

1. AVVERTENZE PER L'USO.....	4
2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA .....	6
3. CURA DELL'AMBIENTE .....	8
4. DESCRIZIONE DEI COMANDI .....	9
5. USO DEL PIANO DI COTTURA.....	10
6. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	14
7. POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP .....	16
8. COLLEGAMENTO ELETTRICO .....	19
9. COLLEGAMENTO GAS .....	20
10. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS .....	22

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



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



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



Ulteriori informazioni sui prodotti sono disponibili sul sito [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1. AVVERTENZE PER 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.



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



MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RISCALDAMENTO DI AMBIENTI.



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

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



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



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



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

USARE I NORMALI PRODOTTI, NON ABRASIVI, SERVENDOSI EVENTUALMENTE DI UTENSILI DI LEGNO O MATERIALE PLASTICO. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE E ASCIUGARE CON UNO STRACCIO MORBIDO O CON UN PANNO IN MICROFIBRA.



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



## Avvertenze generali

IT



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



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



NON IMPIEGARE RECIPIENTI CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



## 2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

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

I NOSTRI INSTALLATORI RICONOSCIUTI GARANTISCONO UN LAVORO SODDISFACENTE.

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



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



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

**LA TARGHETTA SUL CARTER NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.**

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO, ACCERTARSI CHE SIA REGOLATO PER IL TIPO DI GAS CON CUI SARA' ALIMENTATO, VERIFICANDO L'ETICHETTA APPLICATA SOTTO IL CARTER



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



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

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



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



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



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



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



## Avvertenze generali

IT



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



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



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



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



NON MODIFICARE QUESTO APPARECCHIO.



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



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



### 3. CURA DELL'AMBIENTE

#### 3.1 Nostra cura dell'ambiente

---



Ai sensi delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti "Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ecologicamente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

Il prodotto non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

#### 3.2 Vostra cura dell'ambiente

---

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



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

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

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

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



## 4. DESCRIZIONE DEI COMANDI

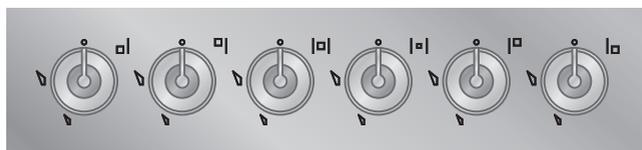
### 4.1 La zona comandi

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

#### ZONA COMANDI



Piano 4 fuochi



Piano 5 fuochi

#### DESCRIZIONE DELLA MANOPOLA

Per accendere la fiamma premere e ruotare la manopola in senso antiorario fra il simbolo di fiamma massima e quello 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 E DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

##### Piano 5 fuochi

- |  |                                |  |                             |  |                              |
|--|--------------------------------|--|-----------------------------|--|------------------------------|
|  | Bruciatore Anteriore Sinistro  |  | Bruciatore Centrale esterno |  | Bruciatore Anteriore Destro  |
|  | Bruciatore Posteriore Sinistro |  | Bruciatore Centrale interno |  | Bruciatore Posteriore Destro |

##### Piano 4 fuochi

- |  |                     |  |                                |
|--|---------------------|--|--------------------------------|
|  | Bruciatore Sinistro |  | Bruciatore Posteriore Centrale |
|  | Bruciatore Destro   |  | Bruciatore Anteriore Centrale  |

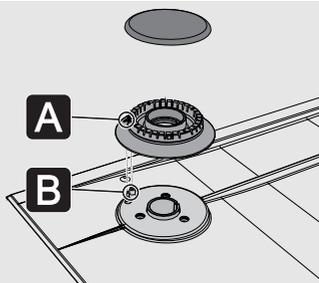


## 5. USO DEL PIANO DI COTTURA



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

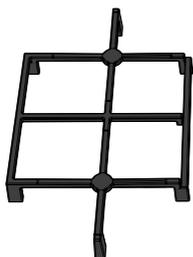
Le candelette e termocoppie **B**, presenti sul piano, devono inserirsi nei fori **A** presenti sulle corone spartifiamma.



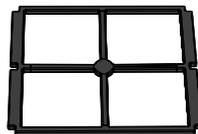
### 5.1 Posizionamento delle griglie



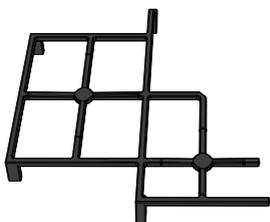
Le griglie vengono fornite non alloggiate sul piano. Di seguito sono elencate le tipologie di griglie disponibili.



Griglie laterali (5 fuochi)



Griglia centrale (5 fuochi)

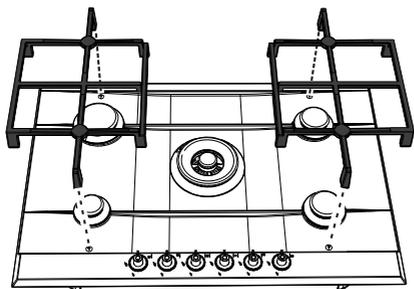


Griglia sinistra/destra (4 fuochi)

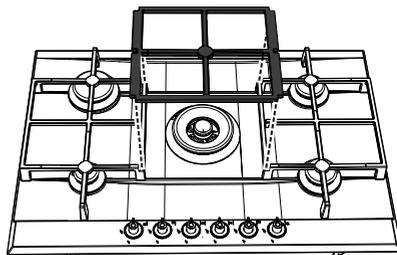


Per effettuare il posizionamento corretto di ciascuna griglia sul relativo bruciatore, seguire le istruzioni riportate:

## Piano 5 fuochi

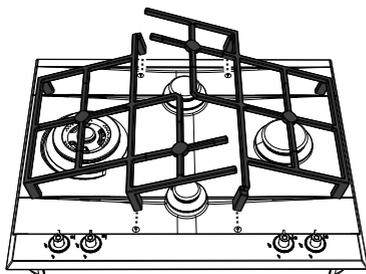


Posizionare le griglie laterali come mostrato in figura.



Successivamente posizionare la griglia centrale appoggiandola alle griglie laterali.

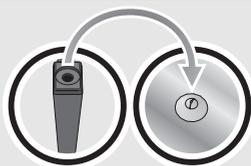
## Piano 4 fuochi



Posizionare le griglie come mostrato in figura.



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



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.



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



## 5.2 Accensione dei bruciatori con dispositivo di sicurezza

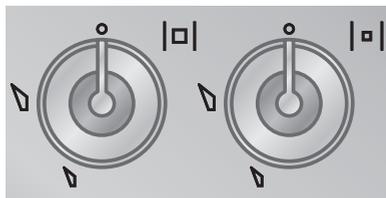


In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato (l'esempio a lato corrisponde al bruciatore anteriore sinistro).

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.

(Solo nei modelli previsti)

Il bruciatore a doppia corona è formato da un bruciatore ausiliario e da un bruciatore rapido; è comandato da due diverse manopole che consentono di utilizzare i fuochi insieme o separatamente, a seconda delle esigenze.

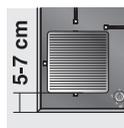


Nei modelli valvolati, se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, dopo un intervallo di circa 20 secondi interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. In questo caso riportare la manopola in posizione di spento e non tentare la riaccensione del bruciatore per almeno 60 secondi.

## 5.3 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

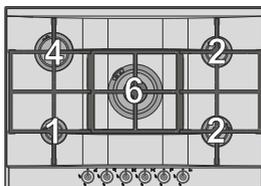
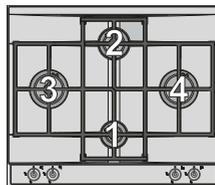
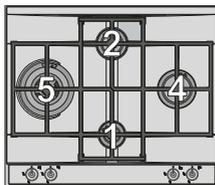
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto e regolare provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore (vedere paragrafo "5.2 Accensione dei bruciatori con dispositivo di sicurezza").

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





## 5.4 Diametro dei recipienti



(*)	Bruciatore	Ø min. e max (in cm.)
1	Ausiliario	7 - 18
2	Semirapido	10 - 24
3	Rapido	14 - 26
4	Rapido ridotto	12 - 24
5	Ultrarapido	12 - 26
6	Doppia corona	12 - 26



- 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.

## 5.5 Utilizzo di una bistecchiera

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

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



## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE



**Importante: NON UTILIZZARE GETTI DI VAPORE PER PULIRE IL PIANO.**



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

### 6.1 Pulizia del piano



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

#### 6.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera

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

**Modo d'uso:** versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o in microfibra.

#### 6.1.2 Macchie di cibo o residui

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

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

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



### 6.2 Pulizia dei componenti

#### 6.2.1 Le manopole

Le manopole vanno pulite con acqua tiepida e detersivo per i piatti. Per facilitare la pulizia possono essere estratte tirandole verso l'alto. Al termine, si raccomanda di asciugarle accuratamente.



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



## 6.2.2 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.

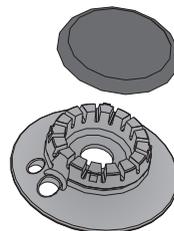
Questi componenti non devono essere lavati in lavastoviglie.



## 6.2.3 Le corone spartifiamma

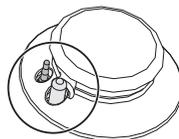
I cappellotti e le corone spartifiamma sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano **perfettamente asciutti**.

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.



## 6.2.4 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.



Dopo le operazioni di pulizia occorre asciugare accuratamente l'apparecchio in quanto colate di detersivi e acqua potrebbero compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio e il suo aspetto estetico.



## 7. POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP



Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.

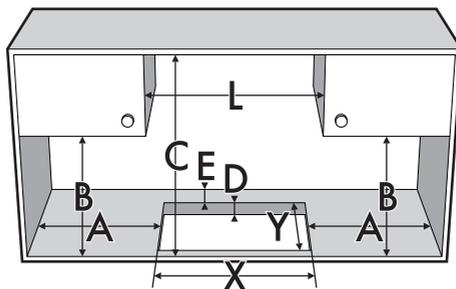
L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore (T 90°C).



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

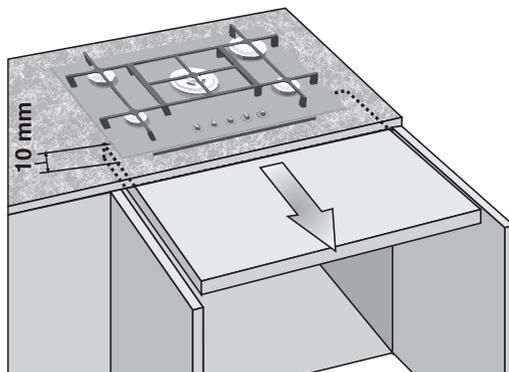
### 7.1 Intaglio del piano di lavoro

Praticare un'apertura nel piano top della struttura con le dimensioni indicate in figura.



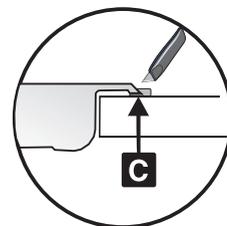
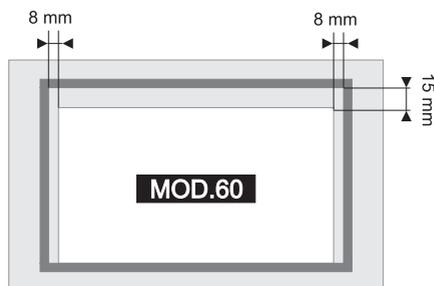
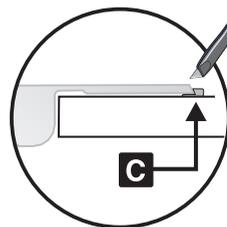
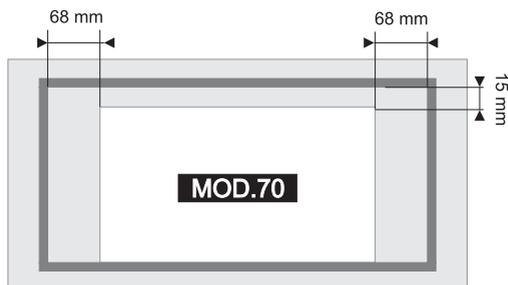
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷40	min 50	600-726	555÷560	478÷482

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.



## 7.2 Posizionamento guarnizione isolante

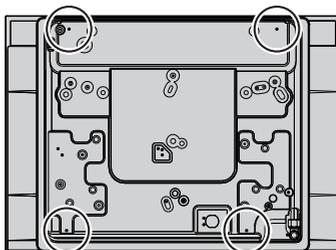
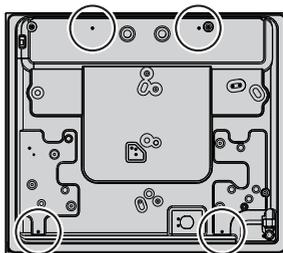
Posizionare accuratamente la guarnizione isolante in dotazione sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top come indicato nella figura sottostante, cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani (riferirsi alle quote indicate in figura). Dopo aver fissato il piano di cottura al mobile (vedi "7.3 Fissaggio con staffette"), rifilare con cura il bordo **C** in eccedenza della guarnizione. Le quote dei seguenti disegni sono riferite dal foro al **lato interno** della guarnizione.



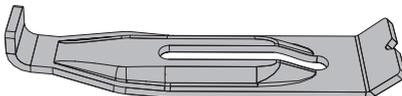


### 7.3 Fissaggio con staffette

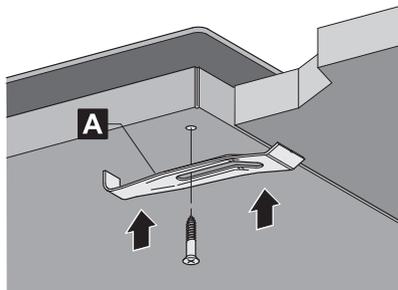
Nella figura a lato sono indicati i fori esatti da utilizzare per staffare il piano al top nel modo corretto.



Fissare il piano di cottura alla struttura tramite le apposite staffette in dotazione.



Per staffare correttamente il piano al top avvitare le staffette **A** negli appositi fori posti sui lati del carter.





## 8. 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.



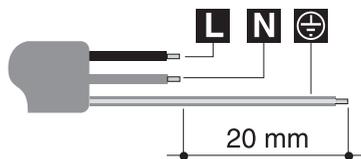
Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



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 1 mm<sup>2</sup> (cavo di 3 x 1 mm<sup>2</sup>), 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.



## 9. 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 "10. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

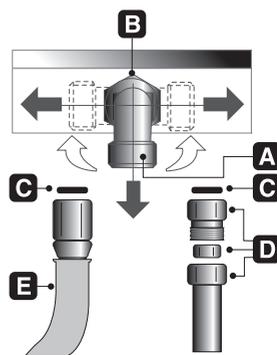
### Allacciamento con tubo rigido in rame:

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.



## 9.1 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 nelle tabelle riportate al paragrafo "10. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS".

## 9.2 Ventilazione nei 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.

## 9.3 Scarico dei prodotti della combustione

---



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



## 10.ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS



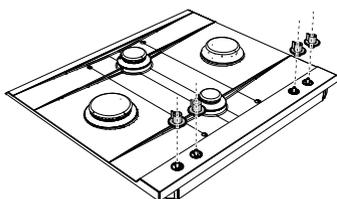
Prima di eseguire le seguenti operazioni disinserire elettricamente l'apparecchio

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.

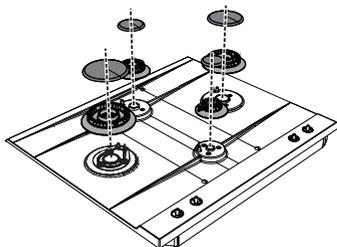
Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pannello come descritto al seguente paragrafo.

### 10.1 Rimozione del pannello

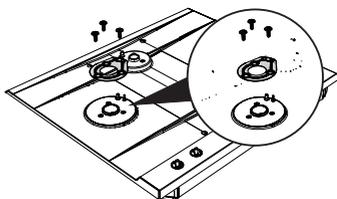
- Dopo aver rimosso le griglie, estrarre tutte le manopole tirandole verso l'alto.



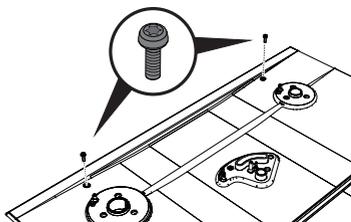
- Sollevare dal piano tutti i componenti dei bruciatori.



- Rimuovere le viti di fissaggio del pannello e le piastrine relative ad ogni zona dei bruciatori.

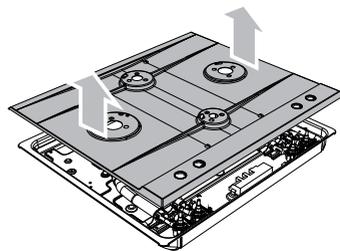


- Solo per i modelli da 70cm è inoltre necessario rimuovere le due viti posteriori.





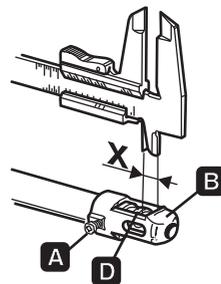
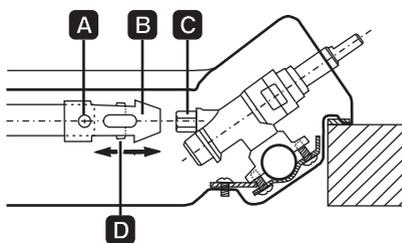
- Sollevare il pianale portandolo verso l'alto.



## 10.2 Regolazione per gas liquido

Allentare la vite **A** e spingere a fondo il supporto **B**. Con una chiave fissa togliere l'ugello **C** e montare quello adatto 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. Riportare il supporto **B** nella posizione iniziale, in modo da coprire perfettamente l'ugello **C**.

Regolare l'afflusso d'aria spostando il tubo Venturi **D**, fino ad ottenere la distanza "X" riportata nella tabella al paragrafo "10.5 Regolazione dell'aria primaria" e fissarlo con la vite **A**. Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceramica o materiale equivalente.



Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas liquido - G30/G31 30/37 mbar				
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31	
Ausiliario (1)	1.1	48	400	80	79	
Semirapido (2)	1.7	62	500	124	121	
Rapido (3)	3.1	85	1000	225	221	
Rapido ridotto (4)	2.6	76	750	189	186	
Ultra rapido (5)	3.5	87	1600	254	250	
Doppia corona	Interno (6)	1.0	48	400	73	71
	Esterno (6)	3.2	85	1400	233	229



### 10.3 Regolazione per gas città

Eseguire le stesse operazioni descritte al paragrafo “10.2 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 “10.5 Regolazione dell'aria primaria”.

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas città - G110 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.1	132	400
Semirapido (2)	1.7	165	500
Rapido (3)	3.1	250	900
Rapido ridotto (4)	2.6	210	750
Ultra rapido (5)	3.5	270	1400
Doppia corona	Interno (6)	1.1	132
	Esterno (6)	3.1	250

### 10.4 Regolazione per gas metano

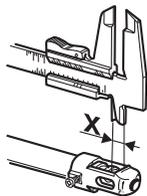
Il piano di cottura è collaudato a gas metano G20 (2H) alla pressione di 20 mbar. Per riportare l'apparecchio alla condizione di funzionamento con questo tipo di gas, effettuare le stesse operazioni descritte al paragrafo “10.2 Regolazione per gas liquido” scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria conformemente al gas metano, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo “10.5 Regolazione dell'aria primaria”. Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas metano - G20 20 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.1	76	400
Semirapido (2)	1.7	95	500
Rapido (3)	3.1	126	900
Rapido ridotto (4)	2.6	115	750
Ultra rapido (5)	3.5	135	1600
Doppia corona	Interno (6)	1.0	73
	Esterno (6)	3.2	130



## 10.5 Regolazione dell'aria primaria

Riferita alla distanza "X" in mm.



BRUCIATORE		G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar	G20 20 mbar
Ausiliario (1)		1.5	0.5	1
Semirapido (2)		1.5	0.5	0.5
Rapido (3)		8	0.5	1
Rapido ridotto (4)		1.5	0.5	1
Ultra rapido (5)		3	1.5	1.5
Doppia corona (6)	Interno	4	1	2
	Esterno	8	1	1

Per identificare i bruciatori sul vostro piano cottura, fare riferimento ai disegni presenti al paragrafo "10.7 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura".

## 10.6 Operazioni finali

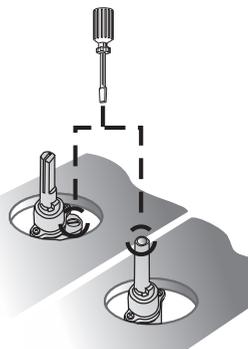
Dopo aver eseguito le suddette regolazioni, ricomporre l'apparecchio procedendo in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate al paragrafo "10.1 Rimozione del pianale".

### 10.6.1 Regolazione del minimo per gas città e metano

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

Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione di minimo. Estrarre nuovamente la manopola e agire sulla vite di regolazione 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).



### 10.6.2 Regolazione del minimo per gas liquido

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

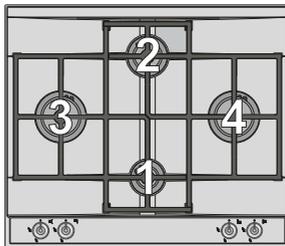
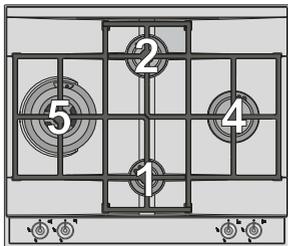
I diametri dei by-pass per ogni singolo bruciatore sono riportati nella tabella "10.2 Regolazione per gas liquido".

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



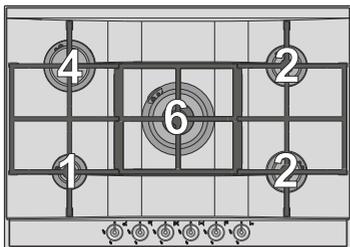


### 10.7 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura



#### BRUCIATORI

1. Ausiliario
2. Semirapido
3. Rapido
4. Rapido ridotto
5. Ultra rapido
6. Doppia corona



### 10.8 Lubrificazione dei rubinetti gas



Col tempo può accadere che i rubinetti gas presentino difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla loro pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante.

**Questa operazione andrà eseguita da un tecnico specializzato.**