

| | | |
|----|-------------------------------------|----|
| 1 | AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO | 4 |
| 2 | AVVERTENZE PER LA SICUREZZA | 6 |
| 3 | CURA DELL'AMBIENTE | 8 |
| 4 | POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP | 9 |
| 5 | COLLEGAMENTO ELETTRICO | 11 |
| 6 | COLLEGAMENTO GAS | 12 |
| 7 | ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS | 14 |
| 8 | OPERAZIONI FINALI | 19 |
| 9 | USO DEL PIANO DI COTTURA | 22 |
| 10 | PULIZIA E MANUTENZIONE | 25 |

QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLAMENTE PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI IDENTIFICATIVI SONO RIPORTATI SULLA COPERTINA DEL PRESENTE MANUALE.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: sono destinate al **tecnico qualificato** che deve svolgere un'adeguata verifica dell'impianto gas, eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'UTENTE: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL PIANO DI COTTURA. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO DI COTTURA. CONSERVARE ANCHE LA SERIE DI UGELLI IN DOTAZIONE. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME **ALLE DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO** DI CIBI; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRI.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.



QUALORA L'APPARECCHIO VENISSE INSTALLATO SU IMBARCAZIONI O CARAVAN, NON UTILIZZARLO COME RISCALDATORE DI AMBIENTI.



MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.



QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE IN MATERIA DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

QUESTA DIRETTIVA DEFINISCE LE NORME PER LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DEGLI APPARECCHI DISMESSI VALIDE SU TUTTO IL TERRITORIO DELL'UNIONE EUROPEA.



LA TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA È VISIBILMENTE APPLICATA ALL'APPARECCHIO.
LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, È OBBLIGATORIO RIMUOVERE TUTTI I FILM PROTETTIVI.



Avvertenze generali

IT



PER QUALSIASI OPERAZIONE SI CONSIGLIA VIVAMENTE L'UTILIZZO DI APPOSITI GUANTI TERMICI.



EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO L'USO DI SPUGNE IN ACCIAIO E RASCHIETTI TAGlienti PER NON DANNEGGIARE LE SUPERFICI.



USARE I NORMALI PRODOTTI, NON ABRASIVI, SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI DI LEGNO O MATERIALE PLASTICO.

RISCHIACQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UNO STRACCIO MORBIDO O CON UN PANNO IN MICROFIBRA.



NON LASCIARE INCOSTUDITO L'APPARECCHIO DURANTE LE COTTURE CHE POSSONO LIBERARE GRASSI OD OLI.

I GRASSI E GLI OLI POSSONO INCENDIARSI.



AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE **O** (SPENTO).



NON APPOGGIARE SULLE GRIGLIE DEL PIANO DI COTTURA PENTOLE CON IL FONDO NON PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.



NON IMPIEGARE RECIPIENTI CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA



CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI O A GAS E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.

NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, È STABILITO PER LEGGE CHE L'INSTALLAZIONE E L'ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI ELETTRICI VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.

I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.

GLI APPARECCHI A GAS O ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA CONTROLLARE I DATI INDICATI SULLA TARGHETTA CON QUELLI DELLA RETE STESSA.



ce

LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SOTTO IL CARTER.

LA TARGHETTA SUL CARTER NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



PRIMA DI ESEGUIRE LAVORI DI INSTALLAZIONE / MANUTENZIONE ACCERTARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA ALIMENTATO DALLA RETE ELETTRICA.



LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.

LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO. NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.



QUALORA IL CAVO DI ALIMENTAZIONE FOSSE DANNEGGIATO CONTATTARE IMMEDIATAMENTE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA CHE PROVVEDERÀ ALLA SUA SOSTITUZIONE.



È OBBLIGATORIO IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.



Avvertenze generali

IT



SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DELL'APPARECCHIO SEGUENDO LE ISTRUZIONI RIPORTATE PIÙ AVANTI. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA. NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.



DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI.



