

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2 Scopo dell'apparecchio	7
1.3 Responsabilità del produttore	7
1.4 Questo manuale d'uso	7
1.5 Targhetta di identificazione	7
1.6 Smaltimento	7
1.7 Come leggere il manuale d'uso	8
<b>2 Descrizione</b>	<b>9</b>
2.1 Descrizione generale	9
2.2 Simbologia	10
2.3 Accessori disponibili	10
<b>3 Uso</b>	<b>11</b>
3.1 Avvertenze	11
3.2 Primo utilizzo	11
3.3 Uso del piano	12
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>15</b>
4.1 Avvertenze	15
4.2 Pulizia dell'apparecchio	15
<b>5 Installazione</b>	<b>17</b>
5.1 Indicazioni di sicurezza	17
5.2 Intaglio del piano di lavoro	17
5.3 Incasso	19
5.4 Collegamento gas	21
5.5 Adattamento ai diversi tipi di gas	23
5.6 Collegamento elettrico	31
5.7 Per l'installatore	32

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione riportati sulla targa caratteristiche applicata all'apparecchio.

Questo piano di cottura da incasso appartiene alla classe 3.

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere costantemente sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** Le cotture non sorvegliate con grassi od olii possono essere pericolose e potrebbero innescare un incendio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- Gli strumenti per scollegare l'apparecchio devono essere inclusi nel cablaggio fisso, in conformità alle regole di cablaggio.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua. Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura



interessata.

- Durante l'uso non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non utilizzare bombolette spray in prossimità di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi. Prestare la massima attenzione
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di traboccamento o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- Non rovesciare sul piano cottura sostanze acide come succo di limone o aceto.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.

## Danni all'apparecchio

- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.



## Avvertenze

- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

### Installazione

- Questo apparecchio **NON DEVE ESSERE INSTALLATO** su barche o su roulotte.
- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Posizionare l'apparecchio nel mobile con l'aiuto di una seconda persona.
- Per evitare possibili surriscaldamenti l'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa o ad un pannello.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Far eseguire il collegamento gas a personale tecnico abilitato.
- La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi 2 metri di estensione massima per i tubi flessibili in acciaio e 1,5 metri per i tubi in gomma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione



della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

- L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale tecnico abilitato.

## 1.2 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

## 1.3 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

## 1.4 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

## 1.5 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

## 1.6 Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita. Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.



**Tensione elettrica**

**Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.



## Avvertenze

- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



### Imballi di plastica Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

## 1.7 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

### Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

### Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

### Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

### Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

### Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

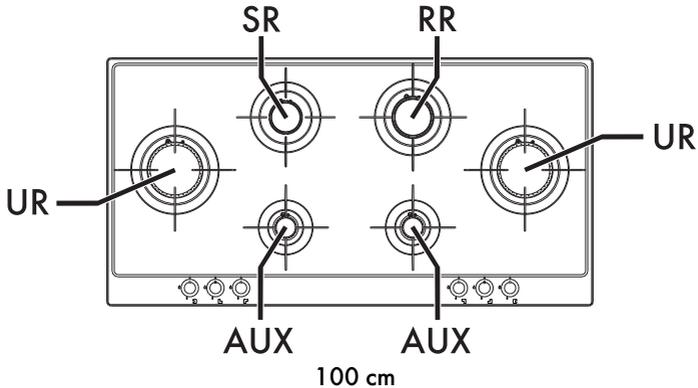
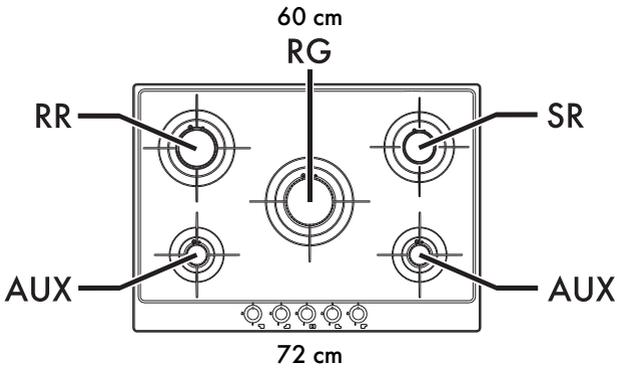
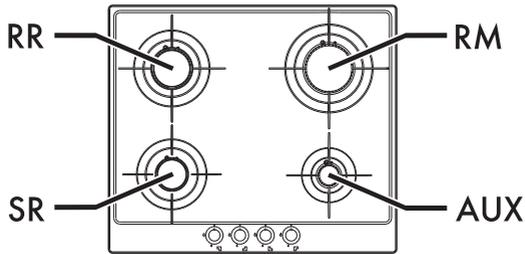
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



**AUX** = Bruciatore Ausiliario  
**SR** = Bruciatore Semi Rapido  
**RR** = Bruciatore Rapido Ridotto

**RM** = Bruciatore Rapido Medio  
**RG** = Bruciatore Rapido Grande  
**UR** = Bruciatore Ultra Rapido



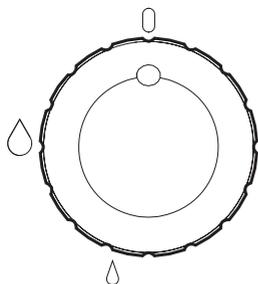
## Descrizione

### 2.2 Simbologia

#### Zone di cottura

-  Anteriore destra
-  Anteriore sinistra
-  Posteriore destra
-  Posteriore sinistra
-  Centrale destra
-  Centrale sinistra
-  Centrale

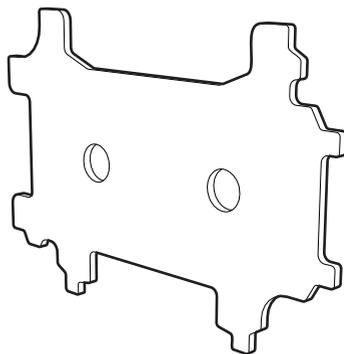
#### Manopole bruciatori



Utili per accendere e regolare i bruciatori del piano. Premere e ruotare le manopole in senso antiorario sul valore  per accendere i bruciatori corrispondenti. Ruotare le manopole sulla zona compresa fra il massimo  e il minimo  per regolare la fiamma. Riportare le manopole sulla posizione  per spegnere i bruciatori.

