

1. Avvertenze per la sicurezza e l'uso	4
2. Posizionamento nel piano top	5
2.1 Fissaggio alla struttura di sostegno	5
3. Collegamento elettrico	7
4. Collegamento gas	8
4.1 Allacciamento al gas liquido	9
4.2 Ventilazione dei locali	9
4.3 Scarico dei prodotti della combustione	9
5. Adattamento ai diversi tipi di gas	10
5.1 Rimozione del pianale	10
5.2 Regolazione per gas liquido	11
5.3 Regolazione per gas città	11
5.4 Regolazione per gas metano	12
5.5 Regolazione dell'aria primaria	12
5.6 Rimontaggio del pianale	13
5.7 Regolazione del minimo per gas città e metano	13
5.8 Regolazione del minimo per gas liquido	13
5.9 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura	14
5.10 Lubrificazione dei rubinetti gas	14
6. Descrizione dei comandi	15
6.1 Il pannello frontale	15
7. Uso del piano di cottura	16
7.1 Accensione dei bruciatori con dispositivo di sicurezza	16
7.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori	16
7.3 Diametro dei recipienti	16
8. Pulizia e manutenzione	17
8.1 Pulizia dell'acciaio inox	17
8.2 Pulizia dei componenti	17

QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLAMENTE PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI IDENTIFICATIVI SONO RIPORTATI SULLA COPERTINA DEL PRESENTE MANUALE. QUESTO PIANO DI COTTURA DA INCASSO È DI CLASSE 3.



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.

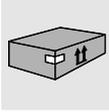


Ulteriori informazioni sui prodotti sono disponibili sul sito www.smeg.com

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



NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.



IN CASO DI INCRINATURE, CREPE O SE LA SUPERFICIE DI COTTURA IN VETROCERAMICA SI DOVESSE ROMPERE, SPEGNERE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO. DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA.



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



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.



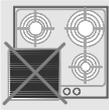
SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DEL PIANO DI COTTURA SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA. NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.



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



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



NON IMPIEGARE RECIPIENTI O BISTECCHIERE CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SOTTO IL CARTER, ALLEGATA A QUESTO MANUALE ED APPLICATA SULL'ATTESTATO DI QUALITÀ. LA TARGHETTA SUL CARTER NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.



L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.



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.



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.



2. 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, purchè resistenti al calore ($T 90^{\circ}\text{C}$).

2.1 Fissaggio alla struttura di sostegno

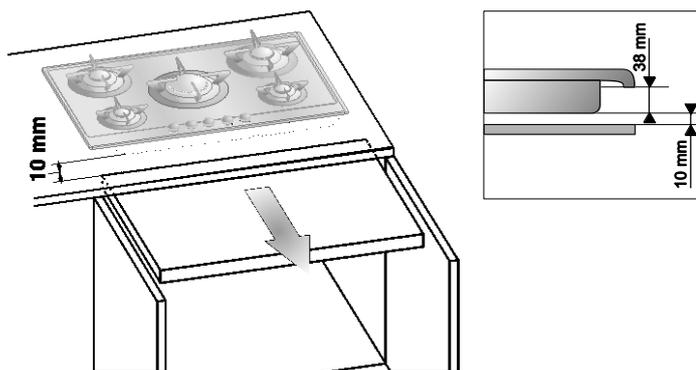
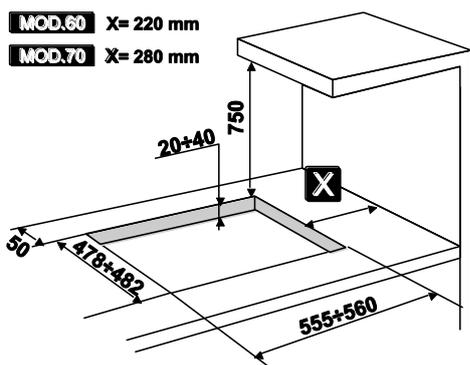
Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni indicate in figura, **tenendo dal bordo posteriore una distanza minima di 50 mm**. Questo apparecchio può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, purché venga mantenuta la distanza "X" rappresentata in figura, 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. In caso di installazione su vano neutro con portine è necessario posizionare un pannello di separazione sotto il piano di cottura. Mantenere una distanza minima di 10 mm tra il fondo dell'apparecchio e la superficie del pannello, che dovrà essere facilmente estraibile per consentire una adeguata accessibilità agli eventuali interventi di assistenza tecnica.



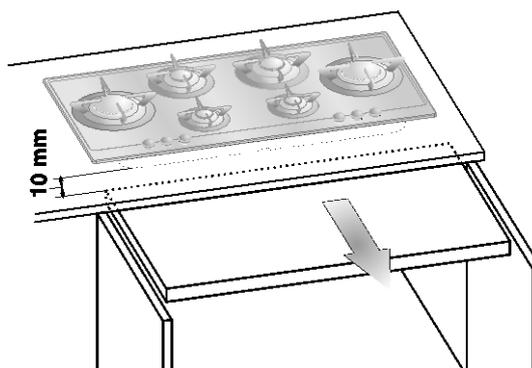
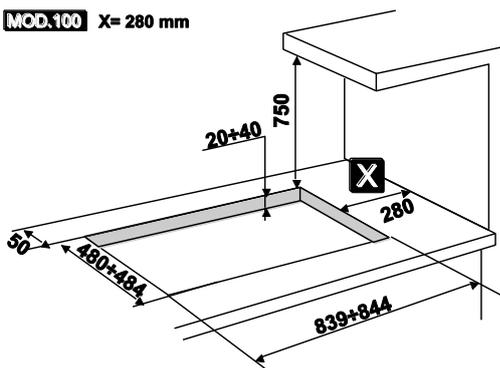
Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.

MOD.60 X= 220 mm

MOD.70 X= 280 mm



MOD.100 X= 280 mm

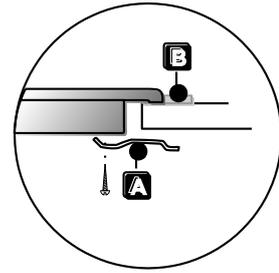




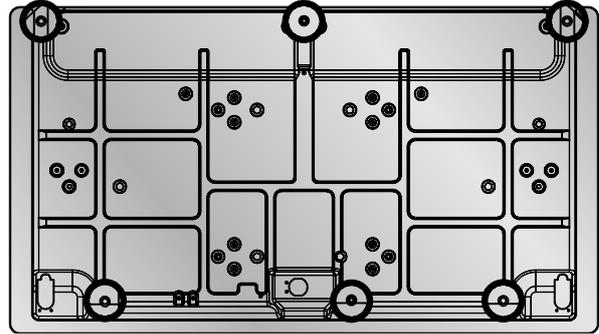
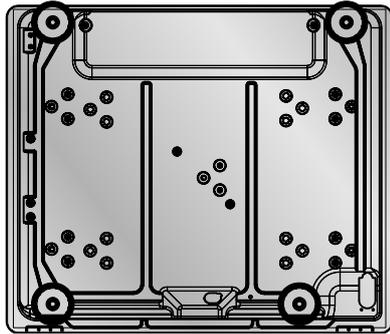
Istruzioni per l'installatore

Prima di fissare l'apparecchio al mobile è necessario **stendere sulla superficie del vetro la spugnetta adesiva in dotazione che dovrà separare la superficie del vetro da quella del mobile.**

Dopo aver attaccato alla superficie del piano la spugnetta adesiva (B) in dotazione, occorre fissare l'apparecchio al mobile mediante le staffette di fissaggio (A) apposite (in dotazione con l'apparecchio) come mostrato nella figura a lato.

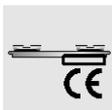


Per fissare il piano alla struttura è obbligatorio utilizzare soltanto i fori predisposti per tale scopo e che sono mostrati in figura.





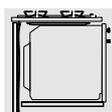
3. Collegamento elettrico



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.



Far passare il cavo di alimentazione nella parte posteriore del mobile, facendo attenzione che non venga a contatto con il carter inferiore del piano di cottura o con un eventuale forno incassato sotto di esso.



Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione omipolare 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.

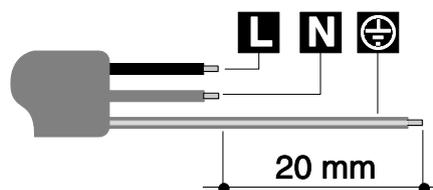


In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la sezione dei fili del nuovo cavo non dovrà essere inferiore a 0.75 mm^2 (cavo di 3×0.75), tenendo presente che l'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm. Utilizzare unicamente un 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



La sostituzione del cavo alimentazione deve essere effettuata dal costruttore o da un centro assistenza autorizzato in modo da prevenire qualsiasi rischio.



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.



4. Collegamento gas

Se l'apparecchio viene installato su un forno bisogna evitare di fare passare il tubo del gas sul retro del forno al fine di prevenire surriscaldamenti.

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 in vigore.

Sui modelli P705 e P64 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.

Sui modelli P106 l'allacciamento al tubo rigido deve essere eseguito con un raccordo a 90°. Il raccordo H non si può ruotare.

Il piano di cottura è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "5. Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

Allacciamento con tubo rigido in rame: (P64/P705)

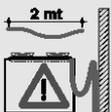
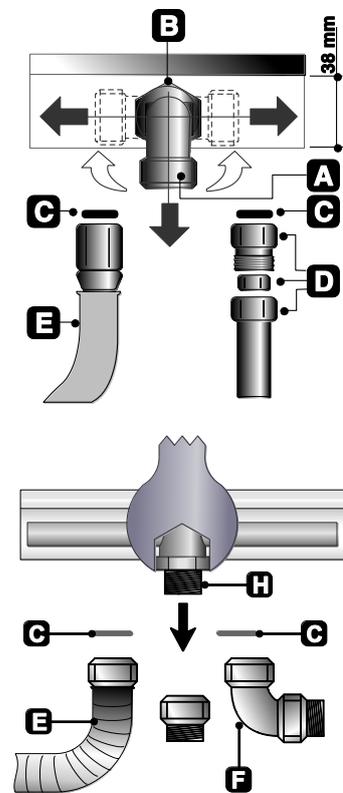
L'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio. Il collegamento può essere realizzato utilizzando il gruppo adattatore D con bicono, interponendo sempre la guarnizione C in dotazione.

Allacciamento con tubo rigido in rame e raccordo a 90°: (modelli 100 cm)

L'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio. Il collegamento deve essere realizzato utilizzando un raccordo a 90° F, interponendo sempre la guarnizione C in dotazione. Avvitare il raccordo F al tubo rampa H del piano utilizzando 2 chiavi inglesi contrapposte.

Allacciamento con tubo flessibile in acciaio: (tutti i modelli)

Utilizzare solo tubi in acciaio inossidabile a parete continua conformi alla norma vigente, interponendo sempre la guarnizione C in dotazione, tra il raccordo A/H 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.



4.1 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 capitolo "5.2 Regolazione per gas liquido".



4.2 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 necessario ricambio del locale stesso**. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate secondo le norme vigenti 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.



4.3 Scarico dei prodotti della combustione

Lo scarico dei prodotti della combustione deve 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**.



Istruzioni per l'installatore

5. Adattamento ai diversi tipi di gas



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

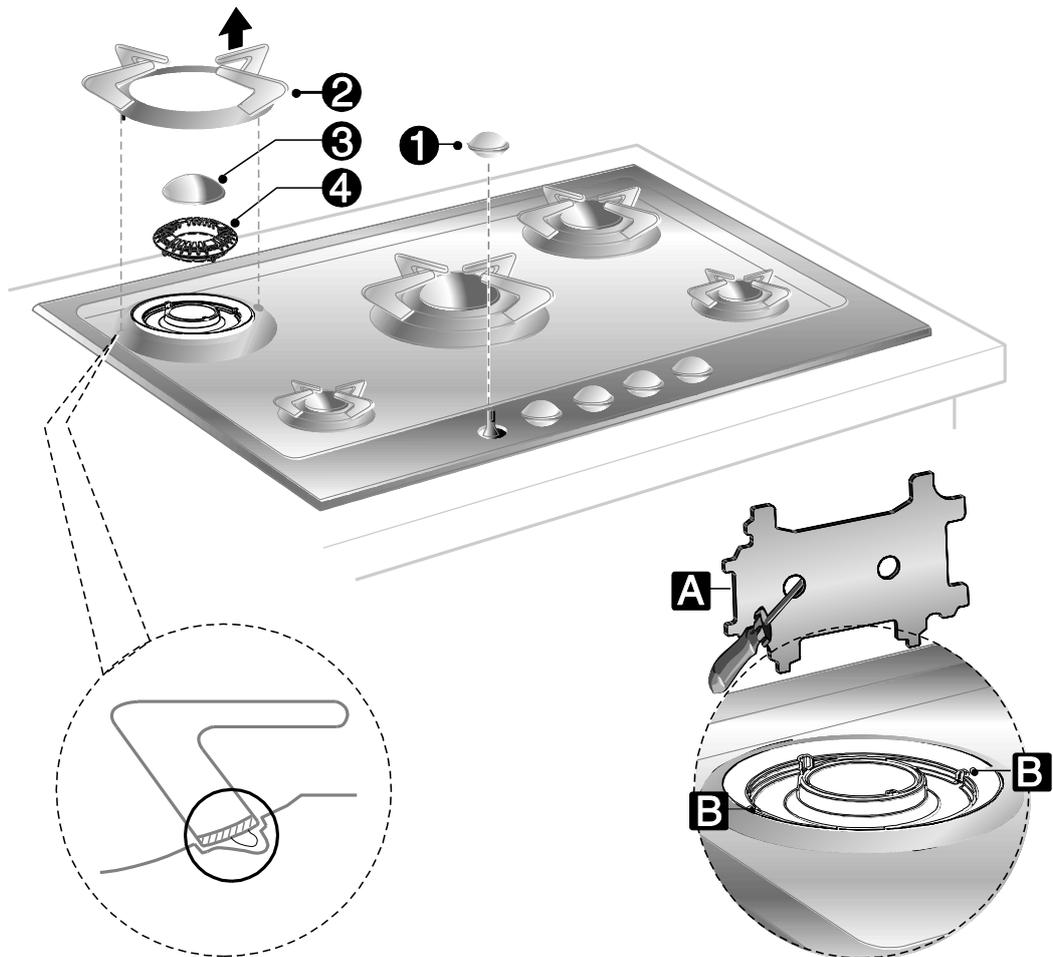
Il piano di cottura è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria.

Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pianale come descritto al seguente paragrafo.

5.1 Rimozione del pianale

Rimuovere tutti i componenti del bruciatore rispettando la sequenza numerica mostrata in figura:

- estrarre tutte le manopole (1) tirandole verso l'alto;
- togliere le griglie (2) tirando verso l'alto una delle due razze orizzontali;
- estrarre i cappellotti (3) e le corone (4);
- tramite la chiave A aprire le chiusure a baionetta degli anelli bruciatori facendo leva sulle guide B;
- dopo aver proceduto alla rimozione di tutti i componenti sopra descritti, sollevare il pianale per accedere ai bruciatori ed ai rubinetti gas.





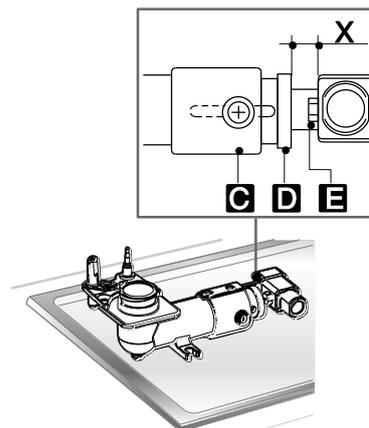
5.2 Regolazione per gas liquido

Allentare la vite C e spingere a fondo il regolatore d'aria D.

Con una chiave da 7 mm togliere l'ugello E e sostituirlo con quello opportuno, seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle di riferimento al tipo di gas da utilizzare. La coppia di avvitamento dell'ugello non deve superare i 3 Nm.

Regolare l'aria facendo scorrere il regolatore D fino ad ottenere la distanza "X" riportata nella tabella al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria".

Bloccare il regolatore D avvitando la vite C.

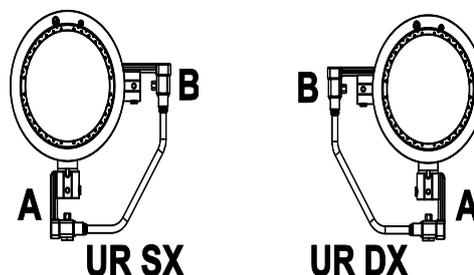


Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas liquido – G30/G31 30/37 mbar					
		Diametro ugello 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31
Ausiliario	1.0	48	30(**)	33 (*)	450	73	71
Semi rapido	1.65	62	32(**)	35 (*)	500	120	118
Rapido medio	2.3	75	38(**)	43 (*)	700	167	164
Rapido grande	3.0	82	42(**)	45 (*)	800	218	214
UR	A	76	48(**)	52 (*)	1000	262	257
	B	48					

*/**: i diametri contrassegnati con * e ** vanno montati rispettivamente sui rubinetti contrassegnati con * e ** visibili al paragrafo "5.7 Regolazione del minimo per gas città e metano".



ATTENZIONE: per i riferimenti A e B dei bruciatori UR sx e UR dx, vedere i disegni a lato.



5.3 Regolazione per gas città

Eseguire le stesse operazioni descritte al paragrafo "5.2 Regolazione per gas liquido" scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria conformemente al gas città, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria".

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas città – G110 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata Ridotta (W)
Ausiliario	1.0	132	400
Semi rapido	1.65	180	500
Rapido medio	2.3	220	700
Rapido grande	3.0	280	800
UR	A	245	1000
	B	132	

(•) = solo sui modelli da 70 cm.

I valori relativi al gas città si riferiscono agli apparecchi della categoria III 1a2H3+.



Istruzioni per l'installatore

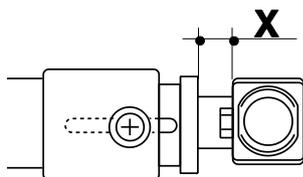
5.4 Regolazione per gas metano

Il piano di cottura è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Per riportare l'apparecchio alla condizione di funzionamento con questo tipo di gas, effettuare le stesse operazioni descritte al paragrafo "5.2 Regolazione per gas liquido" scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria conformemente al gas metano, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria".

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas metano – G20 20 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata Ridotta (W)
Ausiliario	1.0	73	400
Semi rapido	1.65	92	500
Rapido medio	2.3	110	700
Rapido grande	3.0	126	800
UR	A	115	1000
	B	73	

5.5 Regolazione dell'aria primaria

Riferita alla distanza "X" in mm.

