

1.	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO _____	4
2.	POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP _____	6
3.	COLLEGAMENTO ELETTRICO _____	8
4.	COLLEGAMENTO GAS _____	9
5.	ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS _____	11
6.	OPERAZIONI FINALI _____	14
7.	USO DEL PIANO DI COTTURA _____	16
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE _____	19

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



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



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

## 1. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL PIANO DI COTTURA. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO DI COTTURA. CONSERVARE ANCHE LA SERIE DI UGELLI IN DOTAZIONE. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.

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



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



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



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

LA PRESA DOVRÀ ESSERE ACCESSIBILE AD APPARECCHIO INCASSATO.

**NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.**



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

**NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.**



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



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

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

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



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



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



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



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

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



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



## 2. POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP



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

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

Per l'installazione dell'apparecchio non usare silicone o altri isolanti ma solo la gomma pane in dotazione.

### 2.1.1 Fissaggio alla struttura di sostegno

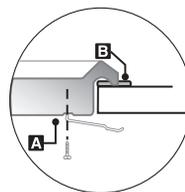
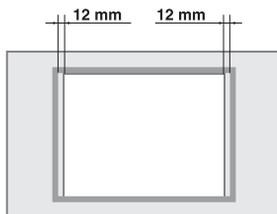
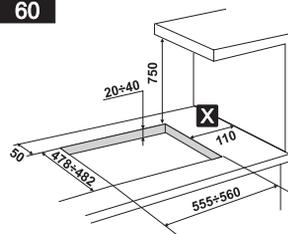
Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni indicate in figura, tenendo dal bordo posteriore una distanza minima di **50 mm**.

Questo apparecchio può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, purché venga mantenuta la distanza "X" rappresentata in figura, per evitare danneggiamenti dovuti a surriscaldamento.

Assicurarsi che dai fuochi dei fornelli ad una eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima di **750 mm**.

Posizionare accuratamente la guarnizione isolante in dotazione sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top come indicato nelle figure sottostanti, cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani. In funzione del modello di piano da installare, riferirsi alle quote indicate in figura, tenendo presente che per entrambi i modelli il lato anteriore e posteriore deve essere radente al foro. Fissare il piano di cottura al mobile tramite le apposite staffette **A** in dotazione. Rifilare con cura il bordo **B** in eccedenza della guarnizione.

Le quote del seguente disegno sono riferite dal foro **al lato interno** della guarnizione.

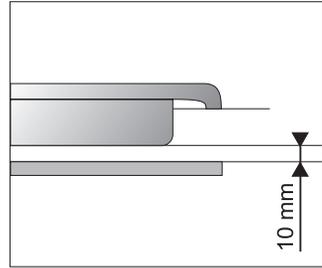
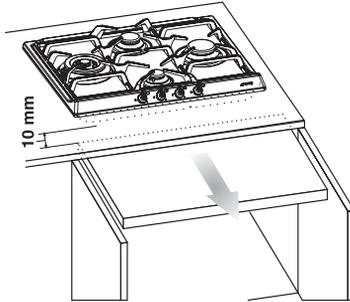




## Istruzioni per l'installatore

IT

In caso di installazione su vano neutro con portine è necessario posizionare un pannello di separazione sotto il piano di cottura. Mantenere una distanza minima di **10 mm** tra il fondo dell'apparecchio e la superficie del pannello, che dovrà essere facilmente estraibile per consentire una adeguata accessibilità agli eventuali interventi di assistenza tecnica.





### 3. COLLEGAMENTO ELETTRICO



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sotto il carter dell'apparecchio. **Questa targhetta non deve mai essere rimossa.**



La spina all'estremità del cavo di alimentazione e la presa a muro dovranno essere dello stesso tipo e conformi alle normative sugli impianti elettrici in vigore. Verificare che la linea di alimentazione sia provvista di adeguata messa a terra.



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



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



Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.

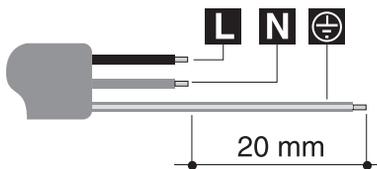


In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la sezione dei fili del nuovo cavo non dovrà essere inferiore a  $0.75 \text{ mm}^2$  (cavo di  $3 \times 0.75$ ), tenendo presente che l'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm. Per i modelli dotati di piastre elettriche il cavo non dovrà essere inferiore a  $1 \text{ mm}^2$  (cavo di  $3 \times 1$ ). La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato che dovrà eseguire il collegamento alla rete secondo lo schema sottostante.