### 2.3 Accessori disponibili

#### Chiave per bruciatore (solo per l'installatore)



Utile per smontare e rimontare i bruciatori del piano.



Gli accessori in dotazione o opzionali possono essere richiesti presso i centri assistenza autorizzati. Utilizzare solo accessori originali del costruttore.



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



#### Uso non corretto Pericolo di ustioni

- Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
- Grassi e oli surriscaldandosi possono infiammarsi. Prestare la massima attenzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio quando in funzione. Lasciarli raffreddare prima di procedere ad un eventuale pulizia.
- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.



#### Uso non corretto Rischio di danni alle superfici

- Non applicare fogli di carta stagnola per ricoprire i bruciatori o il piano.
- I recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
- Tutti i recipienti devono avere il fondo piatto e regolare.
- In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
- È sconsigliato l'utilizzo di pentole in coccio o pietra ollare per la cottura o il riscaldamento dei cibi.

### 3.2 Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).



## 3.3 Uso del piano

Tutti i comandi e i controlli dell'apparecchio sono riuniti sul pannello frontale. In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato.

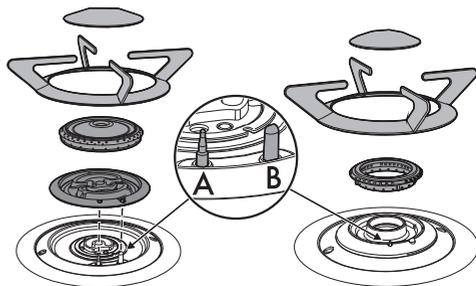
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Se il bruciatore non si accende nei primi 15

secondi, portare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi. Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.

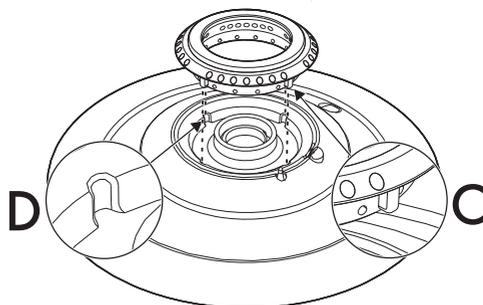
Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola: significa che la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza. Attendere qualche istante e ripetere l'operazione. Mantenere premuta la manopola più a lungo.

## Corretta posizione delle corone spartifiamma e dei cappellotti

Prima di accendere i bruciatori del piano assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti. Fare attenzione che i fori del bruciatore corrispondano con le termocoppie (A) e le candele (B).



Controllare inoltre che i pernetti (C) delle corone spartifiamma si inseriscano negli appositi alloggiamenti (D) degli anelli dei bruciatori.



In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto. Riportare la manopola su  e non tentare la riaccensione per 60 secondi.



## Limitazioni sull'uso delle bistecchiere

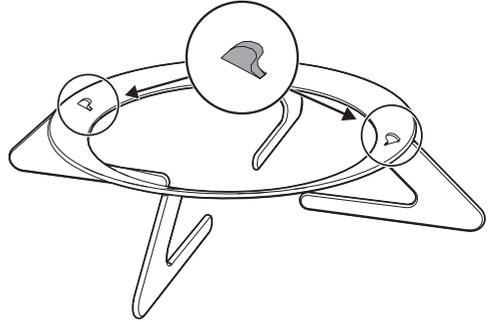


Qualora si volesse utilizzare una bistecchiere occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

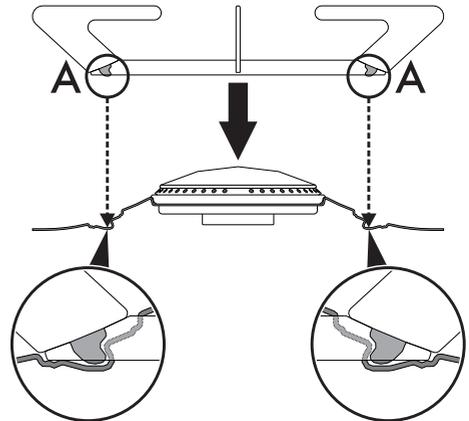
- Le bistecchiere non devono superare il perimetro del piano di cottura;
- Onde evitare danni all'apparecchio ed al rivestimento in teflon, le bistecchiere in alluminio teflonato possono essere preriscaldate a vuoto per un massimo di 5 minuti. Successivamente disporre gli alimenti sulla bistecchiere, e procedere alla cottura senza mai superare i 40 minuti di utilizzo;
- Non utilizzare bistecchiere o piastre per la cottura o il riscaldamento dei cibi sul bruciatore ultrarapido (UR);
- Se uno dei bruciatori vicini alla parete posteriore di legno fosse un ultrarapido (UR), mantenere da tale parete una distanza di 160 mm dal bordo della bistecchiere;
- Fare attenzione che le fiamme del bruciatore non escano dal bordo della bistecchiere;
- Mantenere dalla parete laterale una distanza minima di 160 mm dal bordo della bistecchiere;
- Non posizionare la bistecchiere su più bruciatori contemporaneamente;
- Non superare mai i 40 minuti di utilizzo.

## Corretta posizione delle griglie

Sotto le griglie, in corrispondenza delle razze orizzontali, sono presenti dei perni che fungono da incastro sul relativo bruciatore.



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





## Consigli pratici per l'uso del piano

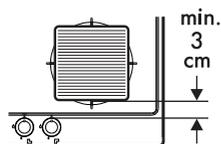
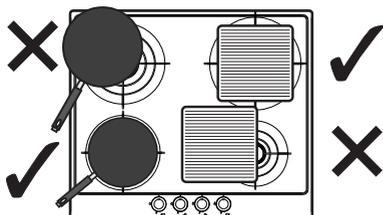
Per un rendimento ottimale dei bruciatori e un consumo minimo di gas, occorre usare recipienti provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore, onde evitare che la fiamma vada a lambirne i lati. Al momento dell'ebollizione ridurre la fiamma quanto basta a impedire la tracimazione del liquido.



Diametri dei recipienti:

- AUX: 7 - 18 cm.
- SR - RR: 10 - 24 cm.
- RM: 18 - 24 cm.
- RG: 20 - 24 cm.
- UR: 20 - 28 cm.

Durante la cottura, per evitare scottature, danni al piano o al top, tutti i recipienti o le bistecchiere (non in dotazione) devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura e devono mantenere una distanza minima di 3 centimetri dalle manopole.





## 4 Pulizia e manutenzione

### 4.1 Avvertenze



**Uso non corretto**  
**Rischio di danni alle superfici**

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Non lavare in lavastoviglie i componenti rimovibili come le griglie del piano, le corone spartifiamma e i cappellotti.

### 4.2 Pulizia dell'apparecchio

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

#### **Pulizia ordinaria giornaliera**

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

### Macchie di cibo o residui

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

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'aiuto di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

### **Griglie del piano cottura e cappellotti (trattamento EVERSHINE)**

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

1. Rimuovere i cappellotti dai bruciatori.
2. Sollevare verso l'alto una delle due razze orizzontali della griglia per estrarla dalla sua sede.
3. Lavare con acqua calda e detersivo non abrasivo i componenti appena rimossi, avendo cura di togliere ogni incrostazione. Non utilizzare spugne metalliche, abrasive o raschietti taglienti.
4. Asciugare i particolari appena lavati.



## Pulizia e manutenzione

5. Rimontare i cappellotti sulle relative corone; posizionare le griglie facendo attenzione che i perni delle corone spartifiamma corrispondano alle relative sedi sul piano (vedi Capitolo 3.3 "Corretta posizione delle griglie").



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

### Corone spartifiamma

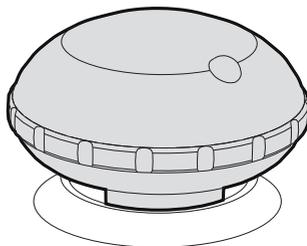
Le corone spartifiamma ed i cappellotti sono estraibili per facilitarne la pulizia. Lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti. Rimontare le corone spartifiamma, assicurandosi che siano posizionate nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.



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

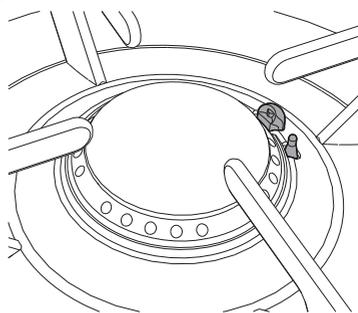
### Manopole

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



### Candele e 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.





## 5 Installazione

### 5.1 Indicazioni di sicurezza



**Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio**  
**Rischio di incendio**

- Controllare che il materiale del mobile sia resistente al calore.
- Controllare che il mobile disponga delle aperture richieste.

Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), altrimenti potrebbero deformarsi nel tempo.



La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.

Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.



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

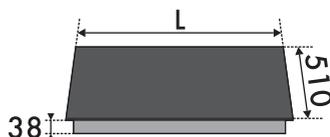
### 5.2 Intaglio del piano di lavoro



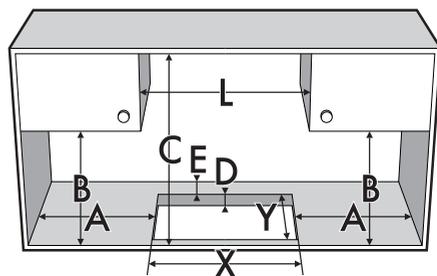
Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.

L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purché resistenti al calore ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).

Praticare un'apertura nel piano di lavoro del mobile con le dimensioni indicate.



