



**ISTRUZIONI PER L'USO
CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE**



**PIANI COTTURA
DA INCASSO A GAS**

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto per i paesi indicati dai simboli sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchiatura stessa.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo piano è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo piano è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE;
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Dopo aver utilizzato il piano assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.
- I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
- **ATTENZIONE: Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.**
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'installazione e tutti i collegamenti a gas/elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.
- **Rischio di incendio!** Non appoggiare materiale infiammabile sul piano cottura.
- Assicurarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi installati in prossimità non possano entrare in contatto con il piano cottura.
- **Importante: Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in un ambiente comune, semi-commerciale o commerciale.**

1 PIANI DI LAVORO

Fig. 1.1

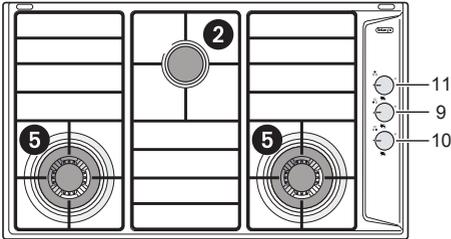


Fig. 1.2

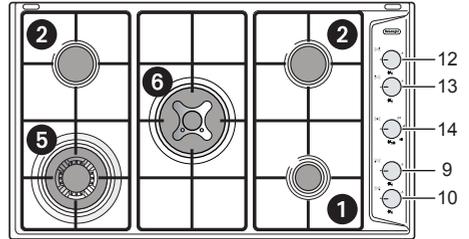


Fig. 1.3

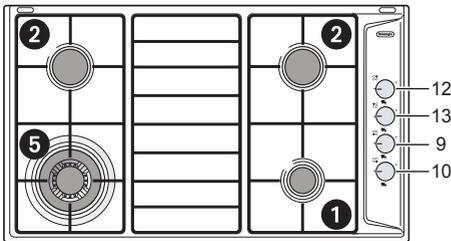


Fig. 1.4

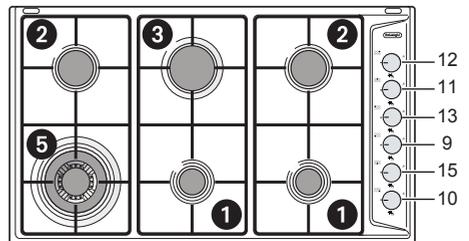


Fig. 1.5

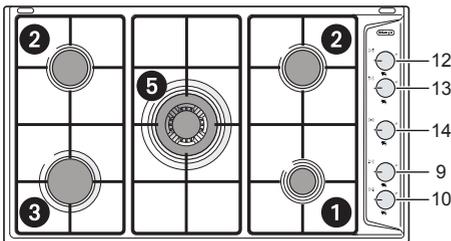


Fig. 1.6

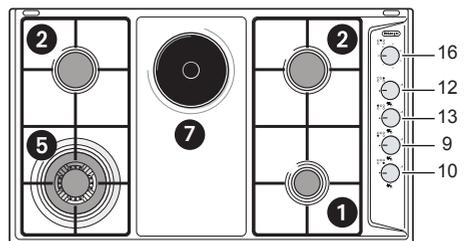


Fig. 1.7

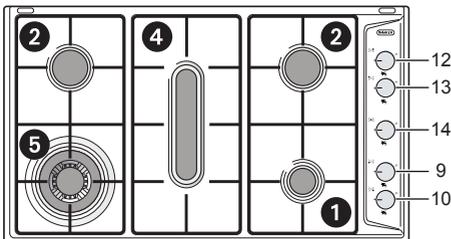
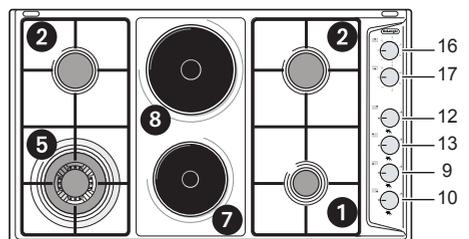


Fig. 1.8



DESCRIZIONE DEI FUOCHI

1.	Bruciatore ausiliario (A)	1,00 kW
2.	Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
3.	Bruciatore rapido (R)	3,00 kW
4.	Bruciatore pescera (PS)	2,95 kW
5.	Bruciatore tripla corona (TC)	3,50 kW
6.	Bruciatore dual (D)	4,20 kW
7.	Piatra elettrica Ø 145 mm	Normale1000 W Rapida (bollino rosso)1500 W
8.	Piatra elettrica Ø 180 mm	Normale1500 W Rapida (bollino rosso)2000 W

DESCRIZIONE DEI COMANDI

9. Manopola comando bruciatore anteriore sinistro
10. Manopola comando bruciatore anteriore destro
11. Manopola comando bruciatore posteriore centrale
12. Manopola comando bruciatore posteriore destro
13. Manopola comando bruciatore posteriore sinistro
14. Manopola comando bruciatore centrale
15. Manopola comando bruciatore anteriore centrale
16. Manopola comando piastra elettrica posteriore
17. Manopola comando piastra elettrica anteriore

NOTE:

- L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole.
- Gli apparecchi sono dotati di valvolatura di sicurezza (vicino ad ogni bruciatore è presente una sonda "T" come da figure 3.1, 3.3, 3.6, 3.10 - da non confondere con l'elettrodo "S" dell'accensione elettrica), l'erogazione del gas viene bloccata se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

AVVERTENZA:

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

AVVERTENZA:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato.

Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

AVVERTENZA:

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un' aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

2 USO DEL PIANO COTTURA

BRUCIATORI A GAS

(Ausiliario, Semirapido, Rapido, Pescera e Tripla corona)

L'afflusso del gas ai bruciatori é regolato dalle manopole di fig. 2.1 che comandano i rubinetti a chiusura di sicurezza.

Facendo coincidere l'indice della manopola con i simboli stampati sul cruscotto si ottiene:

- simbolo  rubinetto chiuso
 - simbolo  apertura massima o portata massima
 - simbolo  apertura minima o portata minima
- La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.
 - Per ottenere la portata ridotta, ruotare ulteriormente la manopola a fine corsa in corrispondenza del simbolo rappresentante la fiamma piccola.
 - Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

N.B. Quando l'apparechio non é in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.

**Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura.
Tenere a distanza i bambini.**

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI (Ausiliario, Semirapido, Rapido, Pescera e Tripla corona)

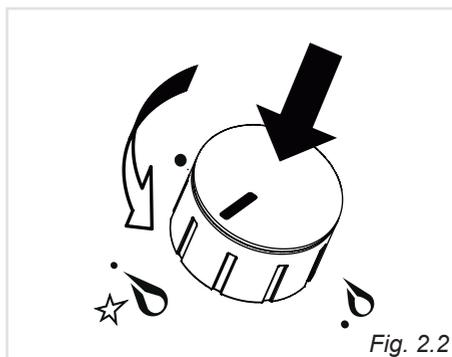
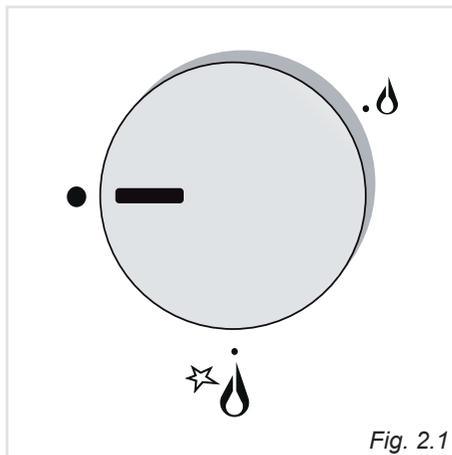
Per accendere il bruciatore:

1. Premere e ruotare la manopola corrispondente fino alla posizione di portata massima  (fiamma grande - figg. 2.1, 2.2) e mantenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta.
In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.
2. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della vavola).
3. Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ●, **attendere almeno 1 minuto** e ripetere quindi le operazioni di accensione.

Nota: Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.



NOTA:
I disegni delle manopole riportati in questo capitolo sono solo indicativi.
Le manopole possono variare.

BRUCIATORI A GAS (Dual)

Il bruciatore Dual è un bruciatore molto flessibile che permette molteplici regolazioni per una cottura ottimale.

È composto da una corona interna e due esterne; la fiamma della corona interna può essere regolata separatamente dalle fiamme delle corone esterne.

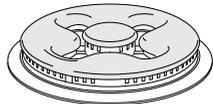
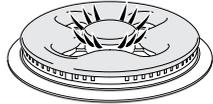
Il bruciatore Dual può essere utilizzato:

- come un piccolo bruciatore (fiamma prodotta solo dalla corona interna), che può essere regolato dalla posizione di massimo () alla posizione di minimo () . Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.
- come un bruciatore di elevata potenza (fiamme prodotte dalla corona interna ed esterne contemporaneamente), che può essere regolato dalla posizione di massimo () alla posizione di minimo () .

L'afflusso del gas al bruciatore è regolato dalla manopola di fig. 2.3 che comanda il rubinetto a chiusura di sicurezza.

Nota: Per passare dall'uso della sola corona interna all'uso della corona interna ed esterne contemporaneamente, premere la manopola prima di ruotarla. La stessa operazione deve essere eseguita anche quando si passa dall'uso della corona interna ed esterne in contemporanea all'uso della sola corona interna.

Facendo coincidere l'indice della manopola con i simboli stampati sul cruscotto si ottengono le seguenti funzioni:

Posizione manopola	Funzione	Bruciatore DUAL
	rubinetto chiuso	
	Apertura massima della corona interna (solo fiamma interna al massimo)	
	Apertura minima della corona interna (solo fiamma interna al minimo)	
	Apertura massima della corona interna + corone esterne (fiamma interna ed esterne al massimo contemporaneamente)	
	Apertura minima della corona interna + corone esterne (fiamma interna ed esterne al minimo contemporaneamente)	

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI (Dual)

Per accendere il bruciatore:

1. Premere e ruotare la manopola fino alla posizione di portata massima della sola corona interna  (fiamma interna al massimo - figg. 2.3, 2.4) e mantenere premuta la manopola fino ad accensione avvenuta.

Le scintille prodotte dall'accensione situato all'interno del bruciatore accenderanno la fiamma.

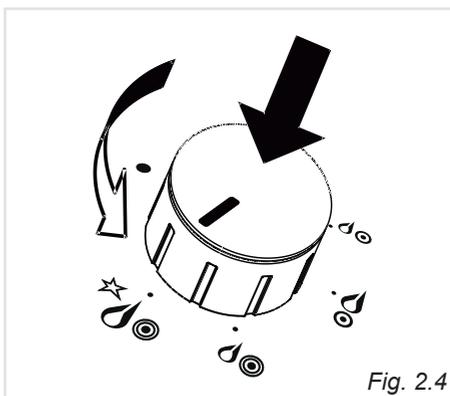
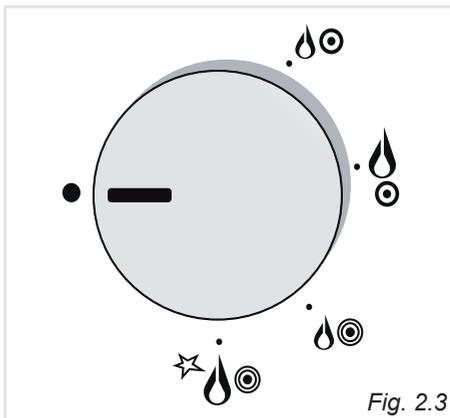
Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione , si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione  (portata minima della corona interna).

In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.

2. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della vavola).
3. Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione , **attendere almeno 1 minuto** e ripetere quindi le operazioni di accensione.



NOTA:

I disegni delle manopole riportati in questo capitolo sono solo indicativi. Le manopole possono variare.

N.B. Quando l'apparechio non è in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

SCelta DEL BRUCIATORE

La simbologia nella parte superiore del cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore.

A seconda del diametro e della capacità impiegate deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

A titolo indicativo i bruciatori e le pentole devono essere utilizzati nel seguente modo:

DIAMETRO DELLE PENTOLE CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATE NEL PIANO COTTURA		
BRUCIATORI	MINIMO	MASSIMO
Ausiliario (1)	12 cm	14 cm
Semirapido	16 cm	24 cm
Rapido	24 cm	26 cm (2)
Tripla corona	26 cm	28 cm
Pescera	da 12x30 a 18x40 cm	
Dual	26 cm	28 cm
Wok (3)	36 cm Massimo	
non utilizzare pentole concave o convesse		

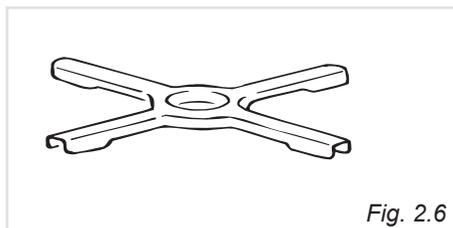
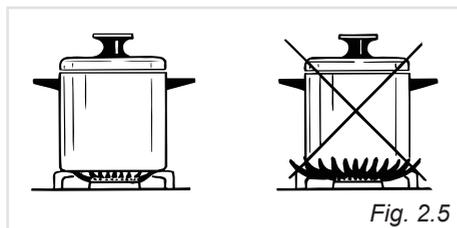
- (1) Diametro minimo 6 cm con griglia di riduzione (solo per i modelli che hanno in dotazione la griglietta per piccoli recipienti)
- (2) Modelli con coperchio in vetro - bruciatore posteriore centrale, diametro massimo 24 cm
- (3) Solo per i modelli con bruciatore tripla corona oppure dual e che hanno in dotazione la griglia speciale per pentole wok

È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.

Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI (fig. 2.6) (fornita di serie solo per alcuni modelli)

Si appoggia sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro.