L'USO DI QUESTO APPARECCHIO NON È CONSENTITO A PERSONE (INCLUSO I BAMBINI) DALLE RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE E MENTALI, O CARENTI DI ESPERIENZA NELL'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE, A MENO CHE NON SIANO SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PARTE DI PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LORO SICUREZZA.



NON PERMETTERE AI BAMBINI DI AVVICINARSI ALL'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.



NON INSERIRE OGGETTI METALLICI APPUNTITI (POSATE O UTENSILI) NELLE FERITORIE DELL'APPARECCHIO.



NON UTILIZZARE GETTI DI VAPORE PER PULIRE L'APPARECCHIO. IL VAPORE POTREBBE RAGGIUNGERE LE PARTI ELETTRICHE DANNEGGIANDOLE E CAUSARE CORTI CIRCUITI.



NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.



NON VAPORIZZARE PRODOTTI SPRAY NELLE VICINANZE DELL'ELETTRODOMESTICO QUANDO È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE PRODOTTI SPRAY FINTANTO CHE' IL PRODOTTO E' ANCORA CALDO.



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



3 CURA DELL'AMBIENTE

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.

 Non abbandonare o lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.

Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi al suo interno. È necessario inoltre, tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.

3.1 Vostra cura dell'ambiente

Per l'imballo dei nostri prodotti vengono utilizzati materiali non inquinanti, pertanto compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di collaborare provvedendo con un corretto smaltimento dell'imballaggio. Informatevi presso il vostro rivenditore o presso le organizzazioni competenti di zona in merito agli indirizzi dei centri di raccolta, riciclaggio, smaltimento.

 Non abbandonare o lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso. Questi possono rappresentare un pericolo di soffocamento per i bambini, in particolar modo i sacchetti di plastica.

Anche per il vostro vecchio apparecchio è necessario procedere attraverso un corretto smaltimento.

Importante: consegnare l'apparecchio all'azienda di zona, autorizzata per la raccolta degli elettrodomestici in disuso. Uno smaltimento corretto permette un intelligente recupero di materiali pregiati.

Prima di gettare il vostro apparecchio è importante togliere le porte e lasciare i ripiani come nelle posizioni di utilizzo, in modo da evitare che i bambini, per gioco, possano imprigionarsi al suo interno. È necessario inoltre, tagliare il cavo di collegamento alla rete elettrica e rimuoverlo insieme alla spina.



4 POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP



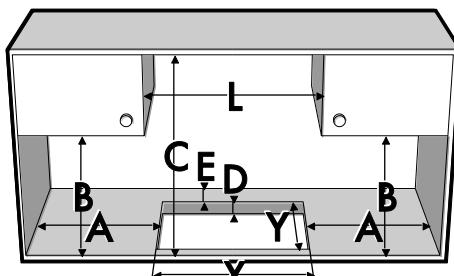
Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente. L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (T 90°C).

4.1 Fissaggio alla struttura di sostegno

Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni indicate in figura, tenendo dal bordo posteriore una distanza minima di **50 mm**.

Questo apparecchio è classificato "di tipo Y" rispetto ai rischi d'incendio e può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, purché venga mantenuta la distanza "X" rappresentata in figura, per evitare danneggiamenti dovuti a surriscaldamento.

Assicurarsi che dai fuochi dei fornelli ad una eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima di **750 mm**.



| MOD | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | L (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 60 | min 110 | min 460 | min 750 | 20÷40 | min 50 | 585 | 555÷560 | 478÷482 |
| 90 | min 110 | min 460 | min 750 | 20÷40 | min 50 | 860 | 839÷844 | 478÷482 |

Posizionare accuratamente la guarnizione isolante in dotazione sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top come indicato in **figura 4** (le quote indicate in figura sono riferite dal foro al lato interno della guarnizione), cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani. Fissare il piano di cottura al mobile tramite le apposite staffette **B** e il distanziale **A** come indicato nelle immagini **1, 2 e 3**. Il distanziale **A** aiuterà a mantenere il pianale alla giusta distanza dal bordo del top per evitare futuri surriscaldamenti durante il funzionamento e va utilizzato **solo nell'angolo anteriore sinistro dell'apparecchio**. Rifilare con cura il bordo **C** in eccedenza della guarnizione (**Fig.5**).