L (cm)	X (mm)	Y (mm)
60	555 ÷ 560	478 ÷ 482
72	555 ÷ 560	478 ÷ 482
100	839 ÷ 844	480 ÷ 484



L = 60 cm - L = 72 cm				
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50
L = 100 cm				
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 300	min 460	min 750	20 ÷ 40	min 50

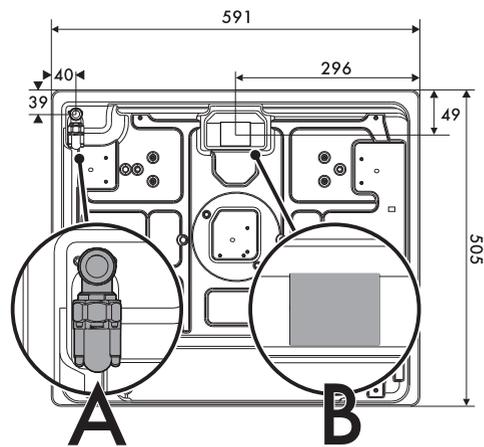


# Installazione

\*In presenza di un mobile posizionato sopra il piano cottura. Nel caso di una cappa riferirsi alle quote indicate nel relativo manuale.

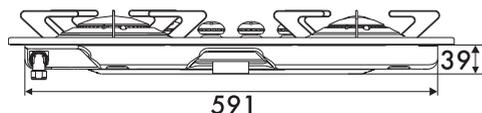
**Ingombri: ubicazione allacciamento gas ed elettrico (misure espresse in millimetri)**

Modelli da 60 e 72 cm:

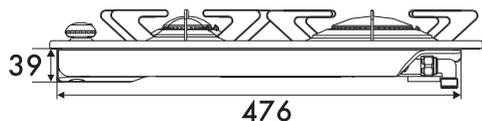


Visuale dal fondo

- A Collegamento gas
- B Collegamento elettrico

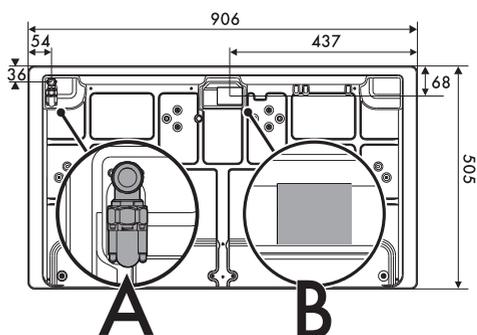


Visuale dal retro



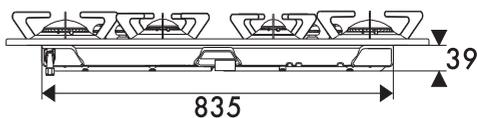
Visuale da destra

Modelli da 100 cm:

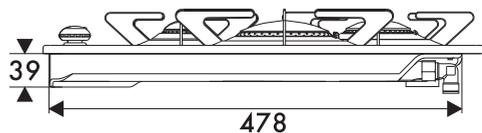


Visuale dal fondo

- A Collegamento gas
- B Collegamento elettrico



Visuale dal retro



Visuale da destra

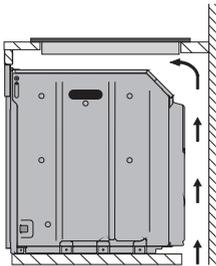


## 5.3 Incasso

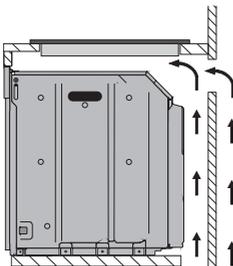
### Su vano incasso forno

La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte del prodotto installato sotto.



con apertura sul fondo



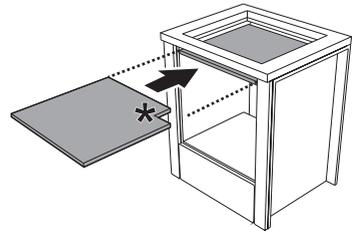
con apertura sul fondo e sul retro



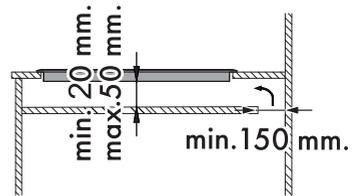
Se installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.

### Su vano neutro o cassette

Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassette, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di **20 mm** dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



**\*(mm) 150 x 150**  
necessario per allacciamento gas



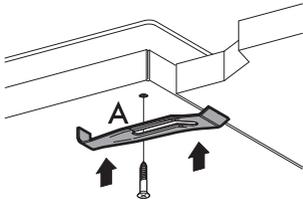
**i** La mancata installazione del doppio fondo di legno espone l'utente ad un possibile contatto accidentale con parti taglienti o calde.



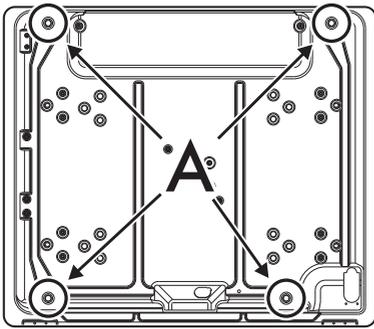
# Installazione

## Staffe di fissaggio

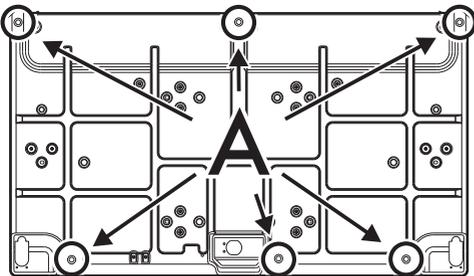
Avvitare le staffe di fissaggio (A) negli appositi fori posti sui lati del carter inferiore per fissare correttamente il piano cottura alla struttura.



60 72



100

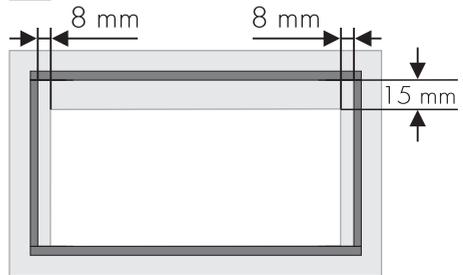


## Guarnizione del piano cottura

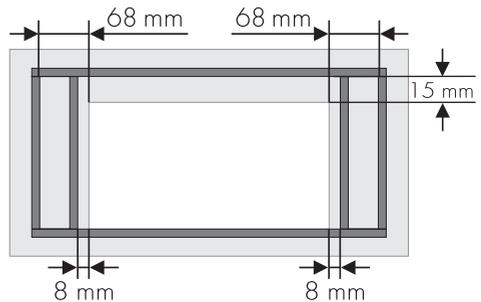
Prima del montaggio, per evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano cottura e il piano di lavoro, posizionare la guarnizione isolante in dotazione.

1. Riferirsi alle quote indicate in figura, tenendo presente che il lato lungo anteriore deve essere radente al foro.

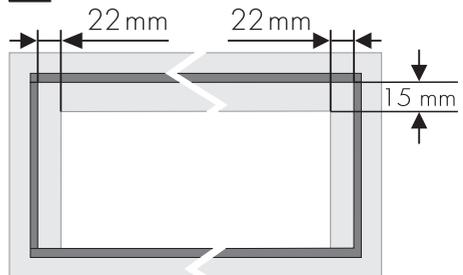
60



72



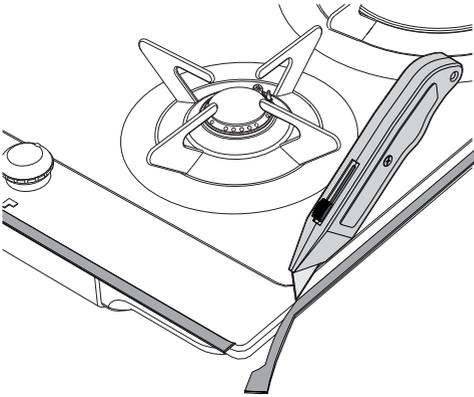
100



Non fissare il piano cottura con silicone. Se necessario, non permetterebbe la rimozione del piano cottura senza danneggiarlo.



2. Farla aderire, con una leggera pressione, sulla superficie del perimetro esterno del foro praticato nel piano top.
3. Rifilare con cura il bordo in eccedenza della guarnizione.



## 5.4 Collegamento gas



**Fuga del gas  
Pericolo di esplosione**

- Dopo ogni intervento, verificare che la coppia di serraggio delle connessioni gas sia compresa tra 10 Nm e 15 Nm.
- Dove richiesto, utilizzare un regolatore di pressione conforme alla norma vigente.
- Ad installazione completata, verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.
- I tubi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.
- Le condizioni di regolazione per questo elettrodomestico sono riportate sull'etichetta regolazione gas.

## Informazioni generali

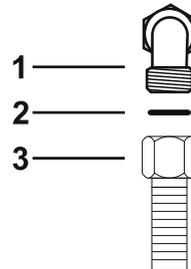
Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un tubo rigido in rame o con un tubo flessibile in acciaio a parete continua nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.

Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "5.5 Adattamento ai diversi tipi di gas". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

### Allacciamento con tubo flessibile in acciaio

Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione.



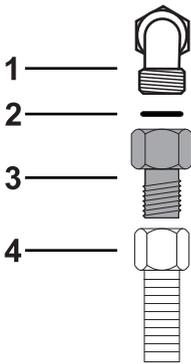


# Installazione

## Allacciamento con tubo flessibile in acciaio con raccordo conico

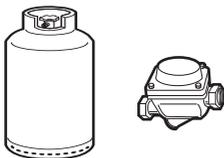
Eseguire il collegamento alla rete del gas utilizzando un tubo flessibile in acciaio a parete continua conforme alle caratteristiche indicate dalla norma vigente.

Avvitare accuratamente il raccordo **3** al raccordo gas **1** (filetto 1/2" ISO 228-1) dell'apparecchio interponendo sempre la guarnizione **2** in dotazione. Applicare del materiale isolante sul filetto del raccordo **3**, dopodiché avvitare il tubo flessibile in acciaio **4** al raccordo **3**.



## Allacciamento al gas liquido

Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.



La pressione di alimentazione deve rispettare i valori indicati nella tabella "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza".

## Ventilazione nei locali

L'apparecchio deve essere installato 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 in parte. Il locale deve 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.

## Scarico dei prodotti della combustione



Questo elettrodomestico non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in accordo con le attuali normative di installazione. Deve essere prestata particolare attenzione ai relativi requisiti in materia di ventilazione.

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, nel rispetto delle posizioni e le distanze indicate dalle norme.



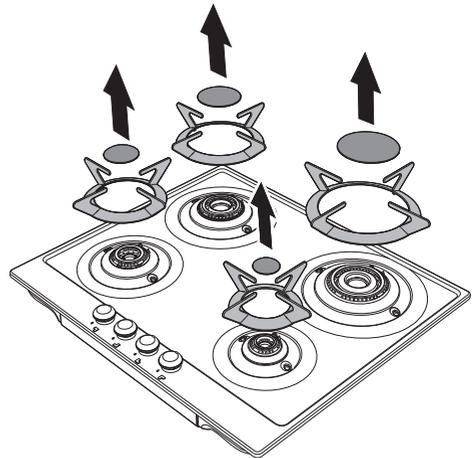
Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.