GRIGLIA SPECIALE PER PENTOLE “WOK” (fornita di serie solo per alcuni modelli)

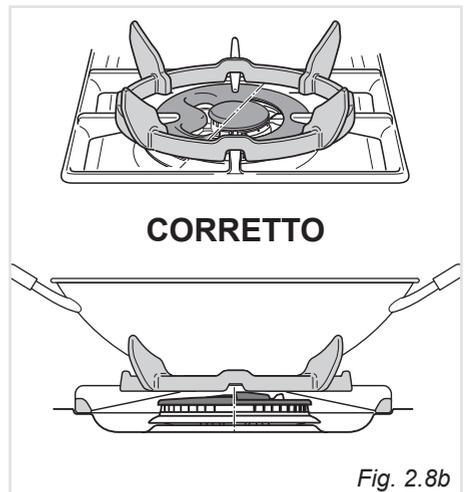
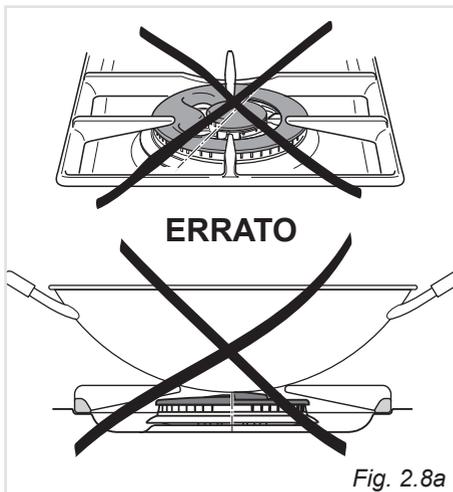
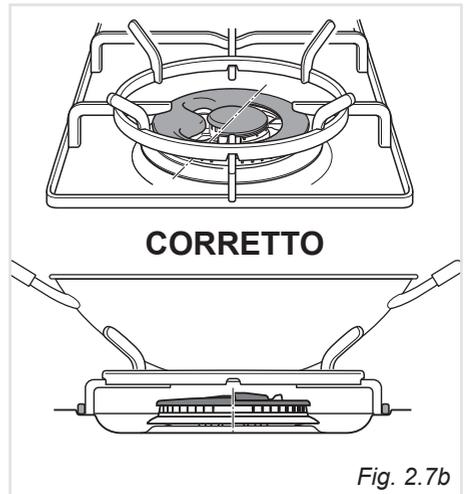
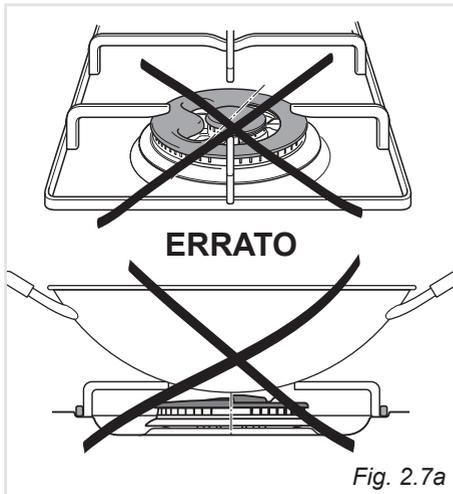
Questa speciale griglia per pentole “WOK” va appoggiata sopra la griglia del bruciatore tripla corona oppure dual.

ATTENZIONE:

- L'utilizzo di pentole “WOK” senza questa speciale griglia può causare gravi anomalie al bruciatore.
- Non utilizzare questa griglia speciale con pentole a fondo piano.

IMPORTANTE:

La griglia speciale per pentole “WOK” (figg. 2.7b, 2.8b) **DEVE ESSERE POSIZIONATA SOLAMENTE** sopra la griglia del bruciatore tripla corona oppure del bruciatore dual.



USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

PIASTRE ELETTRICHE

L'accensione della piastra elettrica avviene ruotando la manopola (Fig. 2.9) sulla posizione voluta; i numeri da **1** a **6** indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero.

Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

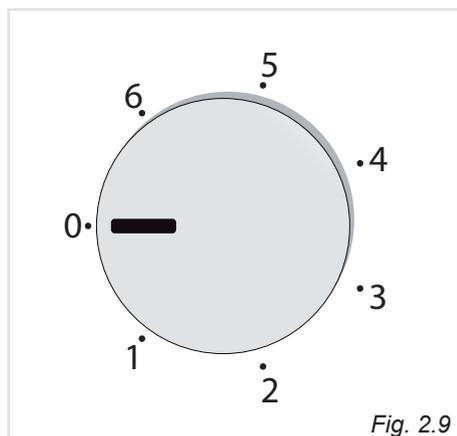
PIASTRE RAPIDE (bollino rosso)

La manopola di comando della piastra rapida è uguale a quella della piastra normale con 6 posizioni di funzionamento (Fig. 2.9). Le caratteristiche di questa piastra, che è provvista di un limitatore di riscaldamento, permettono:

- il raggiungimento rapido della temperatura;
- lo sfruttamento massimo della potenza con pentole a fondo piano;
- la limitazione della potenza in caso di pentola inadatta.

Attenzione:

Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.



USO CORRETTO DELLE PIASTRE ELETTRICHE (fig. 2.10)

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

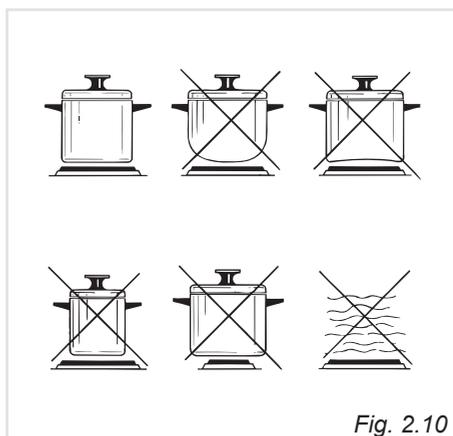
- evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti);
- fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde;
- adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico);
- utilizzare sempre recipienti che ricoprono interamente la superficie della piastra;
- cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa posizionata sul pannello comandi.

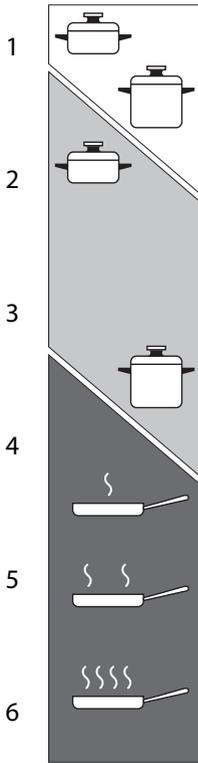
Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

ATTENZIONE:

Se la superficie presenta delle crepature, disconnettere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche e contattare il centro di assistenza tecnica.



CONSIGLI DI COTTURA



 **Riscaldamento**

 **Cotture**

 **Arrostire - Friggere**

Posizione manopola	TIPO DI COTTURA
0	Spento
1 2	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
2	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità
3	Per riscaldare liquidi in quantità più elevate. Per preparare sughì, creme, minestre.
3 4	Bollitura di carne, spagnetti, minestre, cotture al vapore.
4	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
4 5	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
6	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.

Dopo un breve periodo di utilizzazione, l'esperienza Le insegnerà qual'è la posizione migliore per ciascun alimento.

Fig. 2.11

CONSIGLI GENERALI

- Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).
- Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o pagliette metalliche.

ATTENZIONE:

Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

Modelli con coperchio in vetro

Non chiudere il coperchio con il fornello acceso.

ATTENZIONE

- ✓ Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori o le piastre elettriche sono ancora caldi o quando il forno è in funzione o ancora caldo.
- ✓ Non appoggiare sul coperchio in vetro pentole calde ed oggetti pesanti.
- ✓ Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura.

Tenere a distanza i bambini.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

PARTI SMALTATE

- Le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi.
- Asciugare con un panno morbido.
- Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX

- Le parti in acciaio inox devono essere risciacquate con acqua e asciugate con un panno soffice e pulito.
- In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio oppure un po' di aceto caldo.
- **Nota: L'uso continuo, potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.**

MANOPOLE

- Le manopole possono essere rimosse per la pulizia facendo attenzione a non danneggiare la guarnizione.

RUBINETTI GAS

- La lubrificazione periodica dei rubinetti gas deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.
- In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

BRUCIATORI E GRIGLIE

- Questi pezzi possono essere tolti e lavati con dei prodotti adeguati.
- I bruciatori e i loro spartifiamma dopo la pulizia devono essere ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.
- É molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma del bruciatore perché un suo spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.
- Verificare che l'elettrodo "S" (figg. 3.1, 3.3, 3.6, 3.10) vicino ad ogni bruciatore sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.
- Verificare che la sonda "T" (figg. 3.1, 3.3, 3.6, 3.10) vicina ad ogni bruciatore sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

Sia la sonda che la candela devono essere pulite con molta cautela.

Nota: Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO

É molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma "F" e del cappello "C" del bruciatore (vedere figure 3.1 - 3.2) perché un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

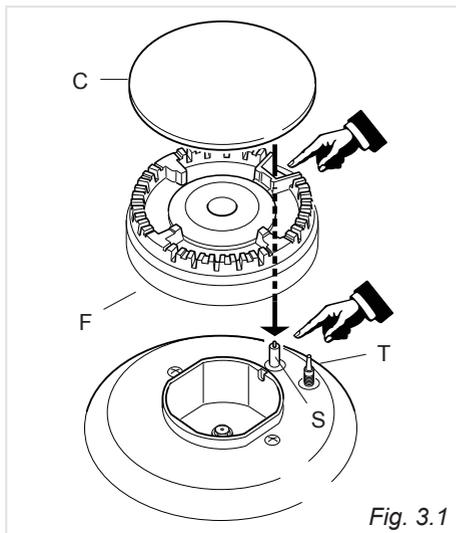


Fig. 3.1

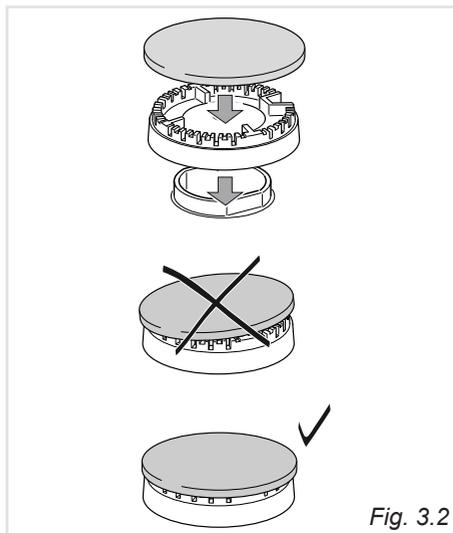


Fig. 3.2

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEL BRUCIATORE A TRIPLA CORONA (MODELLI CON BRUCIATORE TRIPLA CORONA)

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato nelle figure 3.3 - 3.5 e facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalla freccia (fig. 3.3).

Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 3.4).

Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello "A" e l'anello "B" (figg. 3.4 - 3.5).

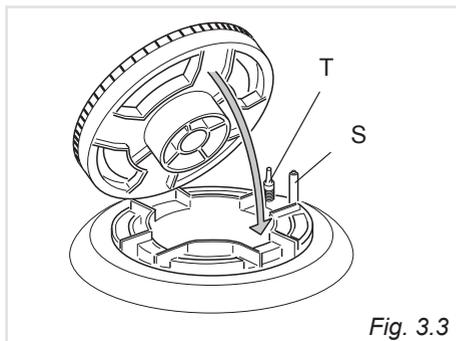


Fig. 3.3

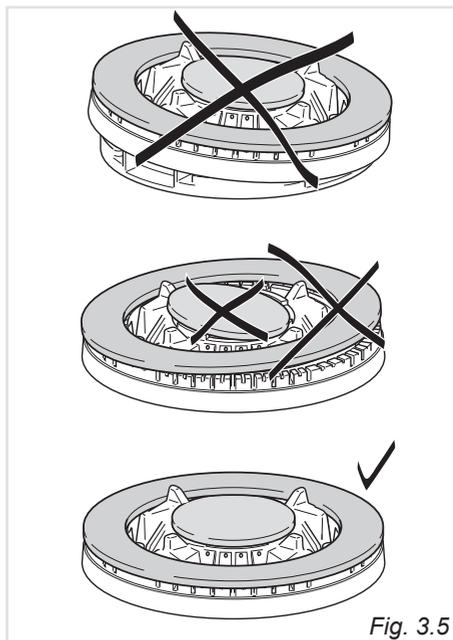


Fig. 3.5

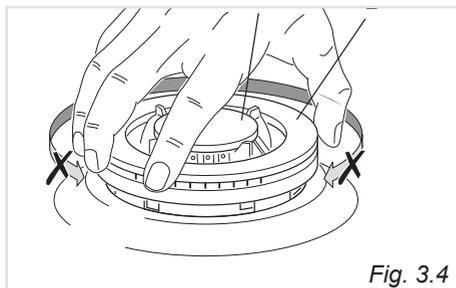


Fig. 3.4

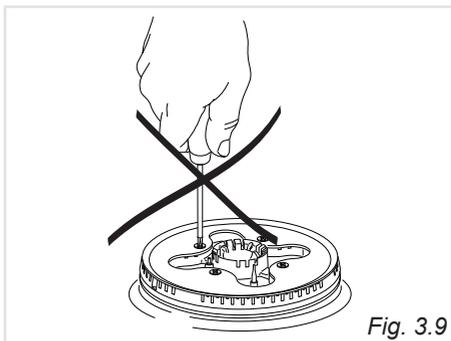
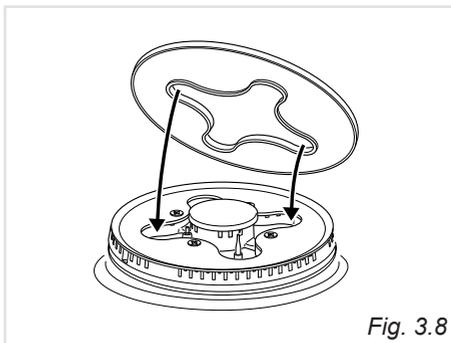
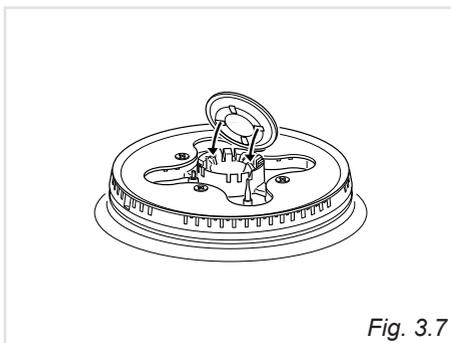
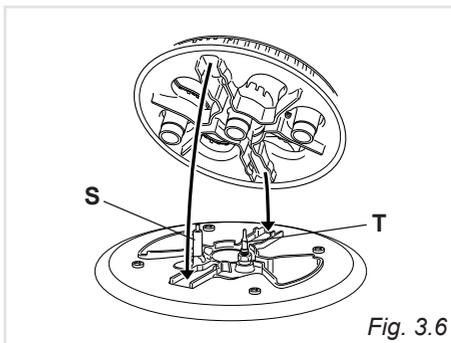
CORRETTO POSIZIONAMENTO DEL BRUCIATORE DUAL (MODELLI CON BRUCIATORE DUAL)

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato nella figura 3.6 e facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalle frecce.

Posizionare il cappello piccolo nel suo alloggiamento come mostrato dalle frecce (fig. 3.7).

Posizionare il cappello grande nel suo alloggiamento come mostrato dalle frecce (fig. 3.8).

IMPORTANTE: Mai svitare le viti del bruciatore (fig. 3.9).



CORRETTO POSIZIONAMENTO DEL BRUCIATORE PESCIERA (MODELLI CON BRUCIATORE PESCIERA)

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato nella figura 3.10.

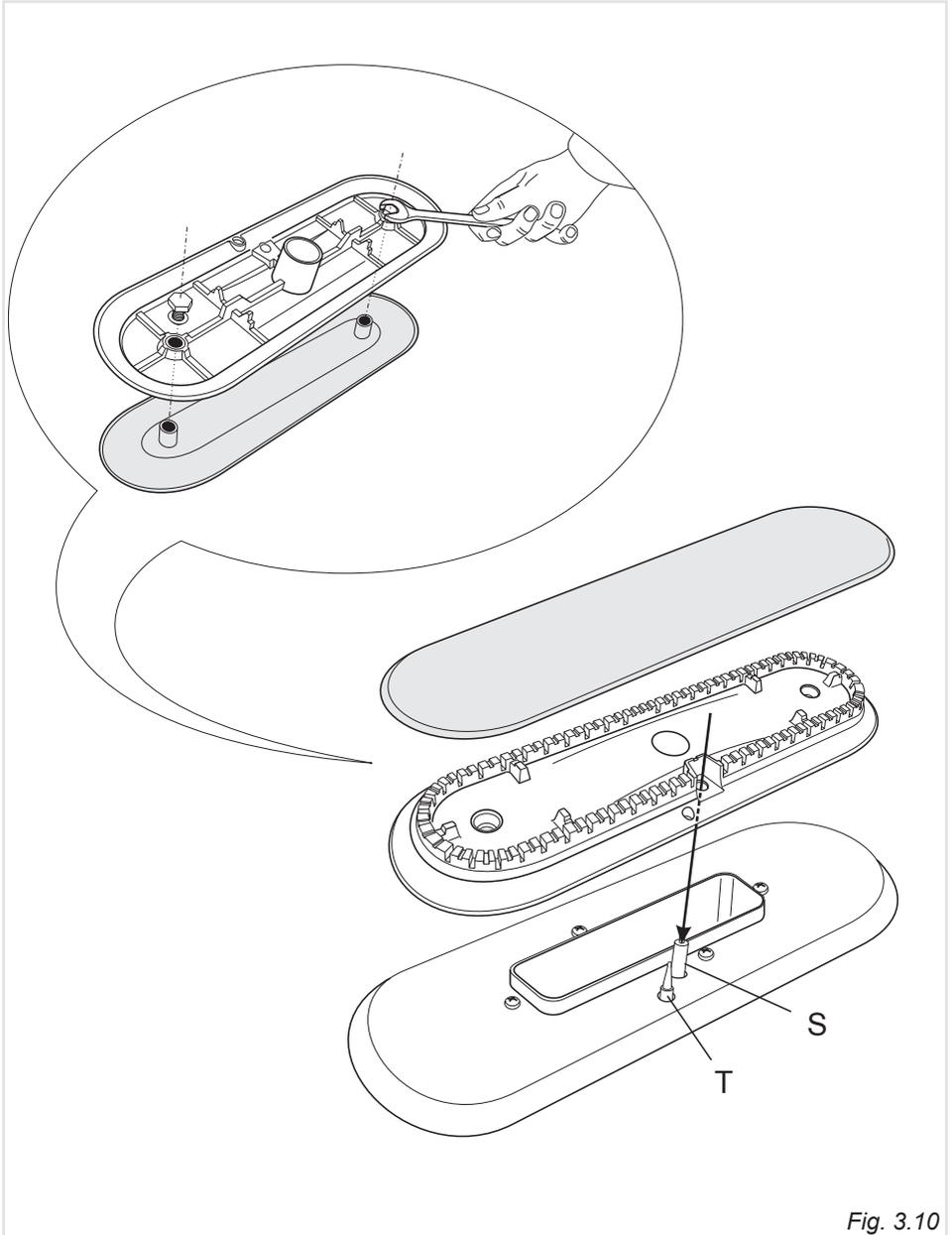


Fig. 3.10

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- L'installazione deve essere eseguita da un **installatore qualificato**.
L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
La mancata osservanza di queste norme provoca il decadere della garanzia.
- L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- **Questi piani cottura sono previsti per l'inserimento in mobili da cucina aventi una profondità di 600 mm**
- **Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 105 °C oltre la temperatura ambiente.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

ATTENZIONE.

Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

4 INSTALLAZIONE

INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 4.1, tenendo presente che:

- All'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm. È tassativo l'impiego di un setto di separazione tra il fondo del piano ed il modulo d'incasso o il forno in accoppiamento.
- Qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 200 mm.
- La parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 60 mm.
- Allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra la griglia del piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (fig. 4.2).
- Nel caso di accoppiamento forno/piano (che è quindi possibile) mantenere la distanza minima fra i due apparecchi pari a 30 mm. Procedere quindi a valle della rete gas con attacchi indipendenti come da UNI-CIG 7129..