IT

Istruzioni per l'installatore

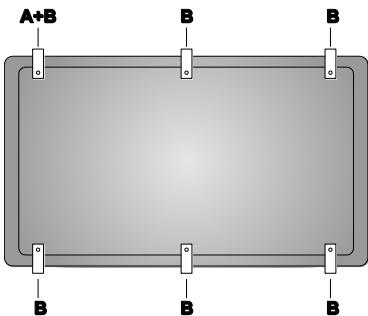


Fig.1

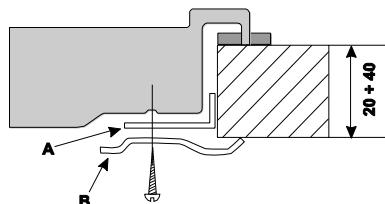


Fig.2

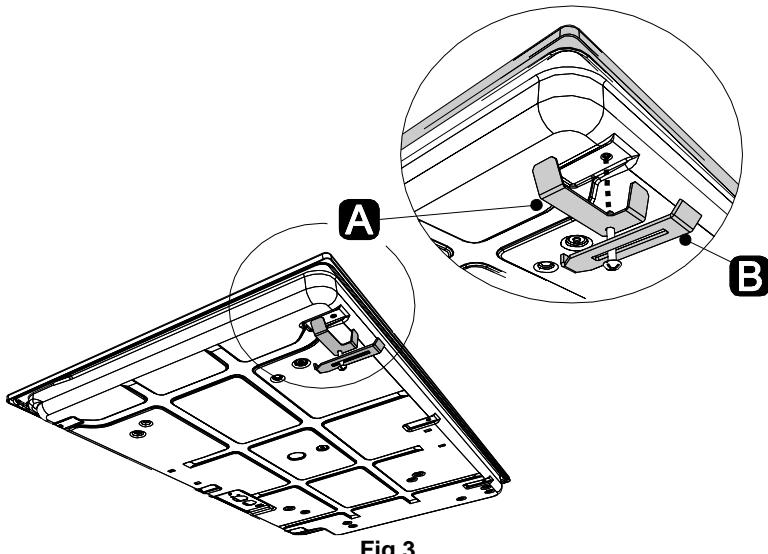


Fig.3

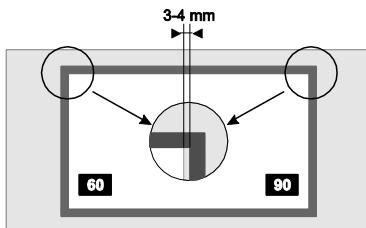


Fig.4



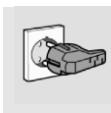
Fig.5



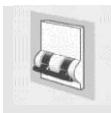
5 COLLEGAMENTO ELETTRICO



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sotto il carter dell'apparecchio. **Questa targhetta non deve mai essere rimossa.**



La spina all'estremità del cavo di alimentazione e la presa a muro dovranno essere dello stesso tipo e conformi alle normative sugli impianti elettrici in vigore. Verificare che la linea di alimentazione sia provvista di adeguata messa a terra.



Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.

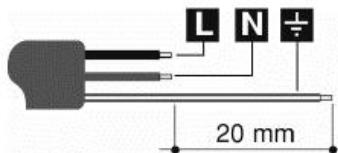


In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la sezione dei fili del nuovo cavo non dovrà essere inferiore a 1 mm^2 (cavo di 3×1), tenendo presente che l'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm. Utilizzare unicamente un cavo del tipo H05V2V2-F o analogo resistente alla temperatura massima di 90°C . La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato che dovrà eseguire il collegamento alla rete secondo lo schema sottostante.

L = marrone

N = blu

⊕ = giallo-verde



Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.