## 5.5 Adattamento ai diversi tipi di gas

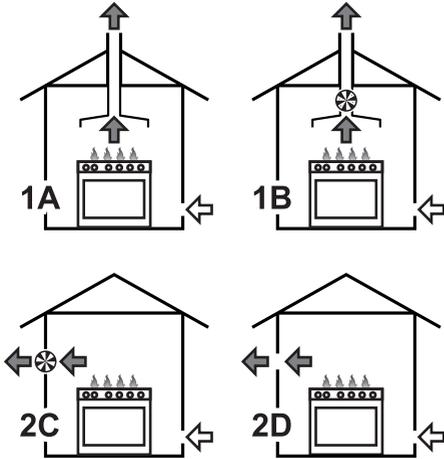
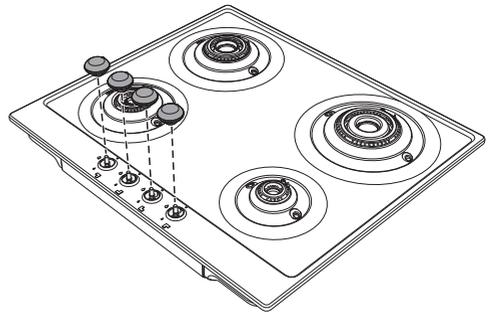
Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pannello.

### Rimozione del pannello

1. Rimuovere i cappellini e rimuovere le griglie attraverso una delle razze orizzontali.



2. Rimuovere le manopole.



- 1 Evacuazione a mezzo di una cappa
- 2 Evacuazione in assenza di una cappa

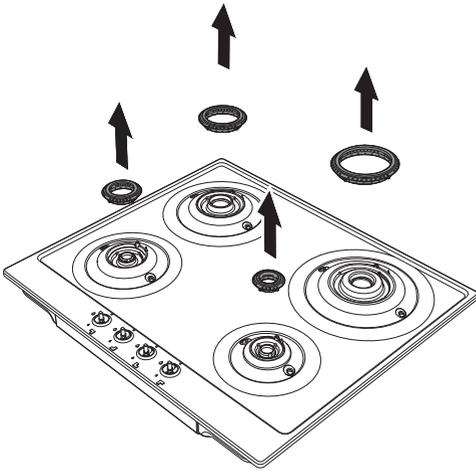
- A** Evacuazione in camino singolo a tiraggio naturale  
**B** Evacuazione in camino singolo con elettroventilatore  
**C** Evacuazione direttamente in atmosfera esterna con elettroventilatore a parete o a vetro  
**D** Evacuazione direttamente in atmosfera esterna a parete

- ↖ Aria  
 ↖ Prodotti della combustione  
 Elettroventilatore

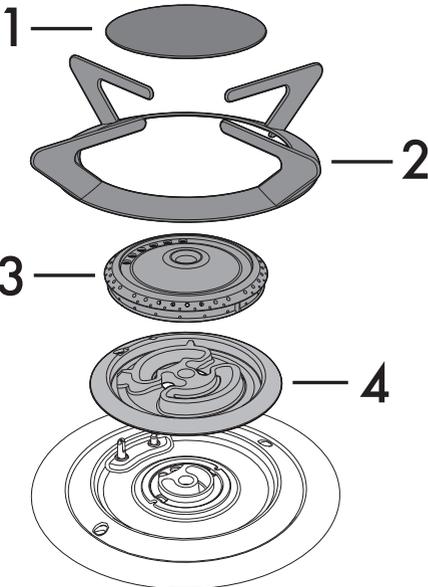


# Installazione

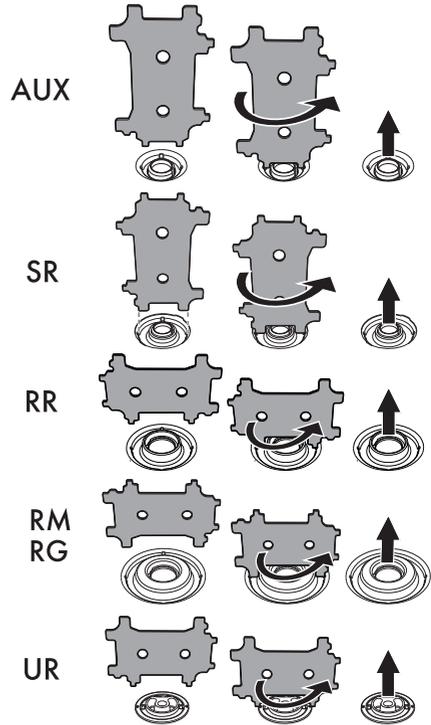
3. Rimuovere le corone spartifiamma.



4. Per rimuovere il bruciatore **UR** (a seconda dei modelli) occorre rimuovere, oltre ai cappellini (1), le griglie (2) e le corone spartifiamma (3), anche la ghiera inferiore (4).



5. Svitare e rimuovere gli anelli bruciatore con l'apposita chiave in dotazione.



Durante le operazioni di rimontaggio del pianale, occorre tener presente che gli anelli vanno serrati fino a fine corsa, tramite l'apposita chiave in dotazione.

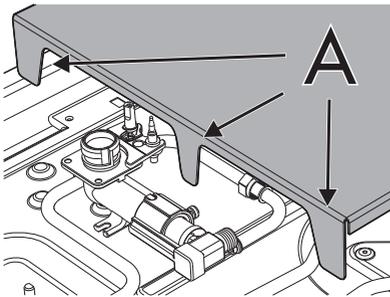
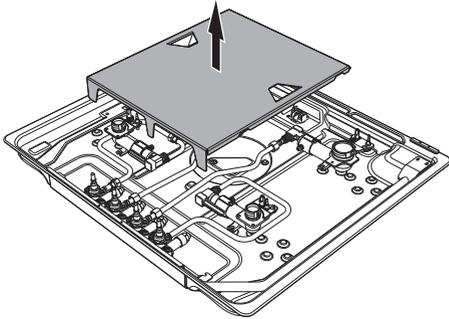
Se gli anelli non sono serrati fino in fondo, le zone di interruzione fiamma delle corone non corrispondono con le razze delle griglie.



6. Rimuovere il pannello.

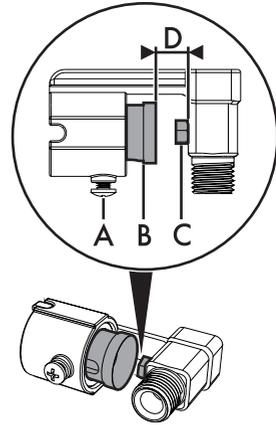


7. Rimuovere la piastra di sostegno del pannello.



La piastra di sostegno va riposizionata con i denti frontali di appoggio (A) rivolti in direzione dei rubinetti gas, prestando attenzione a rimontarla nella posizione precedente allo smontaggio.

## Sostituzione ugelli



1. Allentare la vite **A** e spingere a fondo il regolatore d'aria **B**.
2. Con una chiave da 7 mm rimuovere gli ugelli **C** e montare quelli adatti alla nuova tipologia di gas, seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle relative (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza").



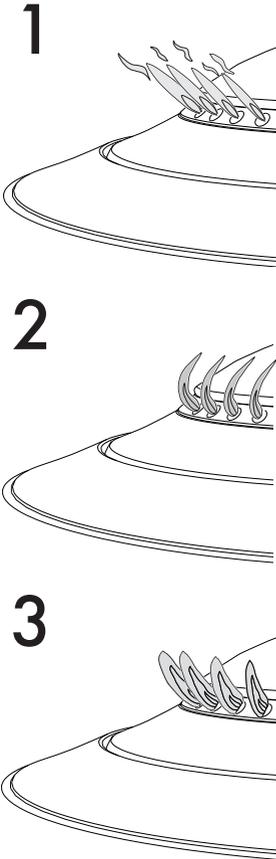
La coppia di serraggio dell'ugello non deve superare i 3 Nm.

3. Regolare l'afflusso d'aria spostando il regolatore d'aria **B**, fino ad ottenere la distanza **D** riportata nella tabella relativa (vedi "Tipologie di gas e Paesi di appartenenza").
4. Dopo aver regolato ciascun bruciatore, riassemblare correttamente l'apparecchio eseguendo le operazioni di smontaggio (vedi: "5.5 Adattamento ai diversi tipi di gas - Rimozione del pannello") in senso inverso.



# Installazione

Dopo aver calibrato la distanza del regolatore d'aria "D", la fiamma può presentarsi nei seguenti modi:

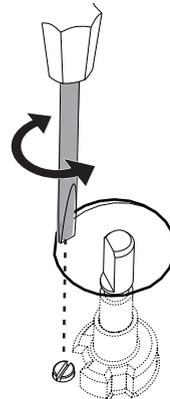


- **1:** la fiamma è "rumorosa" e si "stacca" dal bruciatore: il regolatore d'aria è troppo aperto.
- **2:** la fiamma è opaca, poco luminosa o con punte gialle e si "avvolge" sul bruciatore: il regolatore d'aria è troppo chiuso.
- **3:** la fiamma è azzurra, nitida e stabile, non si "stacca" né si "avvolge" sul bruciatore: il regolatore d'aria è stato calibrato correttamente.

Se la fiamma si presenta nei modi "1" o "2" occorre ricalibrare il regolatore d'aria secondo le misure riportate nella tabella "Tabelle caratteristiche bruciatori e ugelli".

## Regolazione del minimo per gas metano o città

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima.
2. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.
3. Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore.
4. Ruotare rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo: la fiamma non dovrà spegnersi.
5. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.





## Regolazione del minimo per gas liquido

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.



Dopo l'adattamento ad un gas differente da quello regolato in fabbrica, sostituire l'etichetta regolazione gas applicata ad esso con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è inserita all'interno della busta ugelli (ove presente).

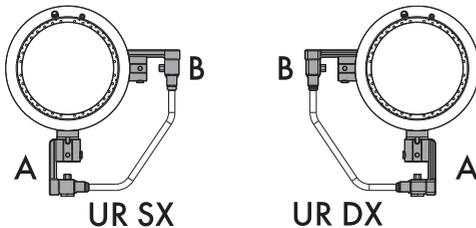
## Lubrificazione dei rubinetti gas

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



La lubrificazione dei rubinetti gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

## Brucciatori UR doppio (solo modelli da 100 cm)



I bruciatori UR sono costituiti da due ugelli e da due regolatori d'aria differenti; per le corrette regolazioni fare riferimento alla tabella: "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli"



# Installazione

## Tipologie di gas e Paesi di appartenenza

Tipologia di gas		IT	GB- IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>1 Gas Metano G20</b>														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
<b>2 Gas Metano G20</b>														
G20	25 mbar													•
<b>3 Gas Metano G25.3</b>														
G25.3	25 mbar						•							
<b>4 Gas Metano G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 Gas Metano G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 Gas Metano G2.350</b>														
G2.350	13 mbar												•	
<b>7 Gas Liquido G30/31</b>														
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•				•	•	•				
G30/31	30/30 mbar						•				•	•		•
<b>8 Gas Liquido G30/31</b>														
G30/31	37 mbar												•	
<b>9 Gas Liquido G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 Gas Città G110</b>														
G110	8 mbar	•									•			



In base al paese d'installazione è possibile individuare le tipologie di gas disponibili. Riferirsi al numero dell'installazione per individuare nelle "Tabelle caratteristiche bruciatori ed ugelli" i valori corretti.