**L** = marrone

**N** = blu

 = giallo-verde



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



## 4. COLLEGAMENTO GAS

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

Per facilitare l'allacciamento, il raccordo **A** sulla parte posteriore dell'apparecchio è orientabile lateralmente; allentare il dado esagonale **B**, ruotare il raccordo **A** nella posizione voluta e serrare nuovamente il dado esagonale **B** (la sua tenuta è assicurata da un anello bicono in ottone). A operazione ultimata controllare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

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

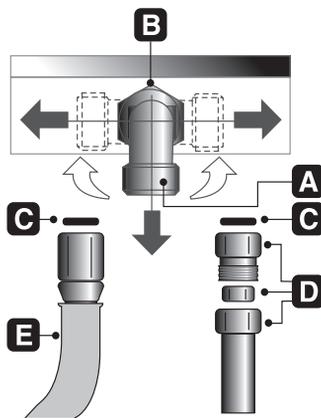
### Allacciamento con tubo rigido in rame:

L'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il collegamento può essere realizzato utilizzando il gruppo adattatore **D** con bicono, interponendo sempre la guarnizione **C** in dotazione.

### Allacciamento con tubo flessibile in acciaio:

Utilizzare solo tubi in acciaio inossidabile a parete continua conformi alla norma vigente, interponendo sempre la guarnizione **C** in dotazione, tra il raccordo **A** e il tubo flessibile **E**.



*La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima; assicurarsi che i tubi non vengano a contatto con parti mobili o siano schiacciati.*



#### **4.1 Allacciamento al gas liquido**

Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti. Assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella mostrata al paragrafo “5.2 Regolazione per gas liquido”



#### **4.2 Ventilazione dei locali**

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme vigenti. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate secondo le norme in vigore e collocate in modo da non essere ostruite, neppure parzialmente.

Il locale dovrà essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.



#### **4.3 Scarico dei prodotti della combustione**

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



## 5. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

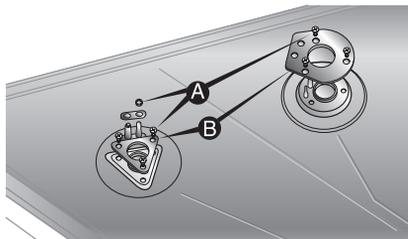


**Prima di eseguire le seguenti operazioni disinserire elettricamente l'apparecchio.**

Il piano di cottura è collaudato a **gas metano G20 (2H)** alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pianale come descritto al seguente paragrafo.

### 5.1 Rimozione del pianale

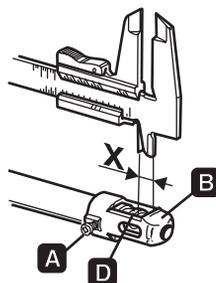
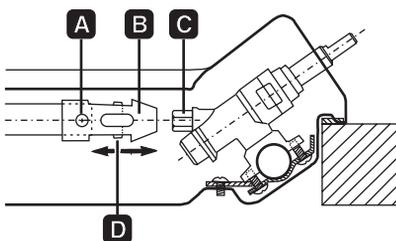
1. Rimuovere tutte le manopole, le griglie, i cappellotti e le corone spartifiamma;
2. togliere le viti e i dadi **A** che fissano i supporti bruciatori;
3. rimuovere le piastrine **B**;
4. sollevare il pianale dalla propria sede;
5. procedere alla sostituzione degli ugelli dei bruciatori secondo la tabella del gas di riferimento;
6. regolare l'aria primaria come descritto al paragrafo "5.2 Regolazione per gas liquido".





### 5.2 Regolazione per gas liquido

Allentare la vite **A** e spingere a fondo il supporto **B**. Con una chiave fissa togliere l'ugello **C** e montare quello adatto seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle di riferimento al tipo di gas da utilizzare. La coppia di avvitamento dell'ugello non deve superare i **3 Nm**. Riportare il supporto **B** nella posizione iniziale, in modo da coprire perfettamente l'ugello **C**.  
Regolare l'afflusso d'aria spostando il tubo Venturi **D**, fino ad ottenere la distanza "**X**" riportata nella tabella al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria" e fissarlo con la vite **A**. Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.



Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas liquido – G30/G31 30/37 mbar					
		Diametro ugello 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31
Ausiliario (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Semirapido (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Rapido (3)	2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Rapido (4)	3.1	85	43	45 (*)	750	225	222
Ultra rapido (5)	3.9	95	65		1600	283	279

(\*) Valore del by-pass riferito agli apparecchi non valvolati.



## 5.3 Regolazione per gas città

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

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas città – G110 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.05	132	380
Semirapido (2)	1.65	165	380
Rapido (3)	2.55	210	650
Rapido (4)	3.1	240	750
Tripla corona (5)	3.9	290	1400

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

## 5.4 Regolazione per gas metano

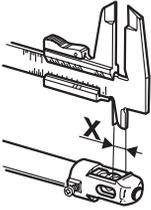
Il piano di cottura è collaudato a **gas metano G20** (2H) alla pressione di 20 mbar. Per riportare l'apparecchio alla condizione di funzionamento con questo tipo di gas, effettuare le stesse operazioni descritte al paragrafo “5.2 Regolazione per gas liquido” scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria conformemente al gas metano, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo “5.5 Regolazione dell'aria primaria”. Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas metano – G20 20 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.05	73	380
Semirapido (2)	1.65	92	380
Rapido (3)	2.55	115	650
Rapido (4)	3.1	126	750
Ultra rapido (5)	3.9	140	1400



### 5.5 Regolazione dell'aria primaria

Riferita alla distanza "X" in mm.



BRUCIATORE	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar
Ausiliario (1)	2.0	2.0	1.0
Semirapido (2)	1.5	1.5	1.0
Rapido (3)	2.0	5.0	1.0
Rapido (4)	2.5	10.0	1.5
Ultra rapido (5)	2.0	4.0	2.0

Per identificare i bruciatori sul vostro piano cottura, fare riferimento ai disegni presenti al paragrafo "6.3 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura"

## 6. OPERAZIONI FINALI

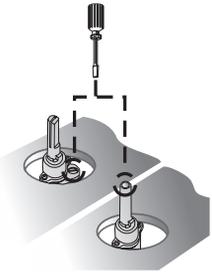
Dopo aver eseguito le suddette regolazioni, ricomporre l'apparecchio procedendo in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate al paragrafo "5.1 Rimozione del pannello".

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

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

Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione di minimo. Estrarre nuovamente la manopola e agire sulla vite di regolazione all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo la fiamma non dovrà spegnersi).



### 6.2 Regolazione del minimo per gas liquido

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

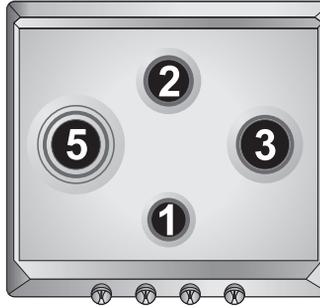
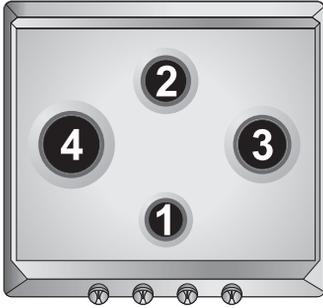
I diametri dei by-pass per ogni singolo bruciatore sono riportati nella tabella "5.2 Regolazione per gas liquido".



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

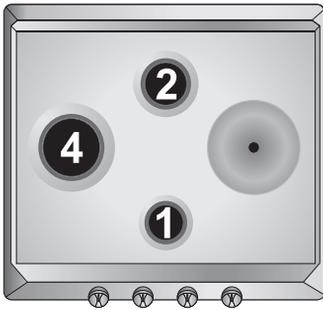


## 6.3 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura



### BRUCIATORI

1. Ausiliario
2. Semirapido
3. Rapido Medio
4. Rapido
5. Ultra rapido



## 6.4 Lubrificazione dei rubinetti gas

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



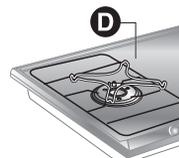
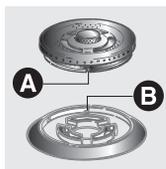
## 7. USO DEL PIANO DI COTTURA



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

Nel bruciatore ultra rapido la nicchia **A** deve centrarsi con il perno **B**.

La griglia **C** in dotazione va utilizzata per recipienti "wok" (padella cinese). La riduzione **D** è in dotazione solo nei modelli con le griglie aperte e va utilizzata per recipienti piccoli.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.



### 7.1 Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato. L'apparecchio è dotato di accensione elettronica. E' sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Nei modelli valvolati, tenere premuta la manopola circa 2 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo di sicurezza. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.



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



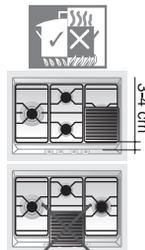
# Istruzioni per l'utente

IT

## 7.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto e regolare provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore (vedere paragrafo “7.3 Diametro dei recipienti”).

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



## 7.3 Diametro dei recipienti



(*)	Bruciatore	Ø min. e max. (in cm)
1	Ausiliario	12-14
2	Semirapido	16-24
3	Rapido (3)	18-26
4	Rapido (4)	22-26
5	Ultra rapido	22-26

(\*) Per la disposizione numerica dei bruciatori sul piano vedere a pag. 15.

## 7.4 Uso di una bisticchiera

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

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

## 7.5 Piastre elettriche

### 7.5.1 Accensione piastre elettriche

I piani possono essere dotati di una piastra elettrica di diverso diametro. Queste sono comandate da un commutatore e la loro accensione avviene ruotando la manopola nella posizione desiderata.



### 7.5.2 Come usare le piastre elettriche

Le piastre offrono il vantaggio di una cottura ultrarapida.

A titolo puramente indicativo riportiamo una tabella di regolazione.

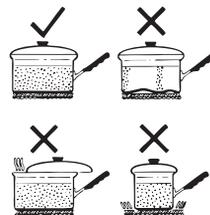
POSIZIONE	INTENSITÀ DI CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	-
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato ecc. Per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido.
3	Lento	Per scongelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati ad ebollizione, per arrostiti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrostiti, cotolette, bistecche e per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare ad ebollizione grandi quantità di acqua, per friggere.

#### AVVERTENZE

All'atto della prima accensione 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:

- Accendere la piastra solo dopo aver posizionato la pentola sulla stessa.
- Utilizzare pentole con fondo piano e con il fondo spesso.
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non dovrà allontanarsi dall'apparecchio.
- Anche dopo l'uso, le piastre resteranno calde a lungo: per evitare bruciate non appoggiarvi le mani o altri oggetti.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete e contattare il più vicino centro d'assistenza tecnica autorizzato.





## 8. PULIZIA E MANUTENZIONE



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

### 8.1 Pulizia



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



*Non utilizzare un getto di vapore per pulire il piano.*

#### 8.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera del piano

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

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

#### 8.1.2 Macchie di cibo o residui

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

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

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





## 8.2 Pulizia dei componenti del piano di cottura



**ATTENZIONE:** evitare di lavare in lavastoviglie questi componenti.

Nell'uso normale del piano, le griglie e i cappellotti in acciaio inox assumono una normale brunitura a causa dell'elevata temperatura. Pulire questi particolari utilizzando spugne abrasive finissime o prodotti simili reperibili in commercio. Ripassare poi con paste lucidanti specifiche per ridare splendore all'acciaio. Tramite il tecnico autorizzato di zona sono reperibili prodotti di tipo professionale per la pulizia e la cura degli elettrodomestici.

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



### 8.2.1 Le candele e i dispositivi di sicurezza

Per un buon funzionamento le candele d'accensione e i dispositivi di sicurezza devono essere sempre ben puliti.

Controllarli frequentemente e, se necessario, pulirli con uno straccio umido.



### 8.2.2 Il coperchio

Nei modelli dotati di coperchio in vetro o in acciaio la pulizia si effettua con acqua tiepida senza usare panni ruvidi o sostanze abrasive. Per facilitare la pulizia nella zona posteriore del piano di cottura, è possibile smontare il gruppo coperchio sollevandolo verso l'alto.

A pulizia ultimata rimontare il gruppo coperchio, assicurandosi di inserirlo correttamente.

Prima di aprire il coperchio, asciugare eventuali liquidi che vi possono essere caduti.

**Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori o la piastra elettrica sono accesi o ancora caldi.**