6 COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un **tubo rigido in rame** o con un **tubo flessibile in acciaio** a parete continua e nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.

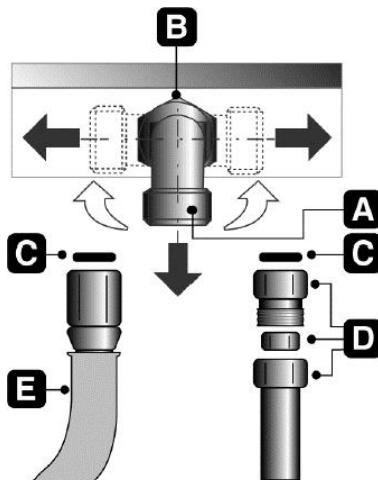
Per facilitare l'allacciamento, il raccordo **A** sulla parte posteriore dell'apparecchio è orientabile lateralmente; allentare il dado esagonale **B**, ruotare il raccordo **A** nella posizione voluta e serrare nuovamente il dado esagonale **B** (la sua tenuta è assicurata da un anello bicono in ottone). A operazione ultimata controllare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "7. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS". Il raccordo di entrata del gas è filettato $\frac{1}{2}$ " gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo rigido in rame

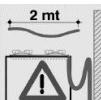
rame: L'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il collegamento può essere realizzato utilizzando il gruppo adattatore **D** con bicono, interponendo sempre la guarnizione **C** in dotazione.



Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

flessibile in acciaio: utilizzare solo tubi in acciaio inossidabile a parete continua conformi alla norma vigente, interponendo sempre la guarnizione **C** in dotazione, tra il raccordo **A** e il tubo flessibile **E**.



La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima; assicurarsi che i tubi non vengano a contatto con parti mobili o siano schiacciati.

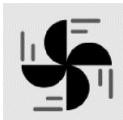


6.1 *Allacciamento al gas liquido*



Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti. Assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella mostrata al paragrafo "7.3 Regolazione per gas liquido".

6.2 *Ventilazione dei locali*



L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal ricambio del locale stesso. Le prese di immissione d'aria, protette da griglie devono essere opportunamente dimensionate secondo le norme in vigore e collocate in modo da non essere ostruite, neppure parzialmente. Il locale dovrà essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture; in particolare, dopo un uso prolungato è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

6.3 *Scarico dei prodotti della combustione*



Lo scarico dei prodotti della combustione può essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure, mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, rispettando le posizioni e le distanze indicate dalle norme. Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.



7 ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

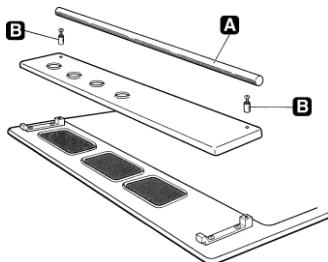


Prima di eseguire le seguenti operazioni disinserire elettricamente l'apparecchio.

Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pianale come descritto al seguente paragrafo.

7.1 Rimozione del pannello comandi (modelli con pannello comandi separabile)

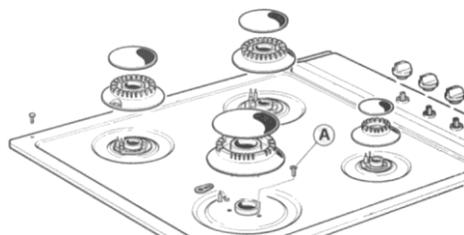
1. Togliere le manopole e il tubo riparo manopole 'A' tirando verso l'alto;
2. Con un cacciavite a croce togliere le viti e i due supporti cilindrici 'B';
3. Sollevare leggermente il lato sinistro del frontalino e spostarlo verso destra per estrarlo completamente;
4. Nei modelli con piastra elettrica per liberare il frontalino bisogna sfilare il corpo della lampada spia;