## Tablelle caratteristiche bruciatori ed ugelli

<b>1</b>	<b>Gas Metano G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	0.9	1.7	2.4	3.0	3.5	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	67	92	110	125	135	110	73
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	2	2	2	2	2	2	2
<b>2</b>	<b>Gas Metano G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	1.0	1.7	2.4	3.0	3.5	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	67	87	105	120	126	110	67
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	2	2	2	2	2	2	2
<b>3</b>	<b>Gas Metano G25.3 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	1.0	1.7	2.4	3.0	3.5	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	75	98	112	128	135	120	75
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	2	1.5	2	1.5	1.5	2	2
	Precamera (stampata su ugello)	F5	F5	F3	H2	F5	F5	
<b>4</b>	<b>Gas Metano G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	1.0	1.7	2.4	3.0	3.5	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	73	100	115	130	145	128	73
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	1.5	1	1	1.5	1.5	1.5	1.5
<b>5</b>	<b>Gas Metano G25 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	0.9	1.7	2.4	3.0	3.5	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	75	105	120	135	150	130	75
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	1	1	1	1	1	1.5	1.5
<b>6</b>	<b>Gas Metano G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	0.9	1.7	2.4	2.9	3.5	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	95	126	150	170	190	165	95
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	1	1	1	1	1	1.5	1.5

IT



# Installazione

<b>7</b>	<b>Gas Liquido G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	1.0	1.7	2.4	2.9	3.4	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	48	62	75	82	87	75	48
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	14	1.5	1.5	1.5	2	14	14
	Portata nominale G30 (g/h)	73	124	174	211	247	262	
	Portata nominale G31 (g/h)	71	121	171	207	243	257	
<b>8</b>	<b>Gas Liquido G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	0.9	1.7	2.4	3.0	3.4	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	42	60	70	78	82	70	42
	Portata ridotta (W)	450	550	800	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	aperta	1.5	1	1.5	1.5	14	14
	Portata nominale G30 (g/h)	65	124	174	218	247	262	
	Portata nominale G31 (g/h)	64	121	171	214	243	257	
<b>9</b>	<b>Gas Liquido G30/31 - 50 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	1.0	1.7	2.4	3.0	3.4	3.6	
	Diametro ugello (1/100 mm)	42	54	65	72	76	64	42
	Portata ridotta (W)	500	600	900	1100	1100	1400	
	Aria primaria (mm)	1	1	1	1	1	12	12
	Portata nominale G30 (g/h)	73	124	174	218	247	262	
	Portata nominale G31 (g/h)	71	121	171	214	243	257	
<b>10</b>	<b>Gas Città G110 - 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>RR</b>	<b>RM</b>	<b>RG</b>	<b>UR - A</b>	<b>UR - B</b>
	Portata termica nominale (kW)	1.0	1.7	2.4	3.0	3.5	3.5	
	Diametro ugello (1/100 mm)	132	165	220	270	280	245	132
	Portata ridotta (W)	400	500	700	900	900	1100	
	Aria primaria (mm)	1	0.5	1	1	1	1.5	1.5

Gli ugelli non in dotazione sono reperibili presso i centri di assistenza autorizzati.



## 5.6 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione**

- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- Munirsi di dispositivi di protezione individuale.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 90 °C.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione della morsettieria dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

### Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta.

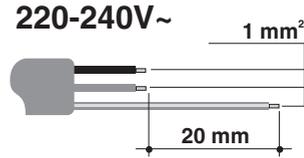
La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio.

La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm.

L'apparecchio può funzionare nei seguenti modi:

- 220-240 V 1N~



Cavo **tripolare 3 x 0,75 mm<sup>2</sup>**.



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

### Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete onnipolare, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, in conformità con le regole di installazione.

### Collegamento con spina e presa

Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.

Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciate.

### Collaudo

A fine installazione, effettuare un breve collaudo. In caso di mancato funzionamento, dopo essersi accertati di aver seguito correttamente le istruzioni, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Servizio Assistenza.



## 5.7 Per l'installatore

- La spina deve rimanere accessibile dopo l'installazione. Non piegare o intrappolare il cavo di collegamento alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere installato secondo gli schemi di installazione.
- Non tentare di svitare o sforzare il gomito filettato del raccordo. Si rischia di danneggiare questa parte dell'apparecchio, che può invalidare la garanzia del produttore.
- Su tutte le connessioni, utilizzare acqua e sapone per verificare le perdite di gas. **NON** usare fiamme libere per rilevare eventuali perdite.
- Accendere tutti i bruciatori singolarmente e contemporaneamente per garantire il corretto funzionamento della valvola del gas, del bruciatore e dell'accensione.
- Ruotare le manopole dei bruciatori sulla posizione fiamma minima e osservare la stabilità della fiamma per ogni bruciatore, singolarmente e tutti insieme.
- Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni correttamente dopo aver effettuato tutte le verifiche, fare riferimento al Centro di Assistenza Autorizzato nella vostra zona.
- Quando l'apparecchio è correttamente installato, si prega di istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento.