Bruciatori  | Tripla corona (1), Rapido (1)<br>Semi-rapido (2), Ausiliario (1) |
| <b>ΣQn</b>  | 11.1kW   |

|   |   |
|---|---|
|  |   |
| Modello   | <b>PC4G60V</b>  |
| Tipo di piano cottura   | piano di cottura a gas da incasso                       |
| Materiale griglie   | Acciaio Smaltato  |
| Materiale piano   | Vetro temperato   |
| Dimensione (L*P*A)  | 600 mm * 510 mm * 97 mm                                 |
| Tipo di accensione  | accensione sotto-manopola                               |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico   |
| Alim. elettrica   | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W                            |
| Bruciatori  | Tripla corona/Wok(1)<br>Semi-rapido (2), Ausiliario (1) |
| <b>ΣQn</b>  | 8.1kW   |

|   |   |
|---|---|
|  |   |
| Modello   | <b>PC4G60</b>   |
| Tipo di piano cottura   | piano di cottura a gas da incasso                       |
| Materiale griglie   | Acciaio smaltato  |
| Materiale piano   | Acciaio inossidabile                                    |
| Dimensione (L*P*A)  | 600 mm * 510 mm * 99 mm                                 |
| Tipo di accensione  | accensione sotto-manopola                               |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico   |
| Alim. elettrica   | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W                            |
| Bruciatori  | Tripla corona/Wok (1)<br>Semi-rapido (2) Ausiliario (1) |
| <b>ΣQn</b>  | 8.1kW   |

# Prefazione

---

Grazie per aver scelto un piano cottura a gas **PremierTech**.

Per utilizzare questo prodotto correttamente e prevenire ogni potenziale pericolo, si prega di leggere con cura queste istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.

Conservare queste istruzioni in un luogo dove possano essere facilmente trovate.

Se sussistono delle incertezze riguardo alle informazioni contenute in queste istruzioni, si prega cortesemente di contattare il centro di assistenza clienti.

Il produttore non si ritiene responsabile per qualsivoglia danno a persone o cose di proprietà derivanti dalla non corretta installazione o da un utilizzo sbagliato del prodotto.

L'elettrodomestico è stato certificato per essere utilizzato anche in altri paesi oltre a quelli segnalati.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di applicare delle modifiche ai prodotti, nel caso siano considerate necessarie o utili, anche nell'interesse del consumatore, senza compromettere il funzionamento principale e le caratteristiche di sicurezza dei prodotti stessi.

Il prodotto è destinato ad uso in ambiente domestico e non ad uso commerciale.

# Contenuti

---

## **Avvertenze di Sicurezza**

- Avvertenze generali di Sicurezza
- Installazione
- Sicurezza di Bambini e Persone
- Durante l'Utilizzo
- Pulizia e Riparazione
- Tutela dell'Ambiente

## **Istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione**



- Descrizione del prodotto
- Come utilizzare il prodotto
- Sicurezza e Risparmio di energia
- Pulizia e Manutenzione


## **Istruzioni tecniche**

- Istruzioni di utilizzo
- Posizionamento
- Installazione del prodotto
- Specifiche gas
- Allacciamento del gas
- Allacciamento elettrico
- Conversione del gas / regolazione minimo
- Risoluzione dei problemi

# Avvertenze generali di Sicurezza

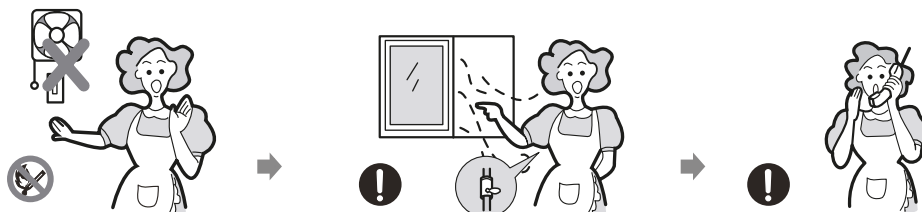
- Si prega di prendersi il tempo di leggere questo Manuale di Istruzioni prima dell'installazione o dell'uso del prodotto.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato insieme al prodotto per qualsiasi consultazione futura. Se il prodotto viene venduto o passato ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui queste avvertenze di sicurezza non vengano rispettate.
- I seguenti simboli sono stati creati per essere facilmente compresi così che sia possibile prevenire qualsiasi incidente causato da uso improprio, e utilizzare il prodotto nel modo migliore.
- Leggere per intero il contenuto e assicurarsi di averlo compreso prima di leggere le successive istruzioni.
- **I seguenti simboli vengono utilizzati nel Manuale d'Uso come segue:**

|   |  |
|---|--|
|  <b>Pericolo /Avvertenza</b> | Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare seri danni fisici o la morte.   |
|  <b>Attenzione</b>          | Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare danni alle persone o alle cose. |

 Obbligo di osservanza

## **Pericolo**

- **In caso di fughe di gas, prestare attenzione a quanto segue:**
  - Non accendere la luce.
  - Non accendere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna presa di corrente.
  - Non utilizzare il telefono.
    - 1 Smettere di utilizzare il prodotto e chiudere la valvola di collegamento.
    - 2 Aprire la finestra per arieggiare la stanza.
    - 3 Contattare il centro di assistenza utilizzando un telefono esterno.

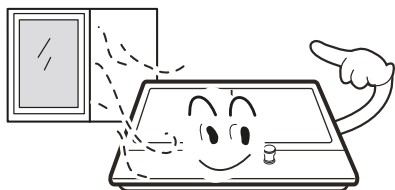


\* Il gas di alimentazione contiene mercaptano, e pertanto è possibile rilevare le perdite di gas dall'odore (puzza di aglio o uova marce) anche alla presenza di 1/1000 di gas nell'aria.

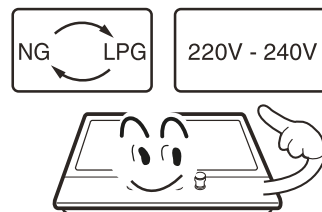
# Installazione

## ⚠ Avvertenza

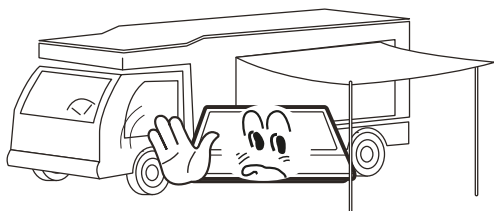
- Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto della normativa in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.



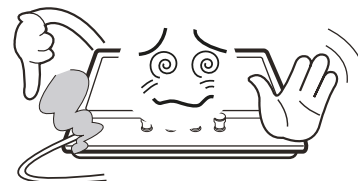
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'impianto gas ed elettrico siano conformi al tipo indicato sulla targa caratteristiche.



- Questo apparecchio non deve essere installato su yacht, caravan o roulotte.



- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo tale da non venire a contatto con nessuna parte dell'apparecchio.



## ⚠ Attenzione

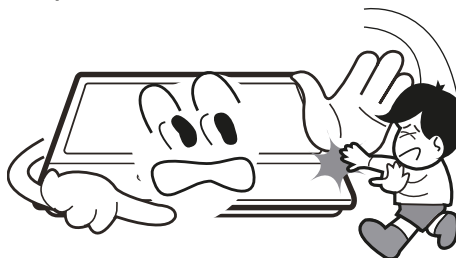
- Questo prodotto deve essere installato da un tecnico o da un professionista qualificato.
- Le condizioni di regolazione di questo prodotto sono indicate sull'etichetta o sulla targa caratteristiche applicata sull'apparecchio.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Dopo aver disimballato il prodotto, assicurarsi che non sia danneggiato e che il cavo di connessione sia in condizioni perfette. In caso contrario, contattare l'installatore prima dell'installazione dell'apparecchio.
- Il mobilio adiacente e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 85°C superiore a quella dell'ambiente in cui il prodotto è collocato.
- Nel caso in cui le fiamme del bruciatore si spengano accidentalmente, chiudere la manopola e non cercare di riaccendere il bruciatore per almeno un minuto.
- L'uso del piano cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).
- L'utilizzo prolungato e sostenuto del prodotto potrebbe richiedere una ventilazione aggiuntiva, come per esempio l'apertura di una finestra, o di una ventilazione più efficace, per esempio l'incremento della ventilazione meccanica, se presente.

# Sicurezza di bambini e persone

---

## **Avvertenza**

- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto o nelle sue immediate vicinanze. Il prodotto diventa rovente durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dal piano cottura finchè non si è completamente raffreddato.



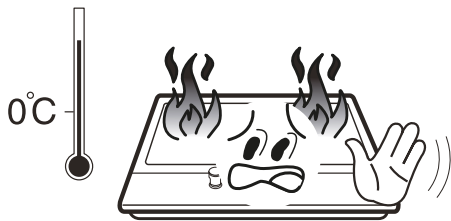
## **Attenzione**

- Questo prodotto è destinato all'utilizzo da parte di persone adulte.
- I bambini potrebbero farsi del male tirandosi addosso padelle o pentole bollenti.
- Questo prodotto non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o altre persone le cui caratteristiche fisiche, sensoriali o mentali o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro di utilizzarlo in sicurezza senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che si assicuri che il prodotto venga utilizzato correttamente.

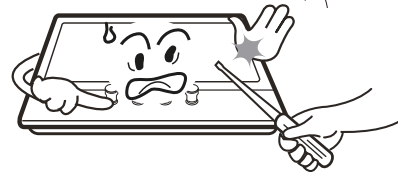
# Durante l'Utilizzo

## ⚠ Avvertenza

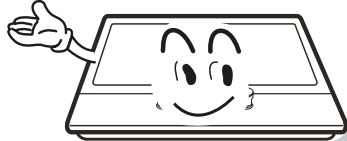
- Utilizzare l'apparecchio solo per preparare cibo.



- Non modificare l'apparecchio. Il piano cottura non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un separato sistema di controllo remoto.



- L'utilizzo di piani cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui l'apparecchio è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).



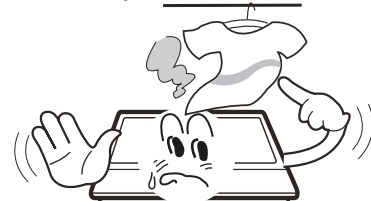
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso sia venuto a contatto con l'acqua.



- Le superfici di riscaldamento e di cottura dell'apparecchio diventano roventi quando vengono utilizzate: prendere pertanto tutte le dovute precauzioni.



- Non utilizzare panni larghi, tovaglette da tè o tessuti simili in quanto le loro estremità potrebbero venire a contatto con le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura.



- Padelle instabili o deformate non dovrebbero essere utilizzate in quanto potrebbero accidentalmente rovesciarsi o versare il contenuto. Non trascinare le pentole sulla superficie del vetro onde evitare di graffiarlo.



# Durante l'Utilizzo

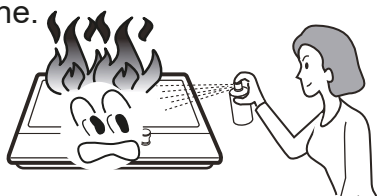
- Non utilizzare o immagazzinare materiali infiammabili in cassetti o armadietti vicini all'apparecchio.



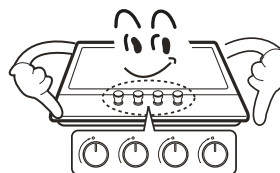
- Cibo deteriorabile, oggetti di plastica e bombolette spray potrebbero venir danneggiate dal calore e non dovrebbero essere conservate sopra o sotto l'apparecchio.



- Non spruzzare bombolette spray in prossimità dell'apparecchio mentre è in funzione.



- Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione ● quando il prodotto non viene utilizzato.