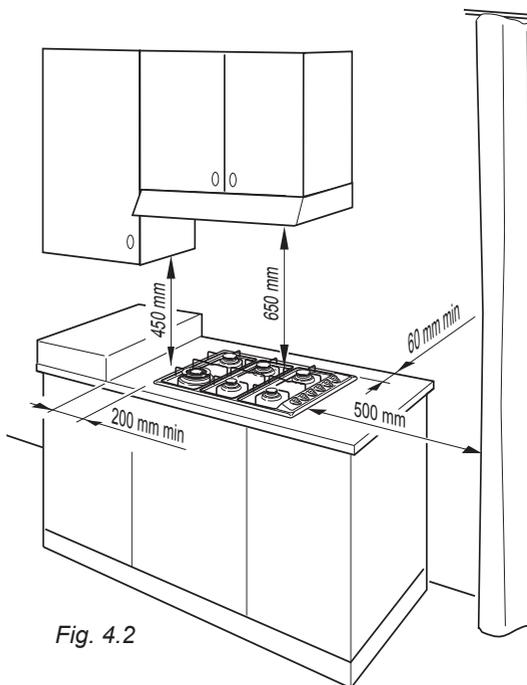


Fig. 4.2

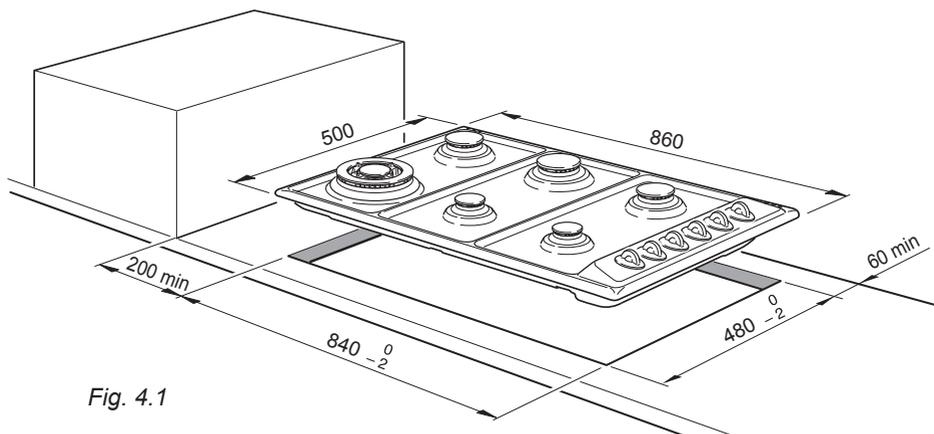


Fig. 4.1

INSTALLAZIONE SU MOBILI CON PORTINA (fig. 4.3)

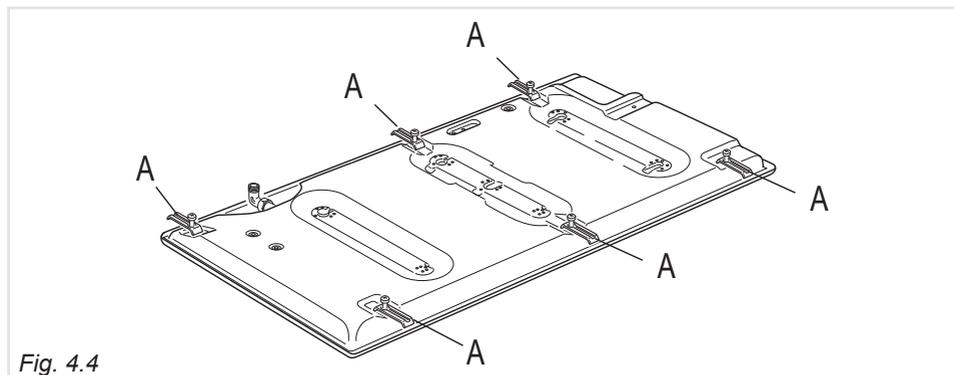
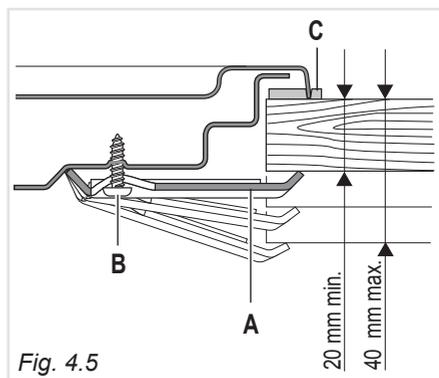
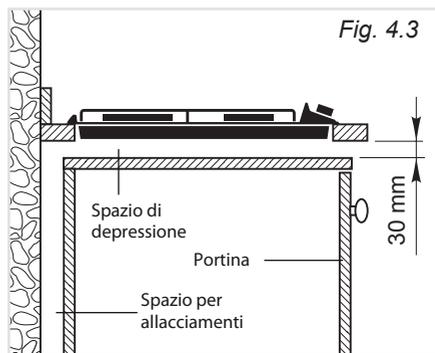
Si consiglia di lasciare uno spazio di 30 mm tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del mobile per facilitare gli allacciamenti.

MONTAGGIO DELLE ALETTE DI FISSAGGIO (figg. 4.4, 4.5)

- Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio a mobili con spessore da 2 a 4 cm.
- Rovesciare il piano cottura e montare le alette "A" negli appositi alloggiamenti, avvitando le viti "B" di qualche giro soltanto.
- Fare attenzione a montare correttamente le alette come illustrato in figura 4.4.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA (figg. 4.4, 4.5)

- Stendere la guarnizione "C" sopra il mobile a filo dello spacco praticato, avendo cura di sovrapporre i bordi di giunzione.
- Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Sistemare le alette "A" ed avvitare le viti "B" fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- Con un utensile ben affilato rifilare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura. Prestare attenzione a non danneggiare il piano di lavoro.



REQUISITI PER LA VENTILAZIONE

L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un' aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (secondo le norme locali in vigore - per l'Italia norme UNI-CIG 7129.. e 7131).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm² (o fare riferimento alle norme locali in vigore).

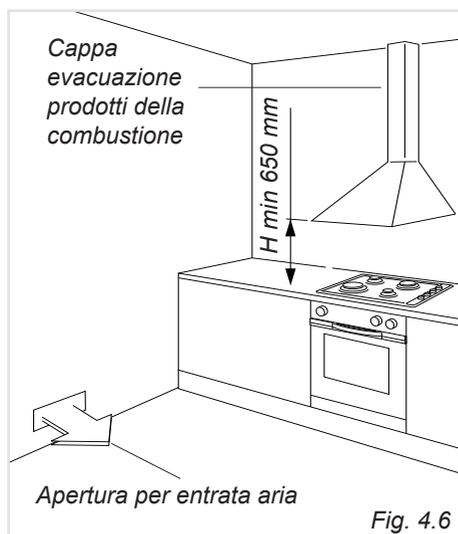
Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (in conformità con le norme locali in vigore). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria. Nel caso in cui sopra l'apparecchiatura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il top ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 4.6).

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 4.6).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 4.7). Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (in conformità con le norme locali in vigore).



REQUISITI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

Importante !

- **Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.**
- **Questo apparecchio deve essere installato e regolato solamente da un installatore qualificato e abilitato, con conoscenze tecniche sia di impianti gas che di impianti elettrici. L'installazione e la regolazione devono essere realizzati secondo le norme locali in vigore.**
- **La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.**

L'apparecchio è tarato e predisposto per il funzionamento con GAS METANO (G20) o GAS BUTANO-PROPANO (GPL, G30/G31) oppure (**Vedere nota in basso**) GAS CITTA' (G110) (controllare l'etichetta di regolazione applicata sull'apparecchio).

- **Apparecchi regolati per funzionare con gas G20:** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono esse utilizzati per altri gas (G30/G31 - G110) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G30/G31 oppure G110. (**Vedere nota in basso**)
- **Apparecchi regolati per funzionare con gas G30/G31:** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono esse utilizzati per altri gas (G20 - G110) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G20 oppure G110. (**Vedere nota in basso**)
- **Apparecchi regolati per funzionare con gas G110 (**Vedere nota in basso**):** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono esse utilizzati per altri gas (G20 - G30/G31) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con gas G20 oppure G30/G31.

Se il kit di conversione G20, G30/G31 o G110 non è fornito con l'apparecchio è reperibile presso i Centri Assistenza.

NOTA IMPORTANTE: PER I MODELLI CHE DISPONGONO DI BRUCIATORE DUAL NON É DISPONIBILE LA REGOLAZIONE CON GAS CITTA' (G110).

ALLACCIAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE GAS

Il raccordo gas del piano cottura (fig. 5.1) è così composto:

- dado mobile;
- raccordo a gomito;
- guarnizioni.

Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato in conformità con le norme locali in vigore.

- Nel caso di impiego di tubi metallici flessibili fare attenzione che questi non vengano in contatto con parti mobili o schiacciati.
- La parte posteriore del cassonetto del piano cottura è provvista di un canale di contenimento del tubo di allacciamento.
- Il raccordo di entrata gas può essere ruotato nella direzione voluta dopo avere allentato la connessione raccordo a gomito/dado. Si consiglia di non raggiungere mai la posizione orizzontale o verticale.
- Non forzare mai alla rotazione il raccordo a gomito senza avere prima allentato il dado che lo fissa.
- Le guarnizioni sono gli elementi che garantiscono la tenuta delle connessioni gas. Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.
- **Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.**

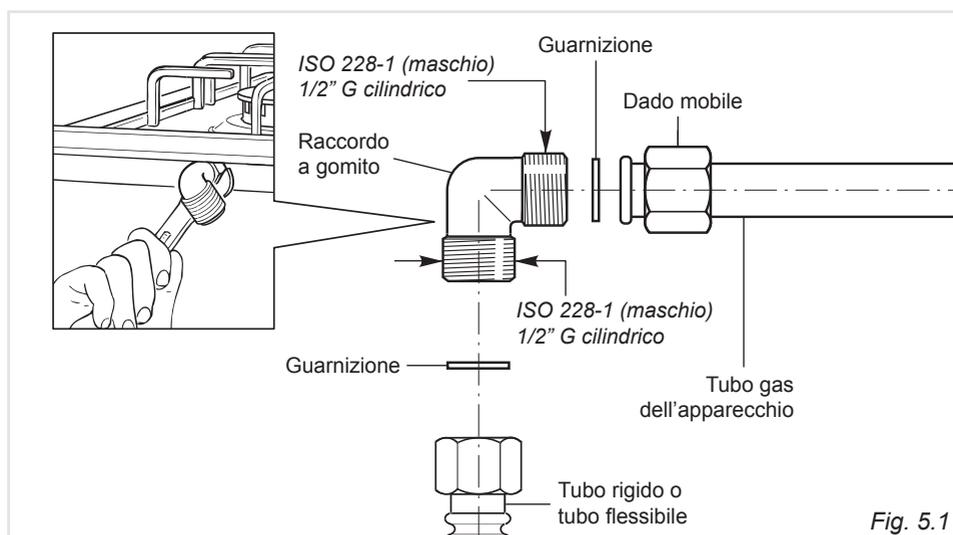


Fig. 5.1

ULTERIORI ACCORGIMENTI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

Quando si effettua l'allacciamento gas con tubi metallici rigidi o flessibili accertarsi che:

- Il tubo rigido o flessibile sia conforme alle norme locali in vigore. Il tubo flessibile deve essere del tipo appropriato per il tipo di gas da utilizzare e le dimensioni devono essere idonee per supportare la portata nominale complessiva dell'apparecchio.
- Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni al tubo gas dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve essere sottoposto a tensione, schiacciato, attorcigliato o troppo curvato, sia durante le operazioni di allacciamento che durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve superare la lunghezza di 2 metri (o fare riferimento alle norme locali in vigore) e non deve venire in contatto con spigoli vivi, angoli o parti mobili perchè questo potrebbe causare abrasioni o rotture. Utilizzare soltanto un singolo tubo flessibile; non collegare mai il piano cottura con due o più tubi giuntati.
- Il tubo flessibile deve poter essere facilmente ispezionabile per tutta la sua lunghezza per verificare lo stato di conservazione; se ha una data di scadenza (indicata sul tubo stesso), deve essere sostituito prima di questa data.
- Se si utilizza un tubo flessibile non completamente di metallo, assicurarsi che non venga in contatto con qualsiasi superficie che superi la temperatura di 70 °C (o fare riferimento alle norme locali in vigore).
- Il tubo rigido o flessibile deve essere sostituito quando mostra segni di danneggiamento.
- Il tubo flessibile non deve essere esposto ad un calore eccessivo (es. esposizione diretta a camini, contatto con superfici calde).
- Il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere ben fisso e deve essere posizionato in modo da garantire che il tubo flessibile sia sospeso liberamente verso il basso.
- Il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione per permettere la sconnessione del tubo in caso di eventuali operazioni di manutenzione o per la rimozione del piano cottura.
- L'utilizzatore è stato informato che il tubo rigido o flessibile non deve essere esposto a prodotti per la pulizia (per evitare possibili corrosioni).

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEI BRUCIATORI A GAS DEL PIANO

Ogni piano ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.

Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

Per la sostituzione degli iniettori è necessario procedere nel modo seguente:

- Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori.
- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "J" (Figg. 5.2, 5.3, 5.4, 5.5) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

I bruciatori sono concepiti in modo da non richiedere la regolazione dell'aria primaria.

Bruciatori Ausiliario, Semirapido e Rapido

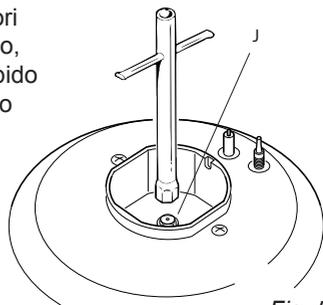


Fig. 5.2

Bruciatore Tripla corona

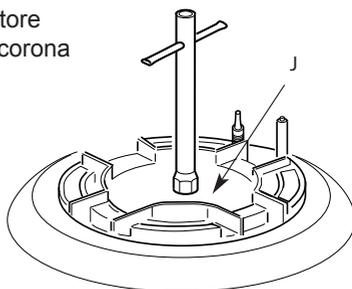


Fig. 5.3

Bruciatore Pescera

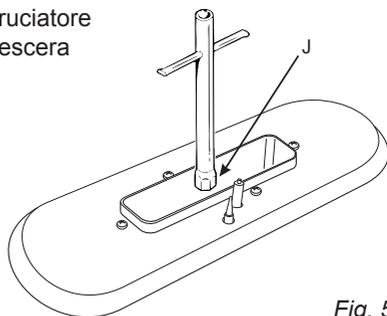


Fig. 5.4

Bruciatore Dual

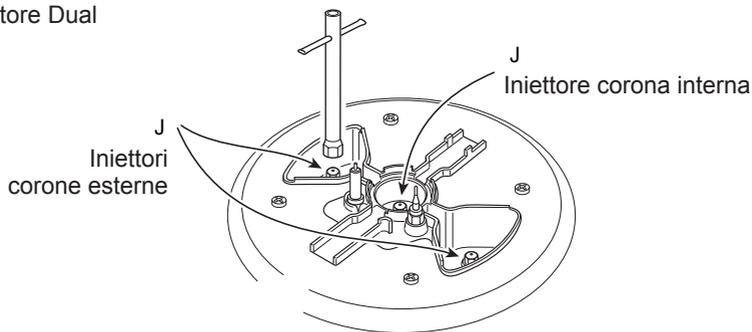


Fig. 5.5

TABELLA INIETTORI

  Cat. III 1a 2H 3+ (***) oppure Cat. II 2H 3+			GPL G30/G31 28-30/37 mbar	Gas Metano G20 20 mbar	Gas Città G110 (***) 8 mbar	
BRUCIATORI	Portata nominale [kW]	Portata ridotta [kW]	Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]	
Ausiliario (A)	1,00	0,30	50	72 (X)	145 (1)	
Semirapido (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)	190 (2)	
Rapido (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)	300 (3)	
Tripla corona (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)	340 (6)	
Pescera (PS)	2,95	1,50	85	120 (F3)	300 (3)	
Dual (D)	corona interna	1,00 (*)	0,32 (*)	50 (n°1 centrale)	69 (F1) (n°1 centrale)	-
	corone esterne	4,20 (**)	1,90 (**)	66 (n°2 esterni)	102 (Z) (n°2 esterni)	-

(*) Potenza calcolata con corona interna funzionante.

(**) Potenza calcolata con corona interna ed esterne funzionanti.

(***) Non disponibile per i modelli con bruciatore Dual.

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE DEL GAS = (2 m ³ /h x kW)	
BRUCIATORI	Apporto d'aria necessario [m ³ /h]
Ausiliario (A)	2,00
Semirapido (SR)	3,50
Rapido (R)	6,00
Tripla corona (TC)	7,00
Pescera (PS)	5,90
Dual (D)	8,40

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Le operazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato.

IMPORTANTE

Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un'altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

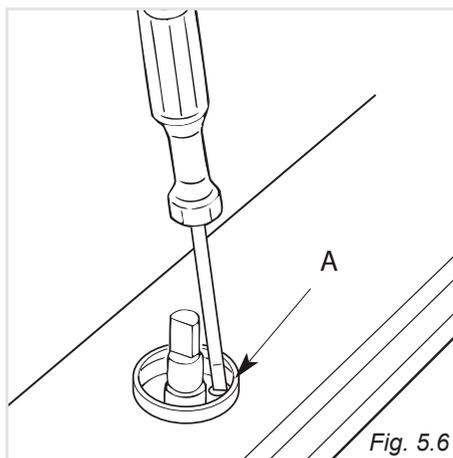
REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

Nel passaggio da un tipo di gas ad un altro, anche la portata minima dei rubinetti deve essere corretta, considerando che in questa posizione le fiamme devono avere una lunghezza di circa 4 mm e devono rimanere accese anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

La correzione si effettua, a bruciatore acceso, nella seguente maniera:

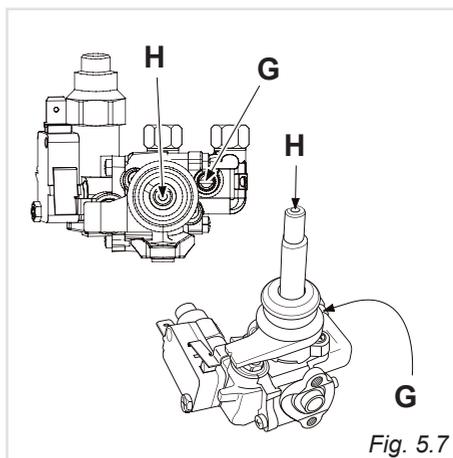
Bruciatori Ausiliario, Semirapido, Rapido, Pescera e Tripla corona:

- Accendere il bruciatore.
- Portare la manopola nella posizione di minimo.
- Sfilare la manopola del rubinetto.
- Con un cacciavite ruotare la vite "A" fino alla corretta regolazione (fig. 5.6).



Bruciatore Dual, corona interna:

- Accendere il bruciatore Dual.
- Portare la manopola nella posizione di minimo della sola corona interna.
- Sfilare la manopola del rubinetto.
- Con un cacciavite ruotare la vite "H" fino alla corretta regolazione (fig. 5.7).



Bruciatore Dual, corone esterne:

- Accendere il bruciatore Dual.
- Portare la manopola nella posizione di minimo della corona interna + corone esterne.
- Sfilare la manopola del rubinetto.
- Con un cacciavite ruotare la vite "G" fino alla corretta regolazione (fig. 5.7).

N.B. Per il GPL (G30/G31) la vite deve essere di norma avvitata a fondo.

IMPORTANTE:

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico domestico sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- L'apparecchio viene fornito senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75°C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE TIPO “H05V2V2-F” resistente alla temperatura di 90°C

Modelli senza piastre elettriche o con una piastra elettrica Normale (potenza 1000W)

230V~ oppure 220-240 V~ 3 x 0,75 mm²

Modelli con una piastra elettrica Rapida (potenza 1500W)

230V~ oppure 220-240 V~ 3 x 1 mm²

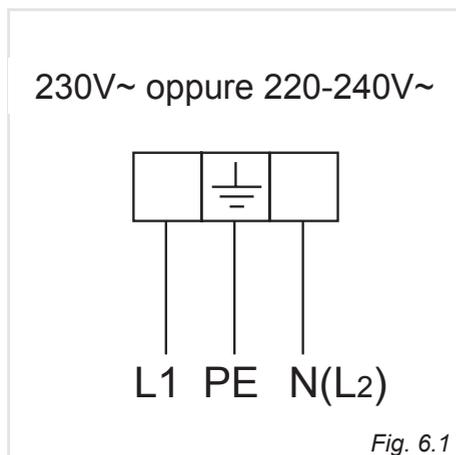
Modelli con due piastre elettriche (potenza da 2500 a 3500W)

230V~ oppure 220-240 V~ 3 x 1,5 mm²

ATTENZIONE: Se il cavo di alimentazione è danneggiato bisogna farlo sostituire dal Servizio Assistenza o da un tecnico specializzato per evitare ogni rischio.

Sostituzione del cavo di alimentazione:

- Il cavo di alimentazione deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo di quello montato sull'apparecchio.
- Il cavo elettrico deve essere connesso alla morsetteria secondo lo schema di fig. 6.1.



La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.



Living innovation

Cod. 1104167 - R1