

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO GAS E MISTI

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.



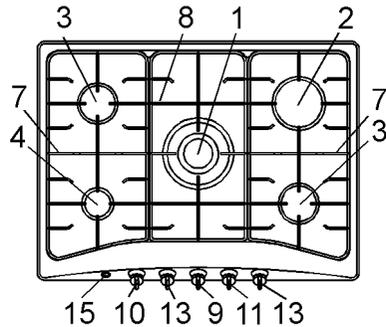
IT

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

COD. 0105DDL - 07.06.2000

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

TIPI: PCFZD 70V - PCFZD 70N



- | | |
|--|-----------|
| 1 Bruciatore tripla corona | di 3100 W |
| 2 Bruciatore rapido | di 2800 W |
| 3 Bruciatore semirapido | di 1750 W |
| 4 Bruciatore ausiliario | di 1000 W |
| 7 Griglia in acciaio smaltato 2 fuochi | |
| 8 Griglia in acciaio centrale | |
| 9 Manopola comando bruciatore n° 1 | |
| 10 Manopola comando bruciatore n° 4 | |
| 11 Manopola comando bruciatore n° 2 | |
| 13 Manopola comando bruciatore n° 3 | |
| 15 Pulsante accensione elettrica | |

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

DATI TECNICI DELLA REGOLAZIONE GAS DELL'APPARECCHIO

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:

5 FUOCHI

CATEGORIA = II_{2H3+}
 CATEGORIA = III_{1a2H3+}(*)

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
 G 31 - PROPANO = 37 mbar
 G 20 - NATURALE = 20 mbar
 G 110 - CITTA' (*) = 8 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.40 kW
 Port. Tot. Nom. G.p.l. = 756 g/h
 Port. Tot. Nom. Città = 10.40 kW

TENSIONE = 230 V~
 FREQUENZA = 50 Hz

(*) Solo per piani equipaggiati di termocoppia di sicurezza.

1) BRUCIATORI

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- Accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere e rilasciare il pulsante d'accensione "E".

- Accensione elettrica automatica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere la manopola a fondo.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola e ripetere le operazioni indicate precedentemente.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

Come usare i bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate

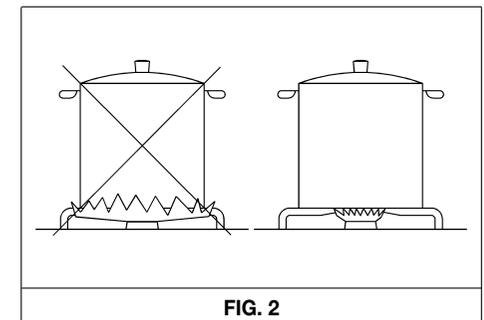
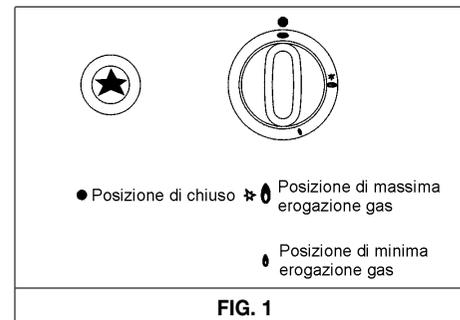
(vedi la tabella seguente e la fig. 2).

- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.
- Utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.

Bruciatori	Potenze W	Ø Pentole cm
Tripla corona	3100	24 ÷ 26
Rapido	2800	20 ÷ 22
Semirapido	1750	16 ÷ 18
Ausiliario	1000	10 ÷ 14

AVVERTENZE:

- **L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig.1).**
- **Mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.**
- **Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.**
- **Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.**
- **Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerlo e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.**

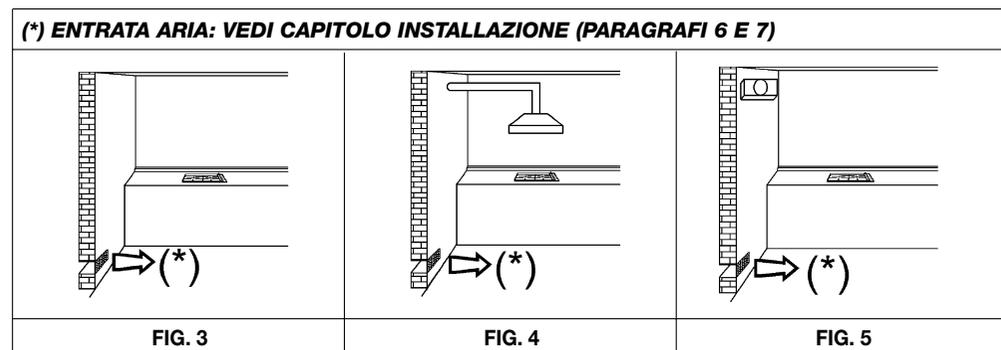


USO

Note:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).