## **Attenzione**

- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è stato realizzato per l'uso commerciale o industriale.
- L'uso prolungato e intensivo del prodotto può richiedere ulteriore ventilazione, per es. l'apertura di una finestra o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Utilizzare manopole o guanti resistenti al calore quando si maneggiano contenitori roventi.
- Non lasciare che le manopole vengano a contatto con le fiamme nel sollevare le pentole.
- Assicurarsi che manopole o guanti non siano umidi o bagnati, in quanto ciò potrebbe far sì che il calore si diffonda più velocemente, con il rischio di provocare ustioni.
- Utilizzare sempre i fornelli solo dopo avervi posato sopra pentole o padelle. Non mettere sul fuoco padelle o pentole vuote.
- Non utilizzare mai contenitori in plastica o fogli di alluminio sul prodotto.
- Quando si utilizzano altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che i cavi non vengano a contatto con la superficie del prodotto in cottura.
- Se si hanno parti meccaniche all'interno del proprio corpo, come per esempio un pace-maker, consultare il proprio medico prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare tovagliette da té o altro materiale simile in sostituzione delle manopole. Tali parti in stoffa possono prendere fuoco.
- Quando si utilizzano recipienti di cottura in vetro, assicurarsi che siano realizzate per la cottura su fornello.
- Se la superficie del vetro presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il verificarsi di un corto-circuito.
- Per ridurre la possibilità di eventuali scottature, infiammabilità di materiali e riversamenti, ruotare le maniglie delle pentole di cottura verso le parti laterali o lontane dai bruciatori adiacenti.
- Spegnere sempre il bruciatore prima di togliere la pentola dal fuoco.
- Sorvegliare attentamente il cibo durante la cottura a fiamma elevata.
- Riscaldare sempre olii e grassi in modo lento e controllare mentre si scaldano.
- I cibi da friggere devono essere sempre il più asciutti possibile. Cibi congelati o surgelati o cibi freschi ancora umidi possono far bollire l'olio e farlo traboccare dalla padella.
- Non tentare mai di togliere dal fuoco una padella di grasso bollente, specialmente se si tratta di una friggitrice a immersione. Attendere che il grasso si sia raffreddato.



# Pulizia e Riparazione

## ⚠ Avvertenza

- Non utilizzare mai sostanze chimiche abrasive o caustiche.



- La riparazione e manutenzione di questo apparecchio deve essere fatta da tecnici autorizzati e le parti devono essere sostituite solo da pezzi di ricambio autorizzati.



## ⚠ Attenzione

- Prima di cercare di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete di alimentazione e che si sia raffreddato.
- Non utilizzare getti di vapore o altri apparecchi di pulitura ad alta pressione per pulire il prodotto.
- Tenete ben pulita l'apparecchiatura, i residui di cibo possono causare rischi di incendio

# Tutela dell'Ambiente

- Dopo l'installazione, si prega di gettare i materiali di imballaggio con la dovuta attenzione alla salvaguardia dell'ambiente.
- Prima dello smaltimento di vecchie applicazioni, si prega di renderle inutilizzabili, tagliandone il cavo di alimentazione.



### Corretto smaltimento di Questo Prodotto

#### Smaltimento di Apparecchiature Elettriche & Elettroniche

- Questo simbolo, apposto sul prodotto o sul libretto di istruzioni, indica che l'elettrodomestico, una volta esausto, non dovrebbe essere smaltito insieme agli abituali rifiuti domestici. Per [prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a un incontrollato smaltimento, si prega di separarlo dagli altri rifiuti e di riciclarlo in modo responsabile al fine di favorirne il riutilizzo del materiale riciclabile.
- Gli utenti del prodotto dovrebbero contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato, oppure il servizio di smaltimento rifiuti locale, per informazioni circa il luogo e le modalità di smaltimento corretto e riciclaggio delle parti dell'apparecchio.
- Gli utenti commerciali dovrebbero contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere mescolato ad altri rifiuti di tipo commerciale.

# Descrizione del prodotto

**TABELLA CARATTERISTICHE BRUCIATORI ED UGELLI**

| Categoria          | Tipo di gas                     | Bruciatore                   | Tripla Corona | Rapido | Semirapido | Ausiliario |
|--------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------|--------|------------|------------|
|                    |                                 | Potenza nominale (kW)        | 3.6           | 3.0    | 1.75       | 1.0        |
| I3/I3BP(30)        | GPL<br>29 mbar                  | Flusso nominale max (g/h)    | 263           | 219    | 127        | 73         |
|                    |                                 | Diametro dell'iniettore (mm) | 0.97          | 0.87   | 0.66       | 0.50       |
| I2H/I2E/I2E+       | Gas naturale<br>20 mbar         | Flusso nominale max (l/h)    | 343           | 286    | 167        | 95         |
|                    |                                 | Diametro dell'iniettore (mm) | 1.41          | 1.30   | 1.00       | 0.78       |
| II2H3+             | G30/G31<br>29 mbar              | Flusso nominale max (g/h)    | 263           | 219    | 127        | 73         |
|                    |                                 | Diametro dell'iniettore (mm) | 0.96          | 0.87   | 0.66       | 0.50       |
|                    | Gas naturale<br>20 mbar         | Flusso nominale max (l/h)    | 343           | 286    | 167        | 95         |
|                    |                                 | Diametro dell'iniettore (mm) | 1.41          | 1.30   | 1.00       | 0.78       |
| II2E3B/P, II2H3B/P | L.P. G(G30, G31)<br>(28-30)mbar | Flusso nominale max (g/h)    | 263           | 219    | 127        | 73         |
|                    |                                 | Diametro dell'iniettore (mm) | 0.96          | 0.87   | 0.66       | 0.50       |
|                    | Gas naturale<br>20 mbar         | Flusso nominale max (l/h)    | 343           | 286    | 167        | 95         |
|                    |                                 | Diametro dell'iniettore (mm) | 1.41          | 1.30   | 1.00       | 0.78       |

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| I3+(28-30/37) | G30 Butane at 28-30mbar and G31 Propane at 37mbar                | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI                         |
| I3B/P(30)     | G30 Butane and G31 Propane at 30mbar                             | BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI |
| I2H/I2E/I2E+  | G20 Methane at 20mbar  | AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IS, IT, PT, SE, SI, SK, DE, LU, GE, FR             |
| II2H3+        | G20 at 20mbar, G30 Butane at 28-30mbar and G31 Propane at 37mbar | CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI   |

# Descrizione del prodotto

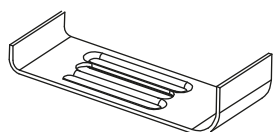
| Modello               | <b>PC5G90V</b>   |
|-----------------------|--|
| Tipo di piano cottura | piano di cottura a gas da incasso                                    |
| Materiale griglie     | Acciaio smaltato   |
| Materiale piano       | Vetro temperato  |
| Dimensione (L*P*A)    | 900 mm * 510 mm * 99 mm  |
| Tipo di accensione    | accensione sotto-manopola  |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico  |
| Alim. elettrica       | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W   |
| Bruciatori            | Tripla corona/Wok (1), Rapido (1)<br>Semi-rapido (2), Ausiliario (1) |
| $\Sigma Q_n$          | 11.1 kW  |

| Modello               | <b>PC5G75V</b>   |
|-----------------------|--|
| Tipo di piano cottura | piano di cottura a gas da incasso                                |
| Materiale griglie     | Acciaio smaltato   |
| Materiale piano       | Vetro temperato  |
| Dimensione (L*P*A)    | 750 mm * 510 mm * 97 mm  |
| Tipo di accensione    | accensione sotto-manopola  |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico  |
| Alim. elettrica       | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W                                     |
| Bruciatori            | Tripla corona (1), Rapido (1)<br>Semi-rapido (2), Ausiliario (1) |
| $\Sigma Q_n$          | 11.1kW   |

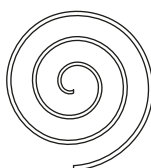
| Modello               | <b>PC4G60V</b>  |
|-----------------------|---|
| Tipo di piano cottura | piano di cottura a gas da incasso                       |
| Materiale griglie     | Acciaio Smaltato  |
| Materiale piano       | Vetro temperato   |
| Dimensione (L*P*A)    | 600 mm * 510 mm * 97 mm                                 |
| Tipo di accensione    | accensione sotto-manopola                               |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico   |
| Alim. elettrica       | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W                            |
| Bruciatori            | Tripla corona/Wok(1)<br>Semi-rapido (2), Ausiliario (1) |
| $\Sigma Q_n$          | 8.1kW   |

| Modello               | <b>PC4G60</b>   |
|-----------------------|---|
| Tipo di piano cottura | piano di cottura a gas da incasso                       |
| Materiale griglie     | Acciaio smaltato  |
| Materiale piano       | Acciaio inossidabile                                    |
| Dimensione (L*P*A)    | 600 mm * 510 mm * 99 mm                                 |
| Tipo di accensione    | accensione sotto-manopola                               |
| Collegamento del gas  | G1/2 cilindrico   |
| Alim. elettrica       | 220-240V ac, 50Hz-60Hz, 2.0W                            |
| Bruciatori            | Tripla corona/Wok (1)<br>Semi-rapido (2) Ausiliario (1) |
| $\Sigma Q_n$          | 8.1kW   |

## Accessori



Staffa (4)



Guarnizione perimetrale (4)



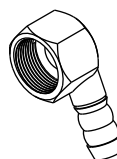
Vite (4)



Guarnizione (1)



Iniettore  
(5 per Piani 75/90 cm)  
(4 per Piani 60 cm)



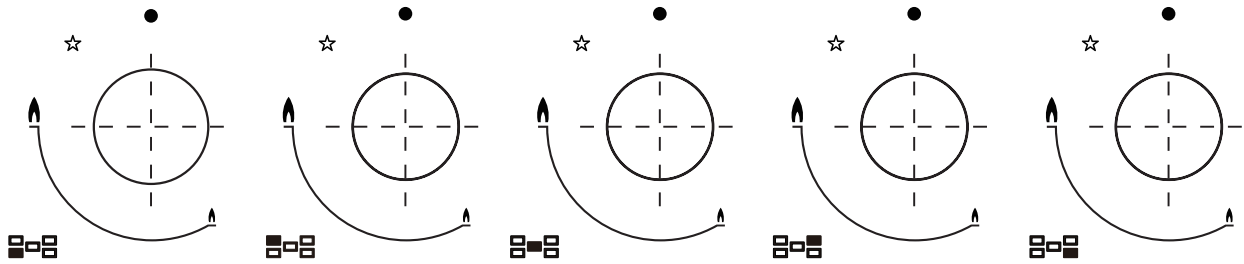
Adattatore (1)



Manuale  
d'Uso (1)

# Come utilizzare il prodotto

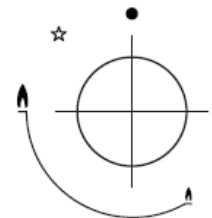
---



Significato dei simboli presenti sul pannello di controllo:

- Cerchio nero: gas chiuso
- ▲ Fiamma grande: impostazione al massimo
- ▲ Fiamma piccola: impostazione al minimo

- L'impostazione al minimo è alla fine della rotazione in senso anti-orario della manopola.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra l'impostazione al massimo e quella al minimo.
- Il simbolo sul pannello di controllo, vicino alla manopola indicherà quale dei bruciatori controlla.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima fino ad accensione avvenuta.



Se il bruciatore non si accende nei primi 15 secondi portare la manopola su ● e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola, significa che la termocoppia non si è riscaldata abbastanza.

Attendere qualche istante e ripetere l'operazione; mantenere premuta la manopola più a lungo.

- In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas anche a rubinetto aperto.


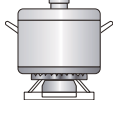
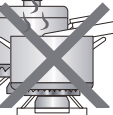
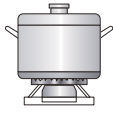
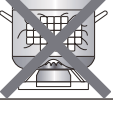


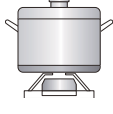



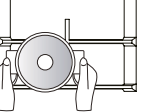
Riportare la manopola su ● e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

# Sicurezza e Risparmio di energia

- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere a quello indicato in tabella

| BRUCIATORI    | PENTOLE |       |
|---------------|---------|-------|
|               | min.    | max.  |
| Tripla-corona | 200mm   | 260mm |
| Rapido        | 180mm   | 220mm |
| Semi-rapido   | 180mm   | 200mm |
| Ausiliario    | 120mm   | 180mm |

 ■ **Non usare pentole oltre queste misure indicate**

| NO  |  | SI  |   |
|---|--|---|---|
|    | Non utilizzare pentole di piccolo diametro su bruciatori grandi. La fiamma non dovrebbe mai salire lungo i bordi della pentola.  | Utilizzare sempre pentole che corrispondono alle dimensioni del bruciatore, per evitare spreco di gas e alterazione del colore della pentola. |    |
|    | Evitare di cucinare senza coperchio o con il coperchio non correttamente posizionato. In quanto così si spreca energia.  | Coprire la pentola con un coperchio.  |    |
|    | Non utilizzare pentole con fondo convesso o concavo.   | Utilizzare solo pentole e padelle che abbiano il fondo piatto e spesso.   |    |
|  | Non collocare mai pentole sul bordo del bruciatore, in quanto potrebbero rovesciarsi.<br>Non collocare le pentole con un diametro più largo del bruciatore vicino alle manopole, in quanto possono provocare il surriscaldamento di questa zona e causarne il danneggiamento. Questo vale anche se la pentola viene posizionata al centro del bruciatore ma tocca le manopole. | Collocare sempre le pentole esattamente sopra il bruciatore, non a lato.  |  |
|  | Non collocare mai pentole direttamente sopra al bruciatore.  | Collocare le pentole sopra la griglia di supporto.  |   |
|  | Non collocare nulla, come ad es. diffusori di fiamma tra la pentola e la griglia di supporto, in quanto ne potrebbero derivare seri danni al prodotto.   |   | Maneggiare con cura le pentole quando sono sopra i fornelli.                          |
|  | Non utilizzare pesi eccessivi e non urtare la piastra di cottura con oggetti pesanti.  |    |   |



**Si raccomanda di non utilizzare contemporaneamente pentole per arrostiti, padelle per friggere e bistecchiere su diversi fornelli, in quanto il calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.**

**Non toccare il piano cottura e i supporti utilizzati per un certo tempo dopo l'uso.**

**L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, può brunire. Pertanto si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. E' da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.**




**Quando un liquido comincia a bollire, abbassare la fiamma per evitare che il liquido trabocchi**

**Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi ed olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perchè queste sostanze, portate ad alte temperature possono incendiarsi.**

# Pulizia e Manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio si è raffreddato.
- L'apparecchio dovrebbe essere scollegato dalla rete di alimentazione elettrica prima di iniziare qualsiasi procedimento di pulizia.
- Pulire l'apparecchio regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Spugne in acciaio oppure oggetti appuntiti potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio; si consiglia di pulire con acqua e un po' di detergente non abrasivo.

| Utilizzabile  | Non utilizzabile  |   |
|---|---|---|
|  Panno morbido     |  Spazzola di nylon |  Spazzola metallica        |
|  Detergente neutro |  Olio da cucina    |  Detergenti acidi/alcalini |
|   |  Abrasivo          |  Diluente / Benzene        |

## Griglie, Manopole di controllo

- Togliere le griglie.
- Pulire le griglie e le manopole con un panno umido, sciacquando con acqua calda pulita. Per lo sporco più ostinato, lasciare in ammollo.
- Asciugare tutto con un panno morbido e asciutto.

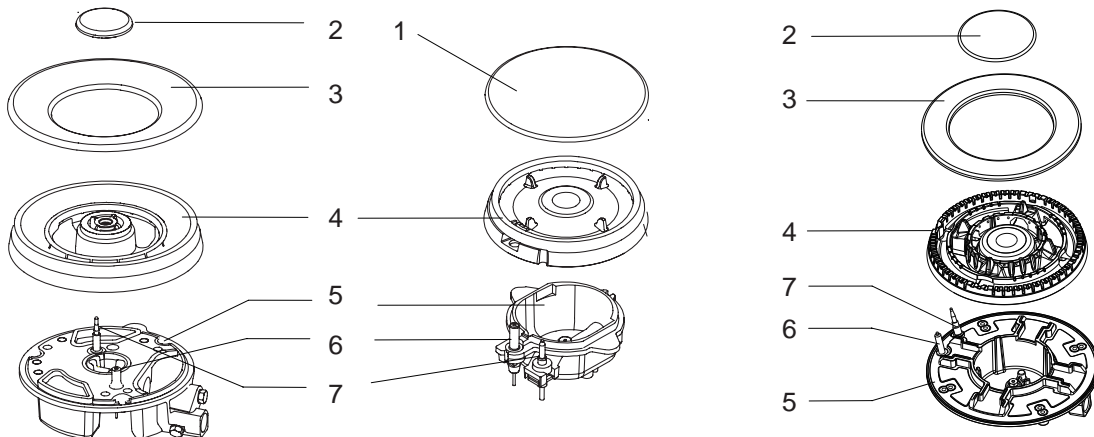
## Superficie del piano

- Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.
- Detergere regolarmente la superficie del piano utilizzando un panno inzuppato di acqua calda cui sia stato aggiunto del detersivo neutro non abrasivo.
- Asciugare il piano con cura dopo averlo pulito.
- Rimuovere accuratamente eventuali cibi o liquidi salati dagli ugelli il più presto possibile per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti di acciaio inossidabile dell'apparecchio possono scolorirsi con il passare del tempo. Ciò è normale a causa delle temperature elevate. Ogni volta che l'apparecchio viene utilizzato queste parti dovrebbero essere pulite con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile e non corrosivo.

# Pulizia e Manutenzione

- Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. E' difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia, può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.
- Nel caso in cui dopo la cottura rimanesse residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.
- Attenzione a eventuali granelli di terra o sabbia che possono essere caduti sul piano in vetroceramica durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiare quando si spostano le pentole.

- **Ri-assemblare i bruciatori Ausiliari, Semi-rapidi, Rapidi e Tripla-corona come segue:**



1. Posizionare lo spartifiamma (4) sulla coppa del bruciatore (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo fiamma si innestino dentro i rispettivi fori nello spartifiamma. Lo spartifiamma deve posizionarsi correttamente in posizione.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (1,2,3) sullo spartifiamma (4) in modo che i perni di fissaggio si inseriscano nelle rispettive sedi.



**Riposizionare le parti nel corretto ordine dopo la pulizia.**

- **Non scambiare i coperchi dei bruciatori.**

- **I ganci devono entrare esattamente dentro le scanalature.**

- **MANUTENZIONE PERIODICA** : fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni , ma sostituite la parte difettosa.

**Attenzione** : prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione.

# Istruzioni di Utilizzo

---

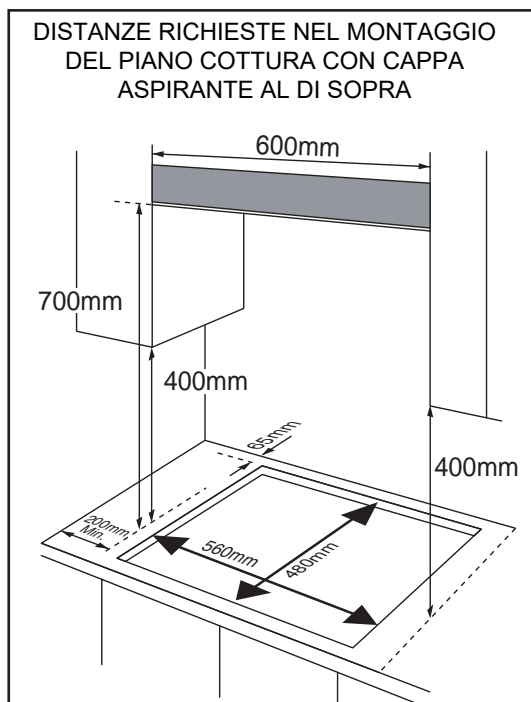
## **Avvertenze**

- Non modificare questo apparecchio.
- Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.
- Le caratteristiche di funzionamento dell'apparecchio sono dichiarate sull'etichetta (o sulla piastrina dati).
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico di prodotti di combustione. Deve essere installato e collegato nel rispetto delle vigenti normative. Particolare attenzione deve essere data alle vigenti disposizioni riguardanti la ventilazione.
- Prima dell'installazione, chiudere la connessione alla fornitura di gas e di corrente elettrica all'apparecchio.
- Tutte le applicazioni contenenti componenti elettriche devono avere la messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione elettrica siano installati in modo da non venire a contatto con alcuna parte dell'apparecchio che potrebbe diventare rovente.
- Il tubo o la valvola di connessione del gas non dovrebbero essere piegati o bloccati da nessun altro dispositivo.
- Verificare le dimensioni dell'apparecchio così come le dimensioni dello spazio che deve essere realizzato nel piano della cucina.
- I pannelli collocati sopra la superficie di lavoro, direttamente a contatto con l'apparecchio, devono essere di materiale non infiammabile. Sia le superfici stratificate che la colla utilizzata per legarle devono essere resistenti al calore, per prevenirne il deterioramento.
- Ruotare le manopole e accendere tutti i bruciatori.  
Verificare che la fiamma sia blu e chiara, senza punte di giallo.  
Se il bruciatore evidenzia delle anomalie, verificare quanto segue:
  - Che il coperchio sia posizionato correttamente
  - Che lo spartifiamma sia posizionato correttamente
  - Che il bruciatore sia verticalmente allineato con l'ugello di iniezione
- Un completo test di funzionamento e un test per possibili perdite deve essere compiuto dall'installatore, dopo l'installazione.
- I tupi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

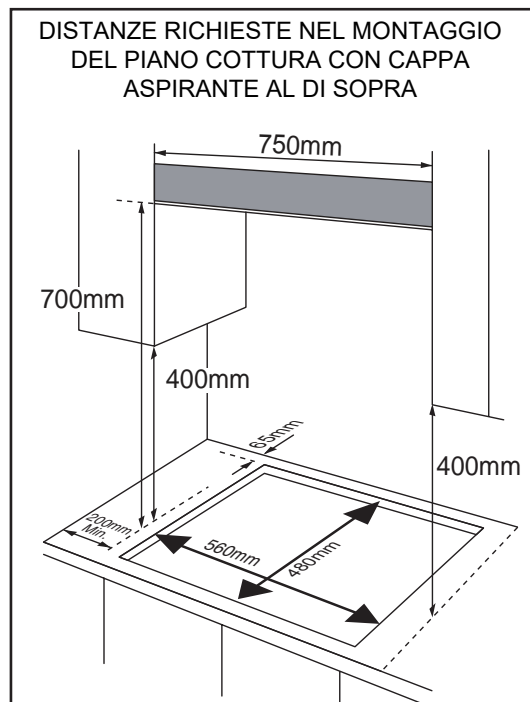


# Posizionamento e incasso

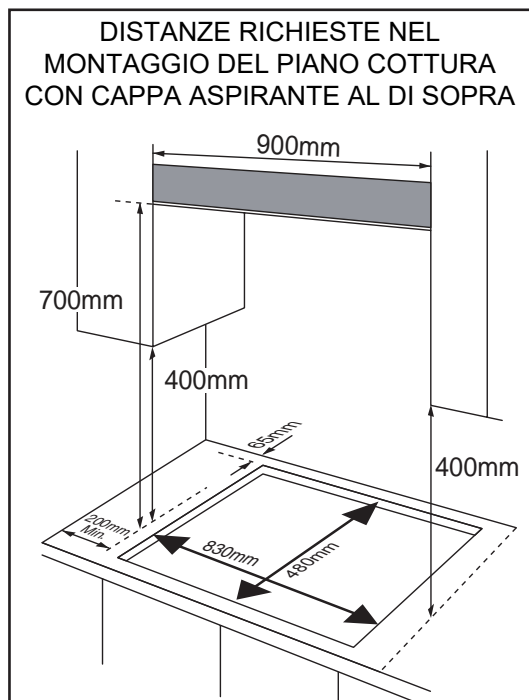
## PC4G60V - PC4G60



## PC5G75V

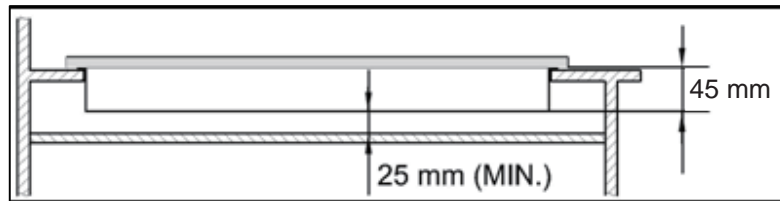


## PC5G90V



■ **Questo apparecchio deve essere incassato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro da 600 mm, purché siano consentite le seguenti distanze minime;**

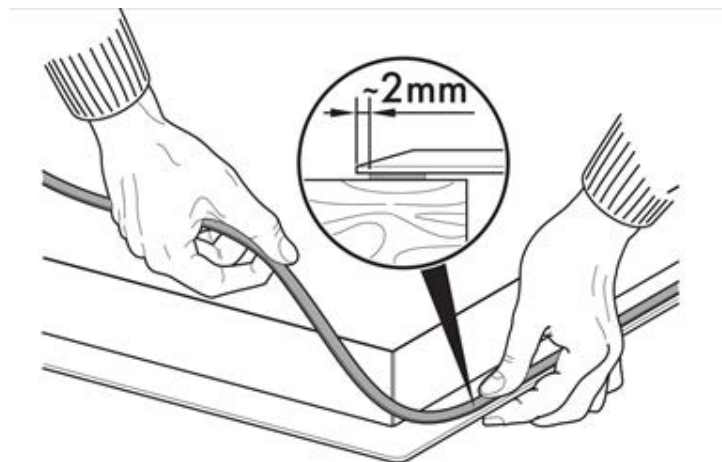
- o I bordi del piano di cottura devono essere ad una distanza minima di 65 mm da una parete posteriore e 200mm dal laterale.
- o 700 mm tra il punto più alto del piano di cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra di esso.
- o 400 mm tra le superfici del piano, a condizione che la parte inferiore del piano orizzontale sia in linea con il bordo esterno del piano. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è inferiore a 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm di distanza dai bordi esterni del piano di cottura.
- o 50 mm di distanza attorno all'apparecchio e tra la superficie del piano cottura e qualsiasi materiale combustibile.
- o È necessario lasciare uno spazio di almeno 25 mm e al massimo 74 mm tra la parte inferiore dell'apparecchio e qualsiasi superficie sottostante..



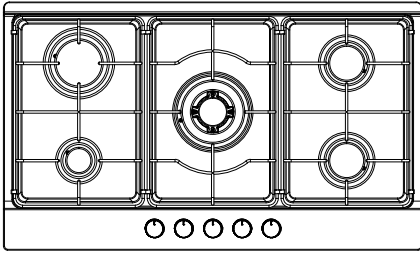
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilazione forzata.
- Prima di procedere all'installazione verificare le misure del forno
- Il foro deve seguire le indicazioni.

**Per piano cottura a gas in vetro**

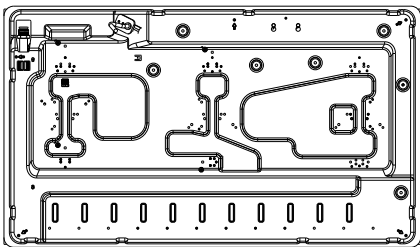
Per evitare fuoriuscite di liquido tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione adesiva in dotazione lungo tutto il bordo esterno della parte inferiore del piano prima del montaggio.



# Installazione del piano cottura



1. Rimuovere le griglie, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma, capovolgere con cura l'apparecchio e appoggiarlo su un tappetino imbottito.  
Fare attenzione che i dispositivi di accensione e di supervisione della fiamma non vengano danneggiati in questa operazione.

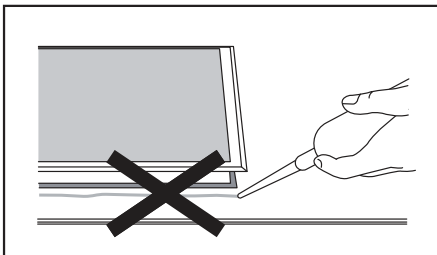


2. Applicare la spugna in dotazione attorno al bordo dell'apparecchio.
3. Non lasciare dello spazio nel sigillante e non sovrapporre lo spessore.

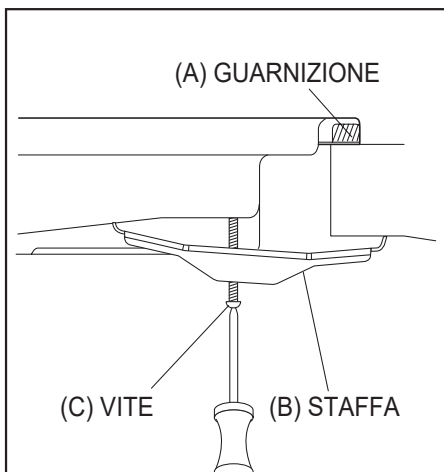
## Spugna

Lo spessore della spugna è di 3 mm.  
La larghezza della spugna è di 10 mm.

Parte inferiore



**Non utilizzare sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio contro l'apertura.  
Ciò renderà difficile rimuovere l'apparecchio in futuro, soprattutto se necessita di manutenzione.**



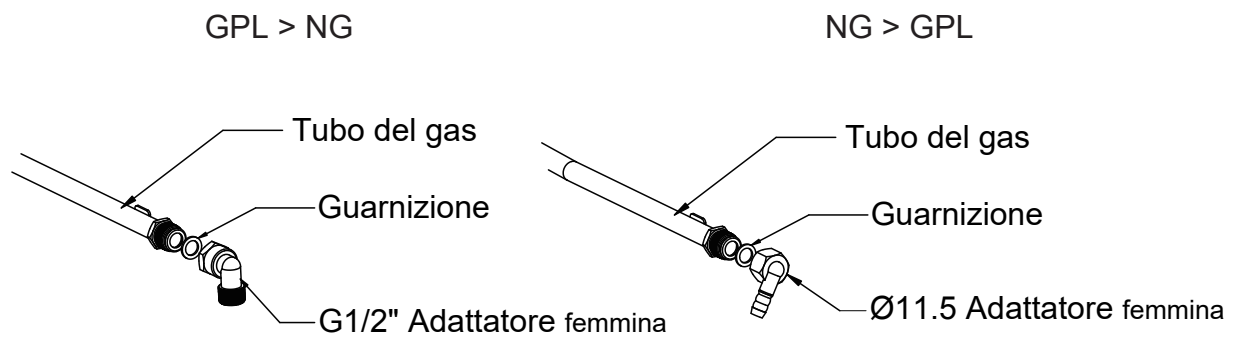
1. Posizionare le staffe sopra il foro che corrisponde alla dimensione delle viti. Ci sono una serie di fori per le viti in ogni angolo del piano di cottura (H).  
Serrare leggermente una vite (C) attraverso la staffa (B) in modo che la staffa sia fissata al piano di cottura, ma in modo da poter ancora regolare la posizione.
2. Capovolgere con attenzione il piano di cottura e quindi abbassarlo delicatamente nel foro di incasso che si è ritagliato.
3. Sulla parte inferiore del piano cottura, regolare le staffe in una posizione adatta al piano di lavoro. Quindi stringere completamente le viti (C) per fissare il piano in posizione.

# Allacciamento del gas



- Questo apparecchio deve essere installato e allacciato nel rispetto della normativa di installazione in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene utilizzata.
- Questo elettrodomestico è fornito per funzionare con GPL o gas naturale. La conversione per l'uso con GPL e gas naturali (NG) deve essere eseguita da una persona qualificata.

Linee guida per l'installazione e la sostituzione della fornitura di gas:



o Per legge tutti gli apparecchi a gas devono essere installati da persone competenti in conformità con l'attuale edizione del Regolamento per l'Installazione e l'uso di Sicurezza del Gas.

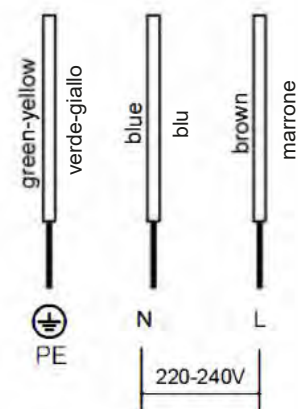
o È nel tuo interesse ed in quello della sicurezza garantire il rispetto della legge.

o Nel Regno Unito, gli installatori registrati GASSAFE lavorano secondo standard di sicurezza sicuri. Il piano di cottura deve inoltre essere installato in conformità con l'attuale edizione di BS 6172. La mancata installazione corretta del piano cottura a gas potrebbe invalidare la garanzia, le rivendicazioni di responsabilità e portare a procedimenti giudiziari.

# Allacciamento elettrico

IL PIANO DEVE ESSERE CONNESSO ALL'ALIMENTAZIONE SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO E COMPETENTE. VERIFICARE CON UN ELETTRICISTA CHE L'IMPIANTO ELETTRICO DOMESTICO SIA ADATTO SENZA MODIFICHE, QUALSIASI MODIFICA DEVE ESSERE APPORTATA SOLO DA UN TECNICO QUALIFICATO.

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targa caratteristiche applicata al prodotto.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina. Il cavo non deve essere schiacciato.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3 mm tra i contatti.
- L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 220-240 V 50Hz 60Hz AC monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore. Prima di effettuare il collegamento accertatevi che la presa o l'interruttore omni-polare usati siano facilmente raggiungibili una volta installata l'apparecchiatura.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal centro assistenza o da un tecnico qualificato onde evitare qualsiasi inconveniente. Il metodo di collegamento è mostrato a fianco.



**!** Il filo di colore verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo di terra.



**SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tale rifiuto per sottoporlo a trattamento speciale.**

Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo che questo elettrodomestico verrà smaltito correttamente, si contribuisce a evitare qualsiasi eventuale danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbe altrimenti essere causato qualora lo smaltimento avvenisse in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento dei rifiuti speciale. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

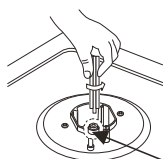
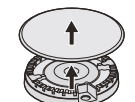
# Conversione del gas / Regolazione minimo



- Prendere delle precauzioni riguardo alle operazioni e alle modifiche da apportare quando si passa da un gas all'altro.
- Tutto il lavoro deve essere svolto da un tecnico qualificato.
- Prima di cominciare, chiudere il gas e l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

## 1

### Cambiare l'iniettore dei bruciatori



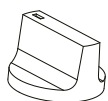
iniettore

Rimuovere le griglie, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma.

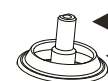
Svitare l'iniettore utilizzando una chiave esagono 7mm e sostituirlo con l'iniettore destinato all'erogazione del nuovo tipo di gas. Dopo che gli iniettori sono stati sostituiti, è consigliabile stringerli con forza.

## 2

### Regolazione al livello minimo della fiamma.



Manopola di controllo



Rubinetto  
Anello di sigillo



Vite di regolazione by-pass

- ① Posizionare la manopola in posizione di minimo.
- ② Rimuovere la manopola e con un cacciavite sottile regolare la posizione della vite di by-pass.
- ③ La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
  - Per gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere saldamente avvitata.
  - Riposizionare la manopola di comando.Assicurarsi che la fiamma non si spenga ruotando rapidamente alla portata minima. In tal caso, rimuovere la manopola di comando e apportare ulteriori regolazioni al flusso di gas, testandolo nuovamente una volta effettuata la regolazione.
- ④ Ripetere questo processo per tutti i bruciatori.



- Non smontare l'albero del rubinetto: nel caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Un completo test di funzionamento e un test per l'eventualità di perdite deve essere compiuto dopo la conversione del gas (come ad es. acqua saponata o rilevatore di gas).
- A conversione completata, un tecnico o un installatore qualificato deve mettere un segno "V" di spunta sull'esatta categoria di gas corrispondente alle impostazioni della piastra dati. Cancellare il precedente segno "V" di spunta.

# Risoluzione dei problemi

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici abilitati. Riparazioni improprie potrebbero causare danni a cose o persone.
- Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue:

| Problema                                      | Probabile causa   | Soluzione   |
|---|---|---|
| Non si accende                                | Non c'è scintilla.  | Verificare l'alimentazione elettrica.   |
|   | Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.                                  | Posizionare correttamente il coperchio.   |
|   | Il rubinetto del gas è chiuso.  | Aprire completamente il rubinetto del gas.  |
| Fa fatica ad accendersi                       | Il rubinetto del gas non è completamente aperto.  | Aprire completamente il rubinetto del gas.  |
|   | Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.                                  | Posizionare correttamente il coperchio.   |
|   | Il dispositivo di accensione è contaminata da sostanze estranee.                              | Rimuovere le sostanze estranee con un panno asciutto.   |
|   | I bruciatori sono bagnati.  | Asciugare bene i coperchi dei bruciatori.   |
| Fa rumore quando brucia e quando viene acceso | Il bruciatore non è assemblato correttamente.   | Assemblare il bruciatore correttamente.   |
| Le fiamme si spengono durante l'uso           | Il cibo che viene cucinato bollendo si è riversato fuori dalla pentola e ha spento la fiamma. | Spegnere il bruciatore. Attendere un minuto e riaccendere.  |
|   | Una forte folata d'aria può avere spento la fiamma.   | Si prega di spegnere il bruciatore e verificare le correnti d'aria nella zona di cottura, come finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere.                            |
| Fiamma gialla                                 | Le feritoie dello spartifiamma sono ostruite.   | Pulire lo spartifiamma  |
|   | Viene utilizzato un gas differente.   | Verificare il tipo di gas utilizzato.   |
| Fiamma instabile                              | Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.                                  | Assemblare correttamente il coperchio del bruciatore.   |
| Puzza di gas                                  | Fuga di gas.  | Smettere di usare il prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il servizio di assistenza clienti utilizzando un telefono esterno. |



- Se il problema non si risolve, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Clienti.