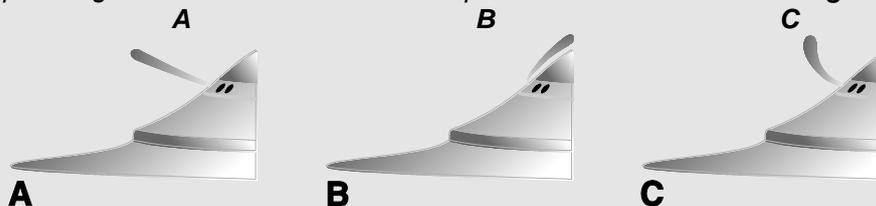


BRUCIATORE	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar
Ausiliario	4	Aperto	1
Semi rapido	3	2	1
Rapido medio	2	2.5	0.5
Rapido grande	2	2.5	7
UR	A	2	2
	B	2	2

Per identificare i bruciatori sul vostro piano cottura, fare riferimento ai disegni presenti al paragrafo "5.9 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura"



Se dopo la regolazione dell'aria la fiamma si presenta nei modi illustrati in figura:



è necessario effettuare le seguenti modifiche:

A: la fiamma è "rumorosa", instabile e si "stacca" dal bruciatore: l'aria primaria è troppo aperta.

B: La fiamma è opaca, poco luminosa o con punte gialle e si "avvolge" sul bruciatore: L'aria primaria è troppo chiusa.

C: La fiamma è azzurra, nitida e stabile, non "stacca" né si "avvolge" sul bruciatore: l'aria è regolata nel modo corretto.



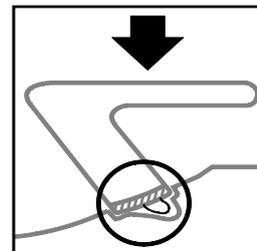
5.6 Rimontaggio del pianale

Procedere in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate al paragrafo “5.1 Rimozione del pianale”.



Rimontando gli anelli dei bruciatori tenere presente che vanno serrati a fine corsa tramite l'apposita chiave in dotazione: se gli anelli non sono serrati a fondo, le zone di interruzione fiamma delle corone non corrispondono con le razze delle griglie.

Posizionare le griglie avendo cura che i perni corrispondano alle rispettive sedi sul piano, quindi premere facendo pressione con il palmo della mano fino ad ottenere lo scatto di blocco.



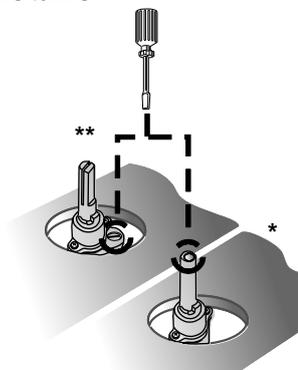
5.7 Regolazione del minimo per gas città e metano

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 all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), 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).



5.8 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 nel “5.2 Regolazione per gas liquido”.

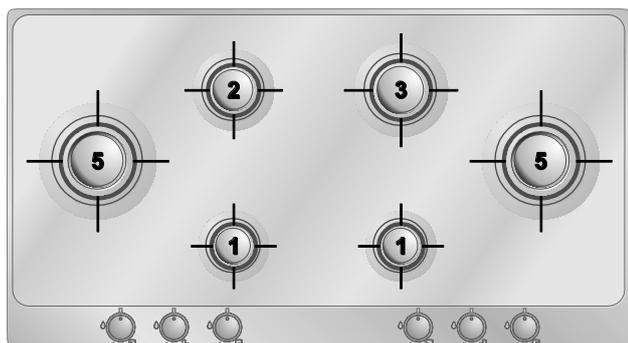
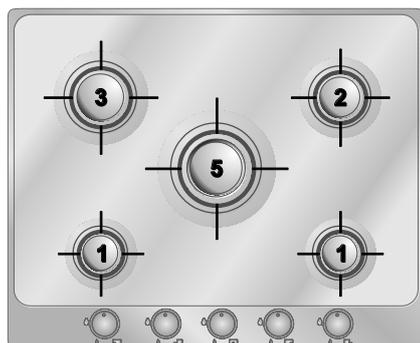
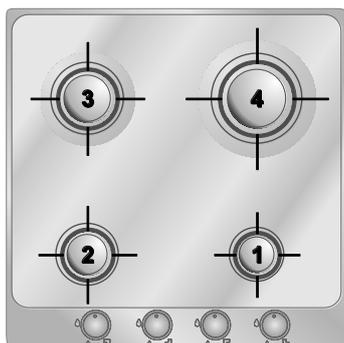


Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire l'etichetta posta sul carter dell'apparecchio con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è contenuta nel sacchetto con gli ugelli in dotazione.



Istruzioni per l'installatore

5.9 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura



BRUCIATORI

- 1 Ausiliario
- 2 Semi rapido
- 3 Rapido medio
- 4 Rapido grande
- 5 UR



Se i bruciatori UR presentano una fiamma instabile (corona che non si accende o fatica ad accendersi) pulire con cura la corona forata per asportare eventuali residui depositati nei fori. Se anche dopo tale pulizia il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

5.10 Lubrificazione dei rubinetti gas



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

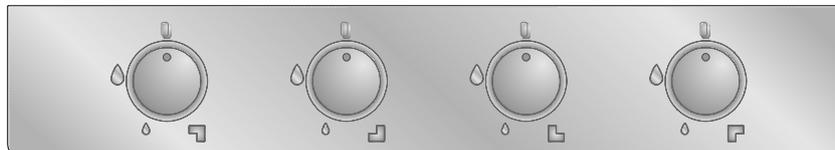


6. Descrizione dei comandi

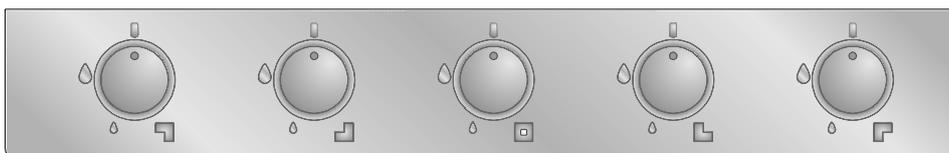
6.1 Il pannello frontale

Tutti i comandi e i controlli del piano sono riuniti sul pannello frontale.

CRUSCOTTO COMANDI MODELLO 60



CRUSCOTTO COMANDI MODELLO 70



CRUSCOTTO COMANDI MODELLO 100

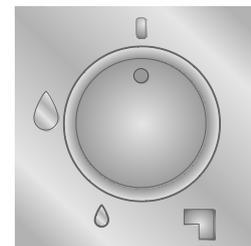


DESCRIZIONE DELLA MANOPOLA

L'accensione della fiamma avviene premendo e contemporaneamente ruotando **la manopola in senso antiorario sul simbolo di fiamma minima** .

Per regolare la fiamma ruotare la manopola sulla zona tra il massimo  e il minimo .

Lo spegnimento del bruciatore avviene riportando la manopola in posizione .



DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI – Descrizione dei simboli



POSTERIORE DESTRO



POSTERIORE SINISTRO



ANTERIORE DESTRO



ANTERIORE SINISTRO



CENTRALE SINISTRO



CENTRALE DESTRO



CENTRALE



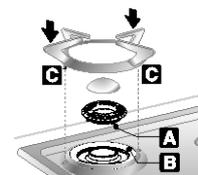
Istruzioni per l'utente

7. Uso del piano di cottura



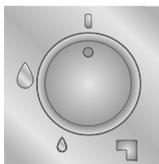
Assicurarsi che le corone spartifiamma, i cappellotti e le griglie siano montati in modo corretto.

I pernetti A delle corone spartifiamma devono inserirsi negli alloggiamenti B degli anelli bruciatori e i perni C delle griglie vanno bloccati nelle rispettive sedi sul piano.



7.1 Accensione dei bruciatori con dispositivo di sicurezza

In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato (l'esempio a lato corrisponde al bruciatore anteriore sinistro).



L'apparecchio è dotato di accensione elettronica. E' sufficiente **premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma minima**, fino 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.

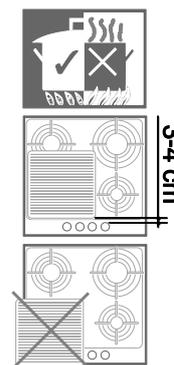


Se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, dopo un intervallo di circa 20 secondi interverrà il dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto.

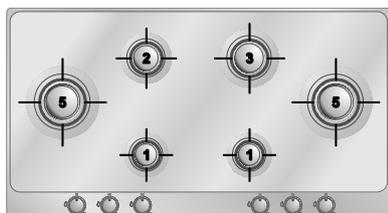
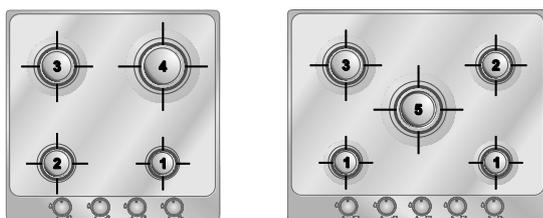
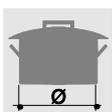
7.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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 "7.3 Diametro dei recipienti").

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



7.3 Diametro dei recipienti



BRUCIATORI

Ø min. e max. (in cm)

- | | |
|------------------|-------|
| 1. Ausiliario | 7-18 |
| 2. Semi rapido | 10-24 |
| 3. Rapido medio | 18-24 |
| 4. Rapido grande | 20-24 |
| 5. UR | 20-28 |



- Non utilizzare bistecchiere o piastre per la cottura o il riscaldamento dei cibi sul bruciatore ultrarapido/tripla corona;
- Non applicare fogli di carta stagnola sotto i bruciatori durante il funzionamento
- È sconsigliato l'utilizzo di pentole in coccio o pietra ollare per la cottura o il riscaldamento dei cibi



8. Pulizia e manutenzione



- Non utilizzare un getto di vapore per pulire il piano e i suoi componenti.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.



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

8.1 Pulizia del piano



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

8.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera del piano

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox 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.

8.1.2 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 per acciaio, 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.



8.2 Pulizia dei componenti

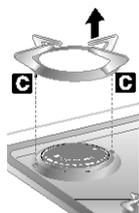
8.2.1 Le manopole

Le manopole sono in acciaio inox e pertanto devono essere pulite con le stesse modalità del piano.

8.2.2 Le griglie e i cappellotti (trattamento EVERSHINE)

Lo speciale trattamento EVERSHINE rende i bruciatori e le griglie in acciaio inox lucido altamente resistenti al calore e ne previene l'ingiallimento dovuto alle alte temperature. Per una pulitura ottimale senza danneggiare il trattamento procedere come segue:

1. Rimuovere il cappellotto dal bruciatore.
2. Tirare verso l'alto una delle due razze orizzontali della griglia per estrarla dalla sua sede.
3. Lavare in acqua calda e detersivo non abrasivo i componenti appena rimossi, avendo cura di togliere ogni incrostazione. Non utilizzare spugne metalliche, abrasive o raschietti taglienti.
4. Asciugare i particolari appena lavati.
5. Rimontare i cappellotti sulle relative corone; posizionare le griglie avendo cura che i perni C corrispondano alle rispettive sedi sul piano, quindi premere facendo pressione con il palmo della mano fino ad ottenere lo scatto di blocco.



- In caso di contatto con detersivi troppo aggressivi, acqua calcarea o eventuali traccime (acqua di bollitura, sugo, caffè, etc.) pulire immediatamente dopo aver lasciato raffreddare il piano.
- Non lavare in lavastoviglie



8.2.3 Le corone spartifiamma

Le corone spartifiamma sono estraibili. Lavare in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione.

Riposizionarle assicurandosi che siano perfettamente asciutte e inserite correttamente nei loro alloggiamenti (vedere capitolo "7. Uso del piano di cottura").

8.2.4 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.