7.2 Rimozione del pianale (modelli con pannello comandi integrato)

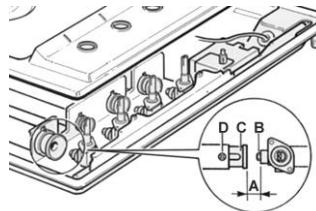
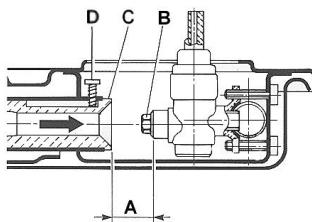
1. Togliere le manopole, le griglie, i cappellotti, gli spartifiamma e i due tappi posteriori;
2. Togliere le viti 'A' che fissano i supporti bruciatori;
3. Sollevare il pianale sfilandolo dalle candelette e/o dalle termocoppie e dalle astine dei rubinetti;



7.3 Regolazione per gas liquido

Controllare che l'allacciamento sia stato eseguito come descritto nel capitolo "Allacciamento al gas".

Allentare la vite "D" e spingere a fondo il regolatore d'aria "C". Con una chiave fissa togliere gli ugelli "B" e montare quelli adatti seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle relative al **gas liquido G30/G31** – 30/37 mbar. La coppia di avvitamento dell'ugello non deve superare i **3 Nm**. Regolare l'afflusso d'aria spostando il tubo Venturi 'C', fino ad ottenere la distanza "A" riportata nella tabella al paragrafo "7.6 Regolazione dell'aria primaria" e fissarlo con la vite "D". Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.





| Bruciatore | Portata termica nominale (kW) | Gas liquido - G30/G31 – 30/37 mbar | | | |
|---------------|----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | Diametro ugello 1/100 mm | Portata ridotta (W) | Portata g/h G30 | Portata g/h G31 |
| Ausiliario | 1.05 | 48 | 450 | 76 | 75 |
| Semirapido | 1.8 | 62 | 500 | 131 | 129 |
| Rapido medio | 2.55 | 76 | 750 | 185 | 182 |
| Rapido grande | 3.1 | 85 | 850 | 225 | 222 |
| Pescera | 2.9 | 82 | 950 | 211 | 207 |
| Ultra rapido | 4.0 | 95 | 1600 | 291 | 286 |

7.4 Regolazione per gas città

Eseguire le stesse operazioni descritte al paragrafo “7.3 Regolazione per gas liquido” scegliendo però gli ugelli e regolando l’aria primaria per il gas città, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo “7.6 Regolazione dell’aria primaria”.

N.B.: solo gli apparecchi dotati di valvole di sicurezza possono essere utilizzati con gas città G110.

| Bruciatore | Portata termica nominale (Kw) | Gas città G110 - 8 mbar | |
|---------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| | | Diametro ugello 1/100 mm | Portata ridotta (W) |
| Ausiliario | 1.05 | 135 | 400 |
| Semirapido | 1.8 | 175 | 450 |
| Rapido medio | 2.55 | 210 | 750 |
| Rapido grande | 3.1 | 230 | 750 |
| Pescera | 2.9 | 230 | 950 |
| Ultra rapido | 4.0 | 310 | 1400 |



Istruzioni per l'installatore

IT

7.5 Regolazione per gas metano

Per riportare l'apparecchio alla condizione di funzionamento con questo tipo di gas, effettuare le stesse operazioni descritte al paragrafo "7.3 Regolazione per gas liquido" scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria per il gas metano, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo "7.6 Regolazione dell'aria primaria".

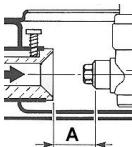
| Bruciatore | Portata termica nominale (Kw) | Gas metano G20 - 20 mbar | |
|---------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------|
| | | Diametro ugello 1/100 mm | Portata ridotta (W) |
| Ausiliario | 1.05 | 73 | 400 |
| Semirapido | 1.8 | 93 | 450 |
| Rapido medio | 2.55 | 115 | 750 |
| Rapido grande | 3.1 | 128 | 750 |
| Pescera | 2.9 | 123 | 950 |
| Ultra rapido | 4.0 | 142 | 1400 |



7.6 Regolazione dell'aria primaria

Riferita alla distanza 'A' in mm.

Piani da 60cm. con pannello comandi separabile



| Bruciatore | G20 20 mbar | G30/G31 30/37 mbar | G110 8 mbar |
|-------------------|----------------|-----------------------|----------------|
| Ausiliario (1) | 3.0 | 4.0 | 2.0 |
| Semirapido dx (2) | 1.0 | 1.5 | 1.0 |
| Semirapido sx (3) | 1.0 | 1.5 | 1.0 |
| Rapido grande (4) | 1.0 | 3.5 | 1.0 |
| Ultra rapido (5) | 1.0 | 5.0 | Aperto |

Piani da 90cm. con pannello comandi separabile

| Bruciatore | G20 20 mbar | G30/G31 30/37 mbar | G110 8 mbar |
|------------------|----------------|-----------------------|----------------|
| Ausiliario (1) | 2.5 | 3.0 | 1.5 |
| Semirapido (2) | 1.0 | 2.0 | 1.0 |
| Rapido medio (3) | 1.5 | 1.5 | 0.5 |
| Pescara (4) | 0.5 | 8.0 | 0.5 |
| Ultra rapido (5) | 1.5 | 3.0 | 1.0 |

Piani da 60cm. con pannello comandi integrato



| Bruciatore | G20 20 mbar | G30/G31 30/37 mbar | G110 8 mbar |
|-------------------|----------------|-----------------------|----------------|
| Ausiliario (1) | 3.0 | 4.0 | 3.0 |
| Semirapido dx (2) | 1.0 | 2.0 | 1.0 |
| Semirapido sx (3) | 1.0 | 2.0 | 1.0 |
| Rapido (4) | 1.5 | 3.5 | 1.0 |
| Ultra rapido (5) | 1.0 | 4.0 | Aperto |

Per identificare i bruciatori sul vostro piano cottura, fare riferimento ai disegni presenti al paragrafo "8.3/8.4 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura"



8 OPERAZIONI FINALI

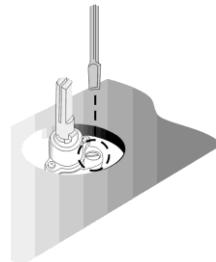
Dopo aver eseguito le suddette regolazioni, ricomporre l'apparecchio procedendo in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate al paragrafo "7.1 Rimozione del pannello comandi /7.2 Rimozione del pianale".

8.1 Regolazione del minimo per gas città e metano

Riposizionare i componenti sul bruciatore e infilare le manopole sulle astine dei rubinetti.

Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione di minimo. Estrarre nuovamente la manopola e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto, fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo la fiamma non dovrà spegnersi).



8.2 Regolazione del minimo per gas liquido

Per la regolazione del minimo con gas liquido occorre avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli).

I diametri dei by-pass per ogni singolo bruciatore sono riportati nella tabella "7.3 Regolazione per gas liquido".



Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire l'etichetta posta sul carter dell'apparecchio con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è contenuta nel sacchetto con gli ugelli in dotazione.



8.3 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura (Piano con pannello comandi separabile)

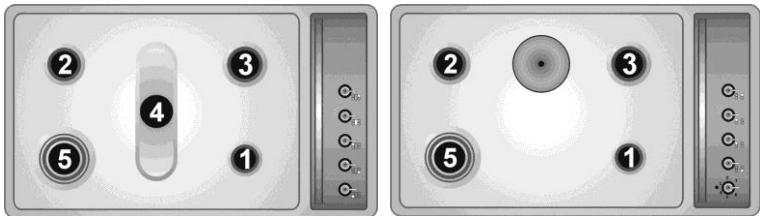
Piani da 60 cm.



Bruciatori

1. Ausiliario
2. Semirapido dx
3. Semirapido sx
4. Rapido grande
5. Ultra rapido

Piani da 90 cm.



Bruciatori

1. Ausiliario
2. Semirapido
3. Rapido medio
4. Pescera
5. Ultra rapido

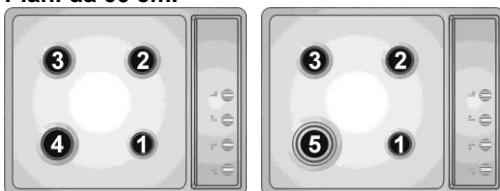


Istruzioni per l'installatore

IT

8.4 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura (Piano con pannello comandi integrato)

Piani da 60 cm.



Bruciatori

1. Ausiliario
2. Semirapido dx
3. Semirapido sx
4. Rapido grande
5. Ultra rapido

8.5 Lubrificazione dei rubinetti gas



Col tempo, può accadere che il rubinetto del gas presenti difficoltà di dotazione bloccandosi. Provvedere alla sua pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante. **Questa operazione dovrà essere eseguita da un tecnico specializzato.**



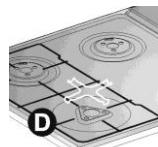
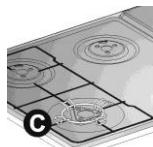
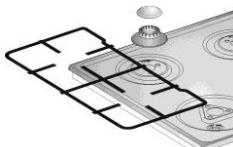
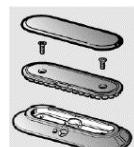
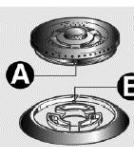
9 USO DEL PIANO DI COTTURA



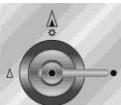
Prima di accendere i bruciatori assicurarsi che le corone spartifiamma, i cappellotti e le griglie siano montati in modo corretto.

Nel bruciatore ultra rapido la ricchia **A** deve centrarsi con il perno **B**.

La griglia **C** in dotazione va utilizzata per recipienti "wok" (pentola cinese). La riduzione **D** è in dotazione solo nei modelli con le griglie aperte e va utilizzata per recipienti piccoli.



9.1 Accensione dei bruciatori



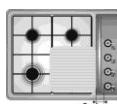
L'apparecchio è dotato di accensione elettronica. È sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola in una qualunque posizione tra il simbolo di massimo e di minimo, fino ad accensione avvenuta. Nei modelli con valvole di sicurezza è necessario posizionare la manopola in corrispondenza al simbolo di accensione prima di premere e, ad accensione avvenuta, tenere premuta la manopola circa 2 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo di sicurezza. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.



Nei modelli valvolati, se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, dopo un intervallo di circa 20 secondi interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto.

9.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto e regolare provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore (vedere paragrafo "9.3 Diametro dei recipienti").



3.4 cm



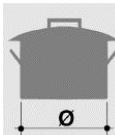
Durante la cottura, per evitare scottature o danni al piano top, tutti i recipienti o le bistecciere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura e devono mantenere una distanza minima di **3-4 cm** dalle manopole.



Istruzioni per l'utente

IT

9.3 Diametro dei recipienti

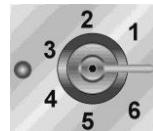


| Bruciatore | Ø min. e max. (in cm.) |
|---------------|---------------------------|
| Ausiliario | 12-14 |
| Semirapido | 16-20 |
| Rapido medio | 22-26 |
| Rapido grande | 22-26 |
| Ultra Rapido | 22-26 |
| Pescera | Recipienti ovali appositi |

9.4 Piastre elettriche

9.4.1 Accensione piastre elettriche

I piani possono essere dotati di una piastra elettrica di diverso diametro. Queste sono comandate da un commutatore e la loro accensione avviene ruotando la manopola nella posizione desiderata. La spia luminosa posta accanto alla manopola, segnala che la piastra è in funzione.