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



MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

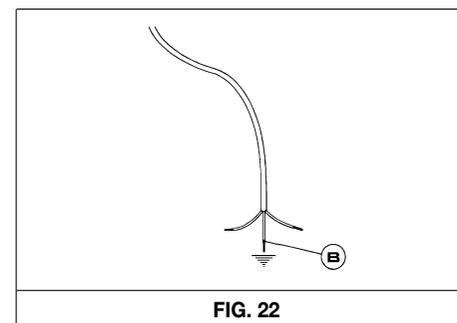
TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm ²
Piano misto con 1 piastra elettrica	H05 RR - F	Sezione 3 x 1 mm ²

ATTENZIONE!!!

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 22) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 9.

POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

TIPO	DIAMETRO	POTENZA W
Piastra normale a 7 posizioni con protettore	145	1000
Piastra rapida a 7 posizioni	145	1500



MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

12) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno dell'apparecchio bisogna togliere le griglie ed i corpi bruciatore dalla parte superiore del piano di lavoro. Quindi rimuovere le viti "V" di fissaggio dei bruciatori (fig. 16) e le manopole comando fissate per semplice pressione, in modo da poter sfilare il piano di lavoro.

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si possono sostituire i bruciatori (fig. 17), i rubinetti (fig. 18) ed i componenti elettrici (fig. 19).

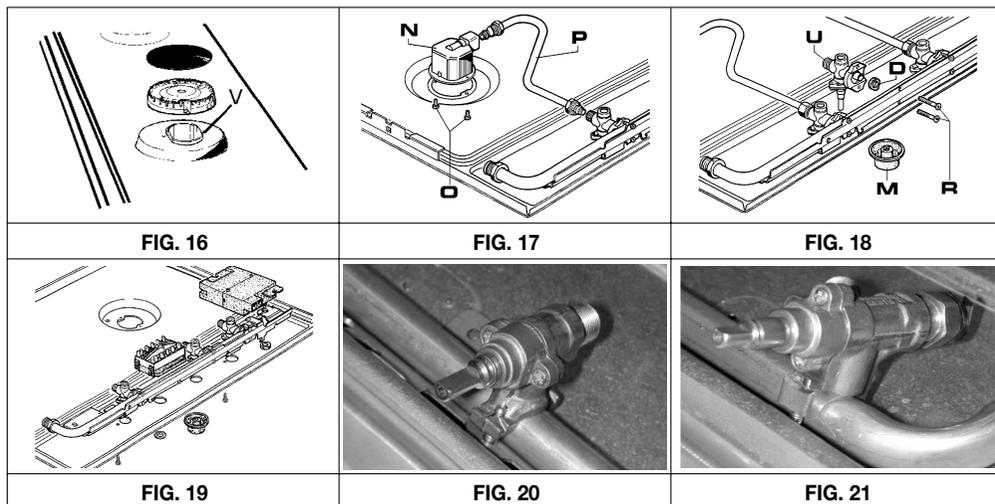
Si consiglia di cambiare la guarnizione "D" tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

Ingrassaggio dei rubinetti (vedi fig. 20 - 21)

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le sottotestate istruzioni:

- Smontare il corpo rubinetto.
- Pulire il cono ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
- Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
- Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che i passaggi del gas non siano otturati.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.
- Il controllo della tenuta deve essere effettuato con l'ausilio di acqua saponata; l'uso di una fiamma è vietato.

Per facilitare il lavoro del manutentore riportiamo, nella pagina successiva, una tabella con i tipi e le sezioni dei cavi d'alimentazione e la potenza dei componenti elettrici.



USO

2) COME USARE LE PIASTRE ELETTRICHE

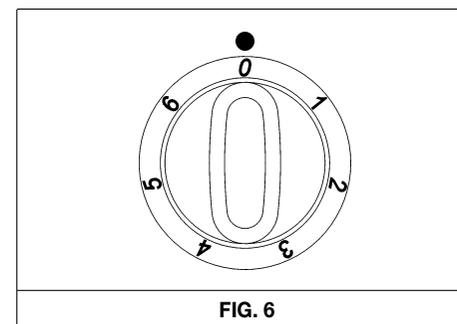
I piani misti sono equipaggiati di una o più piastre normali o rapide. Esse sono comandate da un commutatore a 7 posizioni (vedi fig. 6) e la loro inserzione avviene ruotando la manopola sulla

posizione desiderata. Sul frontalino, a fianco della manopola, è serigrafato uno schema che indica la posizione delle piastre (vedi fig. 6). Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione delle piastre.

A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella per l'uso delle piastre.

TABELLA

PIASTRE ELETTRICHE NORMALI E RAPIDE	INTENSITA' DI CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrostiti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrostiti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.



USO

AVVERTENZE:

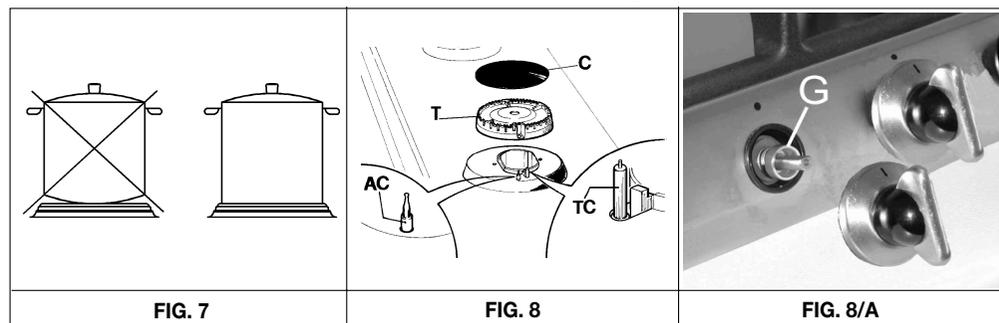
All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, provvedere al suo essiccamento inserendo la piastra per 30 minuti sulla posizione n° 1 del commutatore.

Per un uso corretto ricordare:

- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulle piastre.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi fig. 7).
- Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle piastre.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulle piastre.
- Durante l'uso delle piastre non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.
- Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne e lasciare raffreddare le piastre prima di chiudere il coperchio.

ATTENZIONE :

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.



PULIZIA

3) PIANO LAVORO

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarla ed asciugarla. Allo stesso modo devono essere lavati le griglie smaltate, i coperchietti smaltati "C" e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 8).

La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

Nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottototate raccomandazioni:

- Verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 8) non siano otturate da corpi estranei.
 - Assicurarsi che il coperchietto smaltato "C" (fig. 8) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulti perfettamente stabile.
 - La posizione esatta della griglia è definita dagli angoli arrotondati da posizionare verso il bordo laterale del piano.
 - Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.
 - Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra deve essere trattata con gli appositi prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- N.B.: Se il modello utilizzato prevede l'utilizzo della manopola a farfalla, nel caso si dovesse togliere la stessa, prima di rimontarla assicurarsi che la ghiera "G" sia posizionata come in fig. 8/A.

TRASFORMAZIONI

11) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave dritta "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 15) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

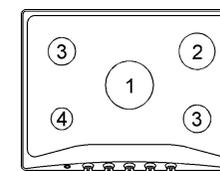
Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 10, sigillare gli eventuali organi di regolazione o

prerogolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio. La busta contenente gli iniettori e le etichette può essere inclusa nella dotazione o disponibile c/o il centro assistenza autorizzato.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI



TABELLA

N°	BRUCIATORI DENOMINAZIONE	GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		BY PASS 1/100 mm
				g/h	L/h		Min.	Max.	
1	TRIPLA CORONA	G 30 - BUTANO	28 - 30	225	295	90	1400	3100	62
		G 31 - PROPANO	37	222		90	1400	3100	62
		G 20 - NATURALE	20			121 Y	1400	3100	62
		G 110 - CITTA' (*)	8			290 6	1400	3100	62
2	RAPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	267	83	800	2800	45
		G 31 - PROPANO	37	200		83	800	2800	45
		G 20 - NATURALE	20			117 S	800	2800	45
		G 110 - CITTA' (*)	8			260 3	800	2800	45
3	SEMIRAPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	65	500	1750	35
		G 31 - PROPANO	37	125		65	500	1750	35
		G 20 - NATURALE	20			97 Z	500	1750	35
		G 110 - CITTA' (*)	8			190 2	500	1750	35
4	AUSILIARIO	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	400	1000	30
		G 31 - PROPANO	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - NATURALE	20			72 X	400	1000	30
		G 110 - CITTA' (*)	8			145 2	400	1000	30

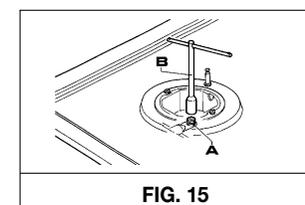


FIG. 15

(*) Solo per piani equipaggiati di termocoppia di sicurezza.

REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

10) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo" :

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1)
- Togliere la manopola "M" (fig. 14) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
- Introdurre un piccolo cacciavite "D" nel foro "C"

(fig. 14) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al "Minimo".

Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di "Massimo" alla posizione di "Minimo" la fiamma non si spenga.

Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20 o G110, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

N.B.: Se il modello utilizzato prevede l'utilizzo della manopola a farfalla, nel caso si dovesse togliere la stessa, prima di rimontarla assicurarsi che la ghiera "G" sia posizionata come in fig. 14/A.

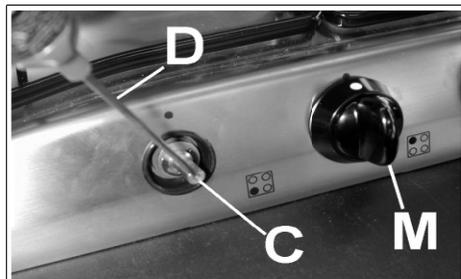


FIG. 14

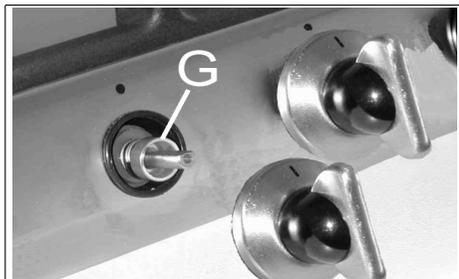


FIG. 14/A

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

4) INSERIMENTO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

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

Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nelle fig. 9, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 9 e 10).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

5) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- Staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 11) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 12).
- L'eventuale parete (sinistra o destra) che supera in altezza il piano di lavoro dovrà trovarsi ad una distanza minima dalla sfondatura come riportato in colonna e nella tabella.

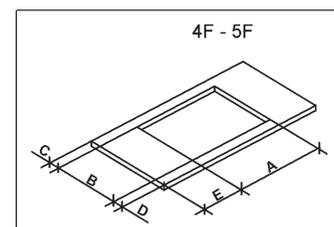


FIG. 9

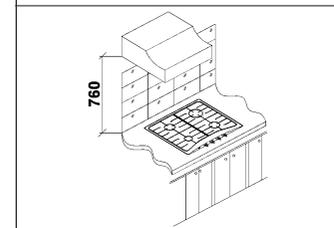


FIG. 10

MISURE DA RISPETTARE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

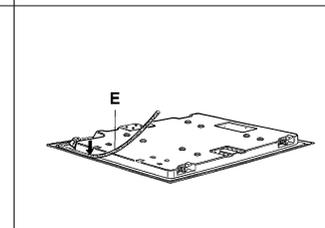


FIG. 11

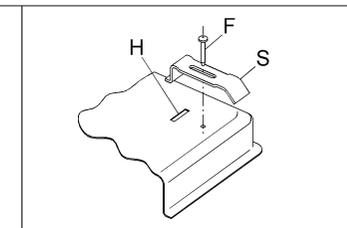


FIG. 12

INSTALLAZIONE

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 75 K.

Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

6) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro sono privi della termocoppia di sicurezza, l'apertura di ventilazione deve avere una sezione minima di 200 cm².

7) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

8) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta stampata a pagina 15 di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

o con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.

o con tubo di rame a norma UNI 6507 serie B, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI 8050.

o con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI-CIG 9264. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere allacciato:

o con tubo di rame a norma UNI 6507 serie B, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI 8050.

o con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI-CIG 9264. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Ad allacciamento ultimato verificate la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

AVVERTENZE:

Si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas cilindrico maschio a norma UNI-ISO 228-1.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottoelencate Direttive Europee: CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

INSTALLAZIONE

9) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).

- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 13) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 13 avendo cura di rispettare le sottoelencate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.

- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZE:

Si segnala all'installatore che l'apparecchio è di tipo Y. Inoltre le pareti e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 75 K.

Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:

- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica.

- CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica.

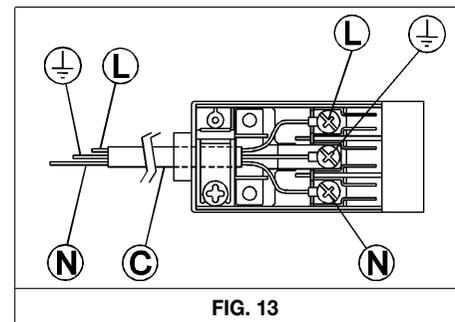


FIG. 13

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO GAS E MISTI

Gentile cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto.

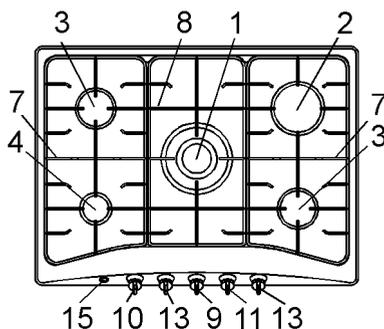
Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa. Si riserva comunque di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

COD. 0105DDL - 07.06.2000

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

TIPI: PCFZD 70V - PCFZD 70N



- | | |
|--|-----------|
| 1 Bruciatore tripla corona | di 3100 W |
| 2 Bruciatore rapido | di 2800 W |
| 3 Bruciatore semirapido | di 1750 W |
| 4 Bruciatore ausiliario | di 1000 W |
| 7 Griglia in acciaio smaltato 2 fuochi | |
| 8 Griglia in acciaio centrale | |
| 9 Manopola comando bruciatore n° 1 | |
| 10 Manopola comando bruciatore n° 4 | |
| 11 Manopola comando bruciatore n° 2 | |
| 13 Manopola comando bruciatore n° 3 | |
| 15 Pulsante accensione elettrica | |

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

USO

1) BRUCIATORI

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- Accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere e rilasciare il pulsante d'accensione "E".

- Accensione elettrica automatica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere la manopola a fondo.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola e ripetere le operazioni indicate precedentemente.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

Come usare i bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate

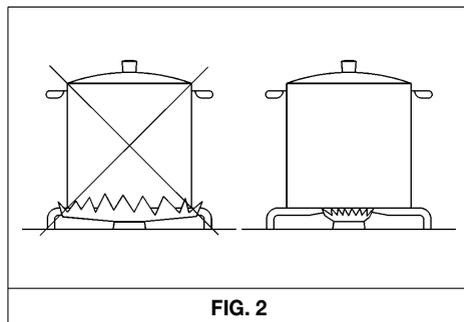
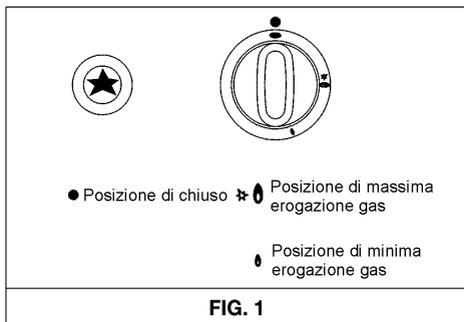
(vedi la tabella seguente e la fig. 2).

- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.
- Utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.

Bruciatori	Potenze W	Ø Pentole cm
Tripla corona	3100	24 ÷ 26
Rapido	2800	20 ÷ 22
Semirapido	1750	16 ÷ 18
Ausiliario	1000	10 ÷ 14

AVVERTENZE:

- **L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig.1).**
- **Mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.**
- **Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.**
- **Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.**
- **Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.**

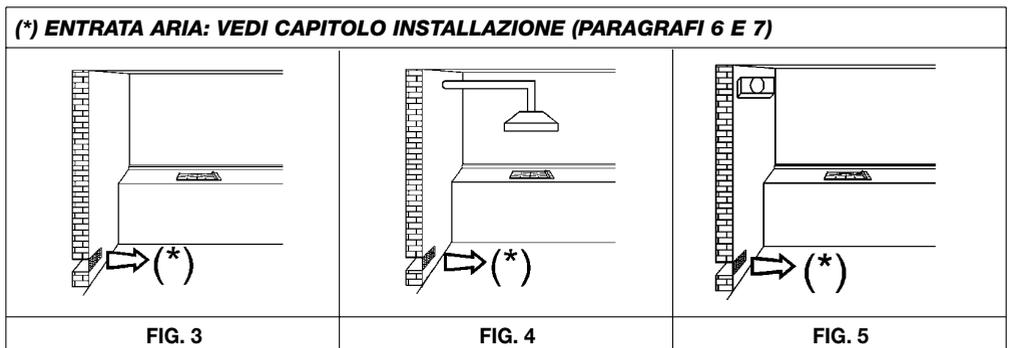


USO

Note:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombrare le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).

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



USO

2) COME USARE LE PIASTRE ELETTRICHE

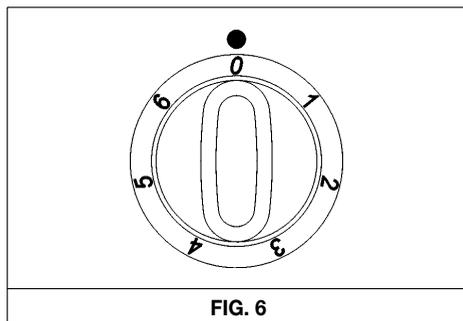
I piani misti sono equipaggiati di una o più piastre normali o rapide. Esse sono comandate da un commutatore a 7 posizioni (vedi fig. 6) e la loro inserzione avviene ruotando la manopola sulla

posizione desiderata. Sul frontalino, a fianco della manopola, è serigrafato uno schema che indica la posizione delle piastre (vedi fig. 6). Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione delle piastre.

A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella per l'uso delle piastre.

TABELLA

PIASTRE ELETTRICHE NORMALI E RAPIDE	INTENSITA' DI CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.



USO

AVVERTENZE:

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

Per un uso corretto ricordare:

- **Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulle piastre.**
- **Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi fig. 7).**
- **Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle piastre.**
- **Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulle piastre.**
- **Durante l'uso delle piastre non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.**
- **Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciate.**
- **Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.**
- **Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerne e lasciare raffreddare le piastre prima di chiudere il coperchio.**

ATTENZIONE :

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

PULIZIA

3) PIANO LAVORO

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarla ed asciugarla. Allo stesso modo devono essere lavati le griglie smaltate, i coperchietti smaltati "C" e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 8).

La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

Nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottototate raccomandazioni:

- **Verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 8) non siano otturate da corpi estranei.**
- **Assicurarsi che il coperchietto smaltato "C" (fig. 8) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulti perfettamente stabile.**
- **La posizione esatta della griglia è definita dagli angoli arrotondati da posizionare verso il bordo laterale del piano.**
- **Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.**
- **Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra deve essere trattata con gli appositi prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).**

N.B.: Se il modello utilizzato prevede l'utilizzo della manopola a farfalla, nel caso si dovesse togliere la stessa, prima di rimontarla assicurarsi che la ghiera "G" sia posizionata come in fig. 8/A.

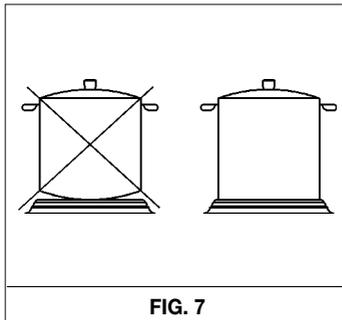


FIG. 7

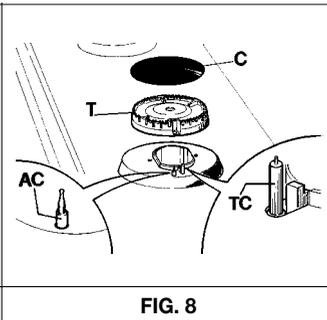


FIG. 8

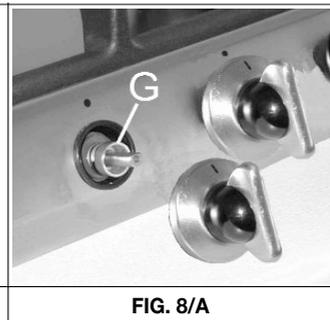


FIG. 8/A

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

4) INSERIMENTO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

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

Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nelle fig. 9, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 9 e 10).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

5) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- Staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 11) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 12).
- L'eventuale parete (sinistra o destra) che supera in altezza il piano di lavoro dovrà trovarsi ad una distanza minima dalla sfondatura come riportato in colonna e nella tabella.

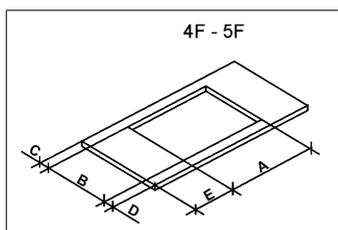


FIG. 9

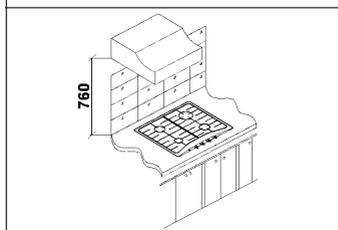


FIG. 10

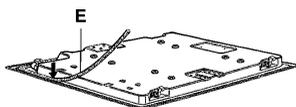


FIG. 11

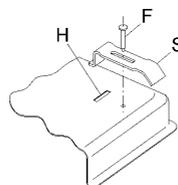


FIG. 12

MISURE DA RISPETTARE (in mm)

	A	B	C	D	E
4F	553	473	67.5	59.5	100 min.
5F	553	473	67.5	59.5	175 min.

INSTALLAZIONE

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 75 K.

Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150° C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoindicate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

6) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro sono privi della termocoppia di sicurezza, l'apertura di ventilazione deve avere una sezione minima di 200 cm².

7) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

8) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta stampata a pagina 15 di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

o con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.

o con tubo di rame a norma UNI 6507 serie B, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI 8050.

o con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI-CIG 9264. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassetti) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere allacciato:

o con tubo di rame a norma UNI 6507 serie B, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI 8050.

o con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI-CIG 9264. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassetti) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Ad allacciamento ultimato verificate la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

AVVERTENZE:

Si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottoindicate Direttive Europee:

CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

INSTALLAZIONE

9) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 13) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 13 avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra \oplus = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZE:

Si segnala all'installatore che l'apparecchio è di tipo Y. Inoltre le pareti e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 75 K. Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti.

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:

- **CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica.**
- **CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica.**

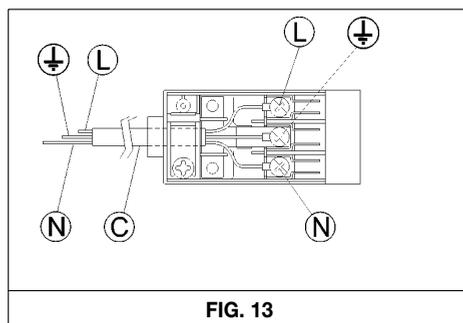


FIG. 13

REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

10) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo" :

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1)
- Togliere la manopola "M" (fig. 14) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
- Introdurre un piccolo cacciavite "D" nel foro "C"

(fig. 14) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al "Minimo".

Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di "Massimo" alla posizione di "Minimo" la fiamma non si spenga.

Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20 o G110, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

N.B.: Se il modello utilizzato prevede l'utilizzo della manopola a farfalla, nel caso si dovesse togliere la stessa, prima di rimontarla assicurarsi che la ghiera "G" sia posizionata come in fig. 14/A.

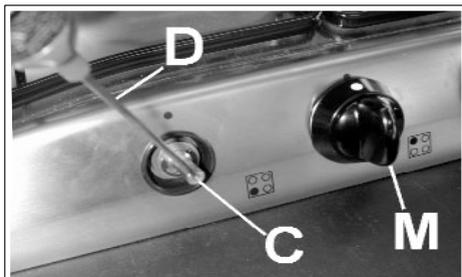


FIG. 14



FIG. 14/A

TRASFORMAZIONI

11) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave diritta "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 15) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

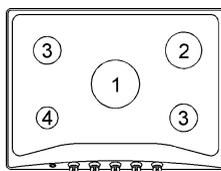
Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 10, sigillare gli eventuali organi di regolazione o

preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio. La busta contenente gli iniettori e le etichette può essere inclusa nella dotazione o disponibile c/o il centro assistenza autorizzato.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI



TABELLA

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)		BY PASS 1/100 mm
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h		Min.	Max.	
1	TRIPLA CORONA	G 30 - BUTANO	28 - 30	225	295	90	1400	3100	62
		G 31 - PROPANO	37	222		90	1400	3100	62
		G 20 - NATURALE	20	397		121 Y	1400	3100	62
		G 110 - CITTA' (*)	8			290 6	1400	3100	62
2	RAPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	204	267	83	800	2800	45
		G 31 - PROPANO	37	200		83	800	2800	45
		G 20 - NATURALE	20	397		117 S	800	2800	45
		G 110 - CITTA' (*)	8			260 3	800	2800	45
3	SEMIRAPIDO	G 30 - BUTANO	28 - 30	127	167	65	500	1750	35
		G 31 - PROPANO	37	125		65	500	1750	35
		G 20 - NATURALE	20	397		97 Z	500	1750	35
		G 110 - CITTA' (*)	8			190 2	500	1750	35
4	AUSILIARIO	G 30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	400	1000	30
		G 31 - PROPANO	37	71		50	400	1000	30
		G 20 - NATURALE	20	227		72 X	400	1000	30
		G 110 - CITTA' (*)	8			145 2	400	1000	30

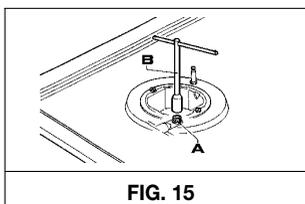


FIG. 15

(*) Solo per piani equipaggiati di termocoppia di sicurezza.

MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

12) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno dell'apparecchio bisogna togliere le griglie ed i corpi bruciatore dalla parte superiore del piano di lavoro. Quindi rimuovere le viti "V" di fissaggio dei bruciatori (fig. 16) e le manopole comando fissate per semplice pressione, in modo da poter sfilare il piano di lavoro.

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si possono sostituire i bruciatori (fig. 17), i rubinetti (fig. 18) ed i componenti elettrici (fig. 19).

Si consiglia di cambiare la guarnizione "D" tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

Ingrassaggio dei rubinetti (vedi fig. 20 - 21)

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le sottototate istruzioni:

- Smontare il corpo rubinetto.
- Pulire il cono ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
- Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
- Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che i passaggi del gas non siano otturati.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.
- Il controllo della tenuta deve essere effettuato con l'ausilio di acqua saponata; l'uso di una fiamma è vietato.

Per facilitare il lavoro del manutentore riportiamo, nella pagina successiva, una tabella con i tipi e le sezioni dei cavi d'alimentazione e la potenza dei componenti elettrici.

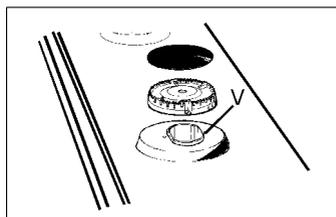


FIG. 16

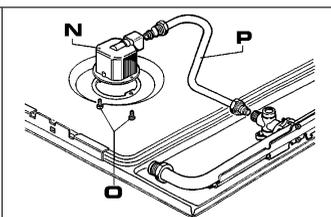


FIG. 17

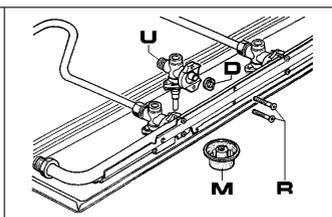


FIG. 18

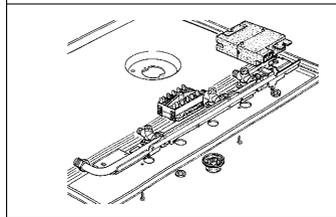


FIG. 19



FIG. 20



FIG. 21

MANUTENZIONE

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

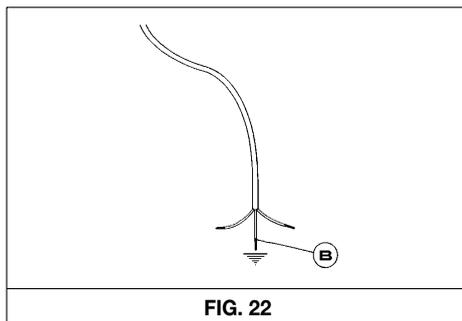
TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm ²
Piano misto con 1 piastra elettrica	H05 RR - F	Sezione 3 x 1 mm ²

ATTENZIONE!!!

Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 22) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 9.

POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

TIPO	DIAMETRO	POTENZA W
Piastra normale a 7 posizioni con protettore	145	1000
Piastra rapida a 7 posizioni	145	1500



DATI TECNICI RIPORTATI SULL'ETICHETTA SEGNALETICA

5 FUOCHI

CATEGORIA = II_{2H3+}

CATEGORIA = III_{1a2H3+*}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURALE = 20 mbar

G 110 - CITTA' (*) = 8 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10,40 kW

Port. Tot. Nom. G.p.l. = 756 g/h

Port. Tot. Nom. Città = 10,40 kW

TENSIONE = 230 V~

FREQUENZA = 50 Hz

() Solo per piani equipaggiati di termocoppia di sicurezza.*

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:

