

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



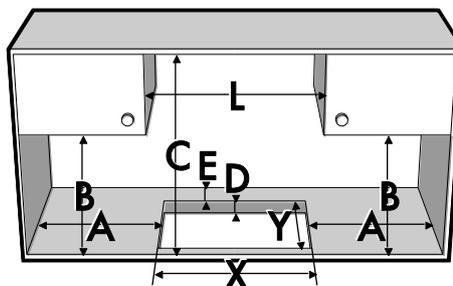
Qualora fosse necessario adattare il piano ad un diverso tipo di gas da quello settato in fabbrica, regolarlo prima di effettuare l'incasso seguendo le istruzioni "5. Adattamento a diversi tipi di gas".



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).

2.1 Fissaggio alla struttura di sostegno

Praticare un'apertura nel piano top della struttura 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 rappresentata in figura, per evitare danneggiamenti dovuti a surriscaldamento. Assicurarsi che dai fuochi del piano cottura ad un'eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima di 750 mm. Qualora venga installata una cappa sopra il piano cottura, fare riferimento al manuale istruzioni della cappa per rispettare la distanza corretta.



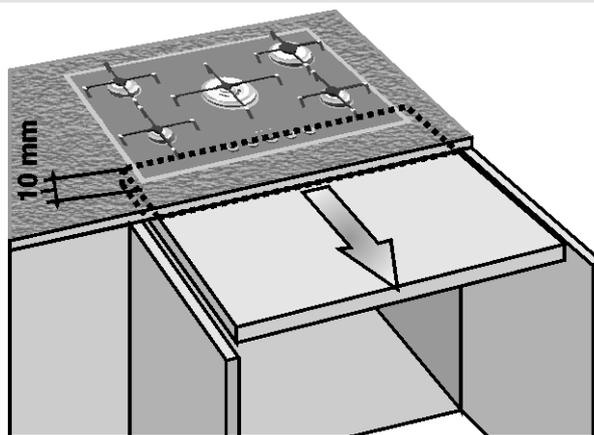
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 200	min 460	min 750	20÷60	min 50	740	730÷733	500÷503



Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.



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 un'adeguata accessibilità agli eventuali interventi di assistenza tecnica.



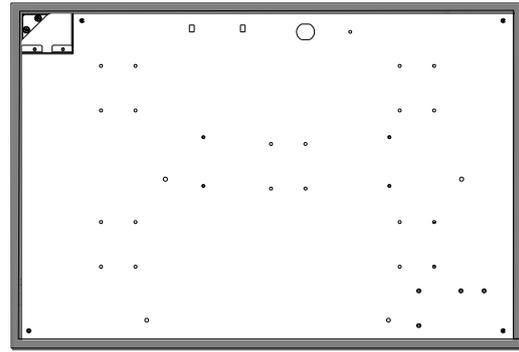


Istruzioni per l'installatore

2.2 Posizionamento della spugnetta adesiva

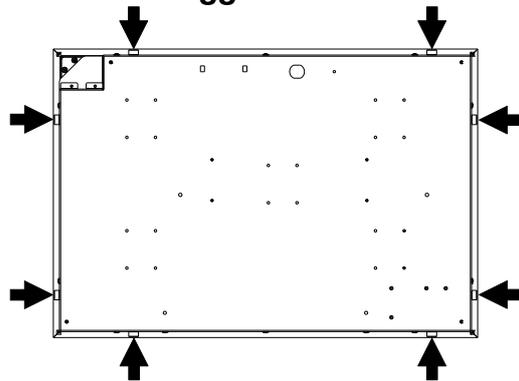
Posizionare accuratamente la spugnetta adesiva (in dotazione), sul perimetro esterno della cornice del piano.

Servirà a separare la superficie della cornice da quella del mobile. Nella figura a lato viene indicato il posizionamento corretto della spugnetta. Prestare molta attenzione durante il posizionamento, evitare di fuoriuscire dal perimetro esterno della cornice.



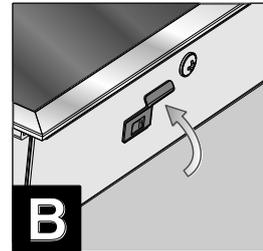
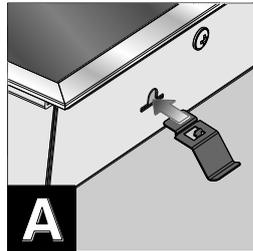
2.3 Posizionamento delle mollette di fissaggio

Inserire le mollette di fissaggio in ogni posizione contrassegnata dalle frecce. Le mollette garantiscono un fissaggio e una centratura ottimale.



Per incastrare le mollette al piano basta semplicemente inserirle orizzontalmente con una leggera pressione (fig. A) nell'intaglio apposito.

Ruotarle successivamente verso l'alto per incastrarle definitivamente (fig. B).



2.4 Inserimento del piano nel foro top

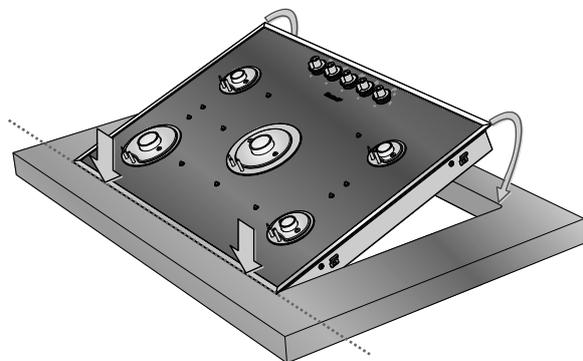


Prestare particolare attenzione durante la manovra d'inserimento del piano. **Se le operazioni non saranno eseguite correttamente come descritto, sarà possibile danneggiare il piano cottura.**

Prima dell'inserimento rimuovere le griglie (se montate) e i bruciatori dal piano.

Inserire il piano poggiando completamente la cornice sul bordo posteriore del foro top. Non fare leva sulla cornice, questa parte essendo molto delicata potrebbe danneggiarsi.

Abbassare successivamente dal lato frontale il piano, fino ad inserirlo completamente.





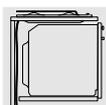
3. Collegamento elettrico



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 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.

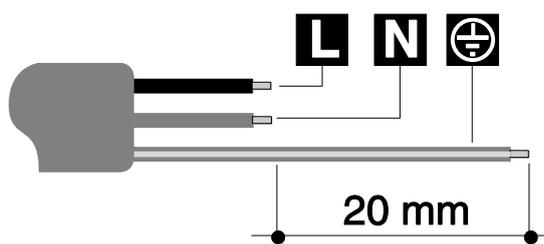


In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la sezione dei fili del nuovo cavo non dovrà essere inferiore a 0.75 mm^2 (cavo di 3×0.75), tenendo presente che l'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm. Utilizzare unicamente un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



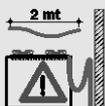
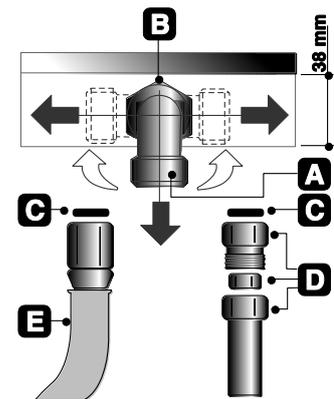
4. Collegamento gas

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 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 una guarnizione di gomma). A operazione ultimata controllare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. 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: 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: utilizzare solo tubi in acciaio inossidabile a parete continua conformi alla norma in vigore, 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.

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 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.

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.



5. Adattamento ai diversi tipi di gas



Prima di eseguire le seguenti operazioni l'apparecchio non deve essere incassato e alimentato.

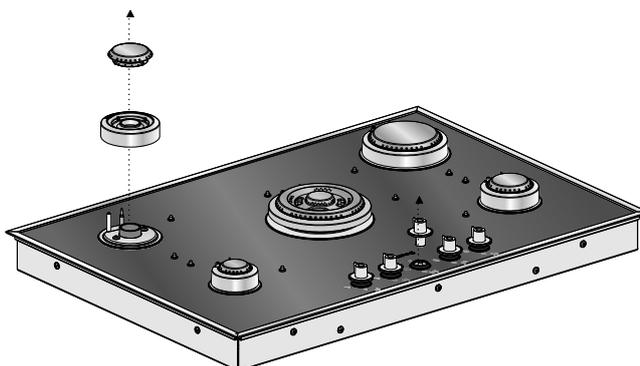
Il piano di cottura è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria.

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

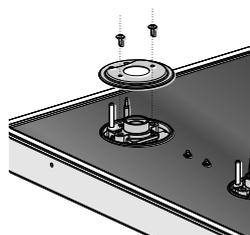
Rimuovere tutti i componenti del bruciatore rispettando la sequenza numerica mostrata nelle figure sottostanti:

- Estrarre tutte le manopole tirandole verso l'alto.
- Sollevare dal piano tutti i componenti dei bruciatori.



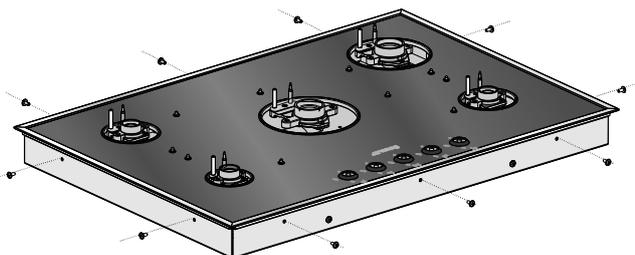
1

- Rimuovere le couvette di ogni bruciatore svitando le due viti.



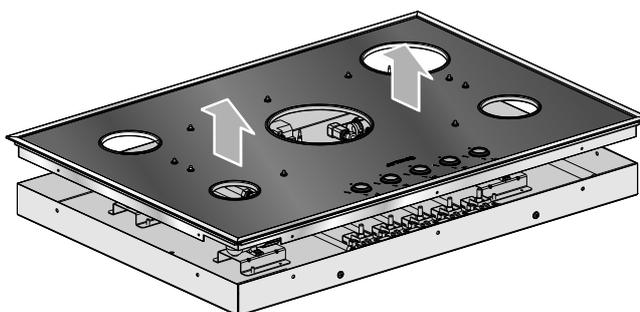
2

- Rimuovere le viti di fissaggio del pianale, prestando attenzione di rimuovere solamente le viti indicate nella figura a lato.



3

- Dopo aver proceduto alla rimozione di tutti i componenti sopra descritti sollevare il pianale portandolo verso l'alto.



4



Istruzioni per l'installatore

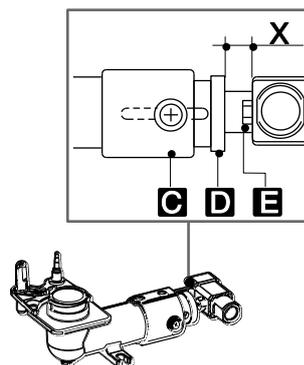
5.2 Regolazione per gas liquido

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 avvitarmento 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 "5.4 Regolazione dell'aria primaria".

Bloccare il regolatore D avvitando la vite C.



Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas liquido – G30/G31 28/37 mbar			
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31
Ausiliario	1.05	48	400	76	75
Semi rapido	1.7	62	500	124	121
Rapido	3.0	82	1050	218	214
Ultra-Rapido	4.9	105	1600	356	350

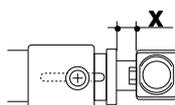
5.3 Regolazione per gas metano

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	1.05	73	400
Semi rapido	1.7	92	500
Rapido	3.0	123	1050
Ultra-Rapido	5.0	160	1400

5.4 Regolazione dell'aria primaria

Riferita alla distanza "X" in mm.



BRUCIATORE	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar
Ausiliario	1	9.5
Semi rapido	1	1
Rapido	2	3
Ultra-Rapido	1.5	12

Per identificare i bruciatori sul vostro piano cottura, fare riferimento ai disegni presenti al paragrafo "5.8 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura".



5.5 Rimontaggio del pianale

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



Rimontando le couvette controllare che le guarnizioni siano posizionate correttamente.

Posizionare le griglie come descritto nel capitolo 7.1 Posizionamento delle griglie.

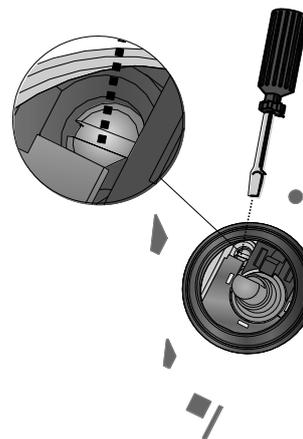
5.6 Regolazione del minimo per gas metano

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).



5.7 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 situata all'interno della busta ugelli GPL (G30 – G31).

5.8 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura



Tipo di bruciatore

- 1 Ausiliario
- 2 Semirapido
- 3 Rapido
- 4 Ultrarapido

5.9 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.



Istruzioni per l'utente

6. Descrizione dei comandi

6.1 Il pannello frontale

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

ZONA COMANDI



Piano 5 fuochi

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 O.



DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI – Descrizione dei simboli



Bruciatore Anteriore
Sinistro



Bruciatore posteriore
sinistro



Bruciatore centrale



Bruciatore posteriore
destra



Bruciatore anteriore
destra

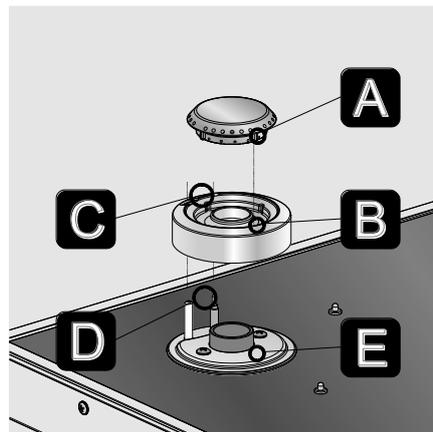


7. Uso del piano di cottura

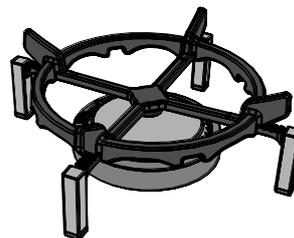


Assicurarsi che le couvette E di fissaggio, i bruciatori, le corone e le griglie siano montati in modo corretto.

Le tacche A delle corone spartifiamma devono inserirsi negli alloggiamenti B del bruciatore. I fori C di quest'ultimo vanno infilati nelle candelette e nelle termocoppie D presenti sul piano.

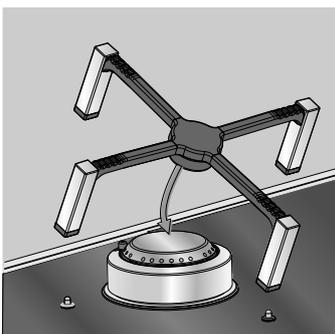


I recipienti "wok" (padella cinese) devono essere utilizzati con l'apposita griglia di riduzione (a richiesta). La riduzione dev'essere posizionata sopra la griglia del piano di cottura come mostrato in figura a lato.



7.1 Posizionamento delle griglie

Le griglie vengono fornite non alloggiare sul piano. Per effettuare il posizionamento corretto di ciascuna griglia sul relativo bruciatore seguire le istruzioni riportate di sotto:

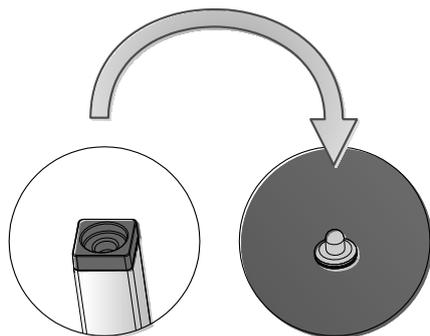


Ogni griglia deve essere posizionata sul corrispondente bruciatore per garantire il funzionamento corretto.

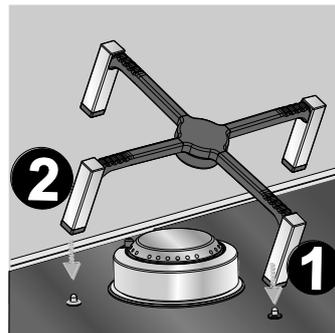
Prestare molta attenzione nell'associare i diversi diametri centrali delle griglie, alle corone spartifiamma.



Istruzioni per l'utente



All'estremità dei piedi delle griglie sono presenti dei gommini in silicone aventi un foro da centrare sul relativo pernetto di fissaggio posto sul piano.

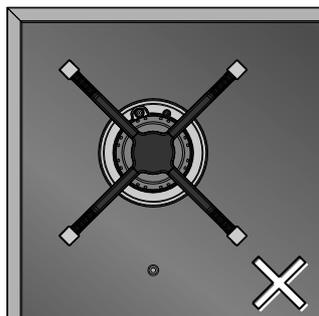


Per posizionare la griglia occorre innanzitutto centrare i pernetti di fissaggio (1) e (2) e successivamente abbassarla fino ad appoggiarla sul piano.

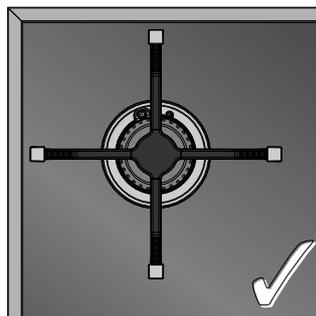
I piedini delle griglie dopo il posizionamento non devono rimanere sospesi dal piano, ma devono appoggiare su di esso.



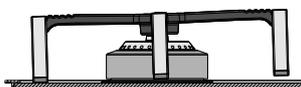
Assicurarsi che le griglie siano semplicemente centrate sui rispettivi bruciatori, senza costringere quest'ultime a stare sollevate o inclinate; in tal caso ripetere il posizionamento.



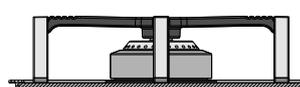
ERRATO



CORRETTO



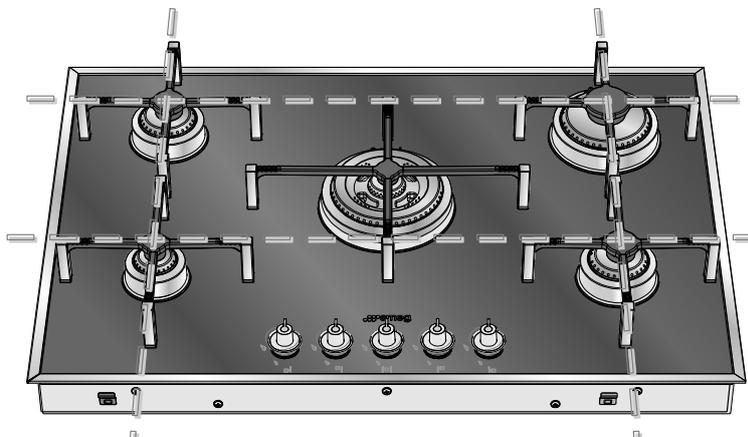
ERRATO



CORRETTO



Dopo aver eseguito le operazioni descritte precedentemente (per ognuna delle griglie), il piano si mostrerà nelle condizioni indicate nella figura sottostante, con i piedini delle griglie disposti secondo un motivo di linee orizzontali e verticali.



Nel caso si noti una particolare instabilità di una pentola, controllare di non aver posizionato in modo errato le griglie.

7.2 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. È 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.



Quando il bruciatore si sarà acceso la manopola di azionamento rispettiva si illuminerà ad indicare la sua accensione. La manopola si spegnerà dopo alcuni secondi da, quando sarà ruotata sulla posizione di 0 oppure in caso di spegnimento accidentale. L'accensione e lo spegnimento della manopola sono gradualmente.



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.

7.3 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 "7.5 Diametro dei recipienti").

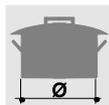
Durante la cottura, per evitare scottature o danni al piano top, tutti i recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura e devono mantenere una distanza minima di 5-7 cm dalle manopole.





Istruzioni per l'utente

7.4 Diametro dei recipienti



BRUCIATORI **Ø min. e max. (in cm)**

1 Ausiliario	7-18
2 Semirapido	10-24
3 Rapido	18-24
4 Ultrarapido	24-28



- *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



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



Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'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.

Per pulire e conservare le superfici del vetro 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.

8.1.1 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 vetro, 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 del piano vetro acidato

8.2.1 Unto

Utilizzare detersivo piatti e panno in microfibra.

8.2.2 Aloni e incrostazioni

Utilizzare Crema inox oppure creme leggermente abrasive; lasciare agire il prodotto alcuni minuti e passare con un panno in microfibra.

8.2.3 Incrostazioni persistenti

Nel caso l'utilizzo del panno in microfibra non risulti sufficiente è possibile utilizzare una spugnetta abrasiva in ottone in abbinamento a Crema inox o creme abrasive reperibili in commercio.



Per evitare incrostazioni difficili da rimuovere si consiglia di pulire il piano al termine di ogni cottura.

8.3 Pulizia dei componenti



Non utilizzare per la pulizia delle manopole prodotti aggressivi contenenti alcool o prodotti per la pulizia dell'acciaio e del vetro, poiché potrebbero provocare danni permanenti.



NON RIMUOVERE LE COUVETTE DI FISSAGGIO PER EFFETTUARE LA PULIZIA DEL PIANO.



I componenti descritti di seguito non possono essere lavati in lavastoviglie.

8.3.1 Le manopole

Le manopole vanno pulite con un panno morbido, inumidito con acqua tiepida ed asciugate accuratamente. Possono essere facilmente estratte tirandole verso l'alto.

8.3.2 Le griglie

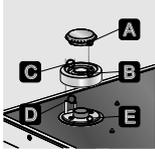
Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione. Rimontarle sul piano di cottura secondo le indicazioni descritte nel paragrafo "7.1 Posizionamento delle griglie".





Istruzioni per l'utente

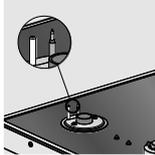
8.3.3 Le corone spartifiamma



I cappellotti e le corone spartifiamma 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.

I pernetti A del bruciatore devono inserirsi negli alloggiamenti B della corona bruciatore. I fori C di quest'ultime vanno incastrati con le candele e le termocoppie D presenti sul piano.

8.3.4 Le candele e le termocoppie



Per un buon funzionamento le candele d'accensione e le termocoppie devono essere sempre ben pulite. Controllarle frequentemente e se necessario pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.