9.4.2 Come usare le piastre elettriche

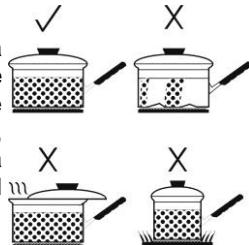
A titolo puramente indicativo riportiamo una tabella di regolazione.

| POSIZIONE | INTENSITÀ DI CALORE | COTTURE EFFETTUABILI |
|-----------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Spento | |
| 1 | Tenue | Per sciogliere burro, cioccolato ecc. Per scaldare piccole quantità di liquido. |
| 2 | Dolce | Per scaldare maggiori quantità di liquido. |
| 3 | Lento | Per scongelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto. |
| 4 | Medio | Per cuocere alimenti che debbono essere portati ad ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce. |
| 5 | Forte | Per arrosti, cotolette, bistecche e per grandi lessi. |
| 6 | Vivo | Per portare ad ebollizione grandi quantità di acqua, per friggere. |



Avvertenze

All'atto della prima accensione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, provvedere al suo essicamento inserendo la piastra per 30 minuti sulla posizione n° 1 del commutatore.



Per un uso corretto ricordare:

- Accendere la piastra solo dopo aver posizionato la pentola sulla stessa.
- Utilizzare pentole con fondo piano e con il fondo spesso.
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non dovrà allontanarsi dall'apparecchio.
- Anche dopo l'uso, le piastre resteranno calde a lungo: per evitare bruciature non appoggiarvi le mani o altri oggetti.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete e contattare il più vicino centro d'assistenza tecnica autorizzato.
- Non appoggiare fogli sottili di alluminio direttamente sulla superficie della piastra.

9.5 Uso di una bistecciera

Qualora si volesse utilizzare una bistecciera occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

- mantenere dalla parete laterale una distanza di 160mm dal bordo della bistecciera;
- se uno dei bruciatori vicini alla parete posteriore di legno fosse un tripla corona, mantenere da tale parete una distanza di 160mm dal bordo della bistecciera;
- fare attenzione che le fiamme dei bruciatori non escano dal bordo della bistecciera;
- accendere sulla potenza massima i bruciatori che si trovano sotto la bistecciera per 10 minuti, dopodiché impostarli sulla minima potenza. Non superare mai i 45 minuti di utilizzo.



Istruzioni per l'utente

IT

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

Non utilizzare un getto di vapore per pulire il piano.



Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.



10.1 Pulizia



Per una buona conservazione del piano di cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.

10.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera del piano

Per pulire e conservare le superfici usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Modo d'uso: versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

10.1.2 Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti non abrasivi servendosi di spugne antigraffio ed eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

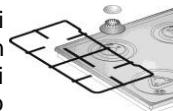




10.2 Pulizia dei componenti del piano di cottura

ATTENZIONE: evitare di lavare in lavastoviglie questi componenti. Nell'uso normale del piano, le griglie e i cappellotti in acciaio inox assumono una normale brunitura a causa dell'elevata temperatura. Pulire questi particolari utilizzando spugne abrasive finissime o prodotti simili reperibili in commercio. Ripassare poi con paste lucidanti specifiche per ridare splendore all'acciaio. Tramite il tecnico autorizzato di zona sono reperibili prodotti di tipo professionale per la pulizia e la cura degli elettrodomestici.

Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.



10.2.1 Le candelette e i dispositivi di sicurezza

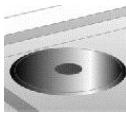
Per un buon funzionamento le candelette d'accensione e i dispositivi di sicurezza devono essere sempre ben puliti.

Controllarli frequentemente e, se necessario, pulirli con uno straccio umido.



10.2.2 La piastra elettrica

Dopo l'uso, per una buona conservazione e per fare in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente, la piastra elettrica deve essere trattata con gli appositi prodotti reperibili in commercio. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).



10.2.3 Il coperchio

Nei modelli dotati di coperchio in vetro o in acciaio la pulizia si effettua con acqua tiepida senza usare panni ruvidi o sostanze abrasive. Prima di aprire il coperchio, asciugare eventuali liquidi che vi possono essere caduti.



Il coperchio può andare in frantumi se viene surriscaldato: accertarsi che i bruciatori e la piastra elettrica siano spenti e già freddi prima di chiuderlo.