



PIANI DI COTTURA

UTENTE – Uso e manutenzione

INSTALLATORE – Installazione e manutenzione

ZONA PER TARGHETTA

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

11 ISTRUZIONI PER L'USO

- 11 Uso del piano cottura
- 13 Uso corretto dei bruciatori
- 15 Uso corretto del fry-top
- 18 Uso del fry - top a gas
- 20 Uso del barbecue a gas (optional)

21 PULIZIA E MANUTENZIONE

- 21 Pulizia dell'apparecchio
- 22 Bruciatori total black

23 INSTALLAZIONE

- 23 Istruzioni per l'installazione
- 24 Incasso
- 25 Dimensione vano incasso
- 28 Collegamento elettrico
- 29 Allacciamento gas e trasformazione
- 31 Regolazione e/o adattamento ai diversi tipi di gas
- 32 Regolazione gas
- 33 Regolazione ugelli
- 34 Sostituzione degli iniettori
- 35 Tabella piani cottura
- 39 Regolazione del minimo

40 SCHEMI ELETTRICI

- 40 Legenda

42 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- 42 Guida per la risoluzione dei problemi

43 NOTE

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta con le caratteristiche, oltre che riportata sulla copertina, è applicata sulla cassetta del piano cottura.

ATTENZIONE

Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).



Queste avvertenze sono valide per i paesi riportati nella targhetta.

- 1** Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni e per l'identificazione del numero di matricola.
 - 2** La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in merito. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.
 - 3** **Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle del l'impianto elettrico e della rete di distribuzione del gas. L'installazione/regolazione deve essere effettuata da personale qualificato.**
-

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

UTENTE



-
- 4 Verificare che attorno all'apparecchio possa girare liberamente dell'aria. Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione pertanto deve essere prestata molta attenzione in materia di ventilazione del locale in conformità e nel rispetto delle norme di installazione applicabili.

 - 5 L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Occorre garantire una buona aerazione della cucina: mantenendo aperte le bocche di aerazione naturali o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria una aerazione supplementare: aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'eventuale aspiratore meccanico.

 - 6 Il cavo di alimentazione è sprovvisto di spina. Per l'allacciamento vedi paragrafo "collegamento elettrico". Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.

 - 7 Quando l'apparecchio rimane inutilizzato per molto tempo, togliere il collegamento elettrico, staccare l'interruttore generale e chiudere il gas.

 - 8 Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio danneggiato deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.

 - 9 L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



-
- 10** L'apparecchio non è destinato ad essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- 11** L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:
- A. non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
 - B. non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;
 - C. evitare di usare prolunghe e, eventualmente, prendere tutte le precauzioni possibili;
 - D. non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;
 - E. non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - F. Attenzione: le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dall'apparecchio se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
-
- 12** ATTENZIONE: alcune parti accessibili della facciata, bistecchiera – griglia possono avere temperature elevate durante l'utilizzo: tenere lontano i bambini.
-
- 13** Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

UTENTE



-
- 14** In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto del gas e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
-
- 15** Non mettere sui bruciatori e sulle piastre elettriche pentole instabili o deformate che potrebbero rovesciarsi accidentalmente.
-
- 16** Verificare che quando l'apparecchio non viene usato, le manopole siano esattamente in posizione "●"/"○".
-
- 17** Non lasciare accesa la piastra di cottura senza pentole, altrimenti essa raggiunge la temperatura massima rapidamente e l'apparecchio o i mobili circostanti possono rovinarsi.
-
- 18** Alcune parti dell'apparecchio, in particolare le piastre elettriche, rimangono calde a lungo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
-
- 19** Non conservate sotto l'apparecchio e non usare liquidi infiammabili o sensibili a cambiamenti di temperatura (detersivi, spray, alcool, benzina, ...) in prossimità dell'apparecchio in funzione.
-
- 20** Se si usano piccoli elettrodomestici presso il piano di cottura, fare attenzione ad evitare che il filo elettrico tocchi le parti calde dell'apparecchio.
-
- 21** Gli apparecchi a gas, per funzionare correttamente devono essere installati in locali ben aerati. Accertarsi, quindi, che l'installazione avvenga secondo le indicazioni del capitolo "Installazione".

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



-
- 22** I materiali utilizzati per la costruzione del nostro elettrodomestico sono compatibili con l'ambiente e quindi riciclabili. I residui dell'imballo, non vanno lasciati alla portata dei bambini, ma vanno smaltiti utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata. Per la rottamazione della vostra apparecchiatura sono da utilizzare le possibilità di smaltimento presso il vostro rivenditore e/o presso la vostra amministrazione comunale; ricordarsi prima di rottamare il vostro apparecchio di renderlo inservibile.
-
- 23** In caso in cui la rotazione dei rubinetti gas risulti dura o precaria non effettuare nessuna operazione sul rubinetto ma chiudere il gas e fare intervenire il centro assistenza autorizzato.
-
- 24** Non modificare o alterare l'apparecchio.
-
- 25** Attenzione: lasciare l'apparecchio incustodito con oggetti, grassi ed oli può essere pericoloso e può provocare un incendio.
-
- 26** L'apparecchio deve essere utilizzato da personale responsabile. Attenzione: l'utilizzo di protezioni inappropriati o non conformi può causare incendi e/o danni.
-
- 27** Attenzione: la cottura con grasso o olio può essere pericolosa o provocare incendi.
-
- 28** Attenzione: Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
-
- 29** Attenzione: nel caso di incendio non bisogna mai tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

UTENTE



-
- 30** Attenzione: Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaio coperchi non dovrebbero essere posti sopra l'apparecchio perché possono scaldarsi.
-
- 31** Attenzione: Non usate i bruciatori a gas se la fiamma non è stabile.
-
- 32** Assicurarsi che le corone spartifiamma siano posizionate correttamente nelle proprie sedi con i rispettivi cappellotti.
-
- 33** Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
-
- 34** Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio quando in funzione. Lasciarli raffreddare prima di procedere ad un eventuale pulizia.
-
- 35** La preparazione di cibi in contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata come il posizionamento sulla superficie di cottura di oggetti in plastica o carta d'alluminio.
-
- 36** Non applicare fogli di carta stagnola per ricoprire i bruciatori o il piano.
-
- 37** Non usare la superficie dell'apparecchio come piano di lavoro, gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
-
- 38** I recipienti o le bistecchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura.
-
- 39** Attenzione: non usare padelle, pentole, bistecchiere o pietre per grigliare di dimensioni superiori a quelle massime indicate per ogni singolo bruciatore; soprattutto non devono coprire più bruciatori contemporaneamente. L'accumulo di calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



-
- 40** In caso di tracimazione o traboccamento rimuovere il liquido in eccesso dal piano cottura.
-
- 41** Non posizionare, sulle zone cottura, pentole vuote. Le zone cottura, non devono funzionare a vuoto, senza pentole.

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso del piano cottura

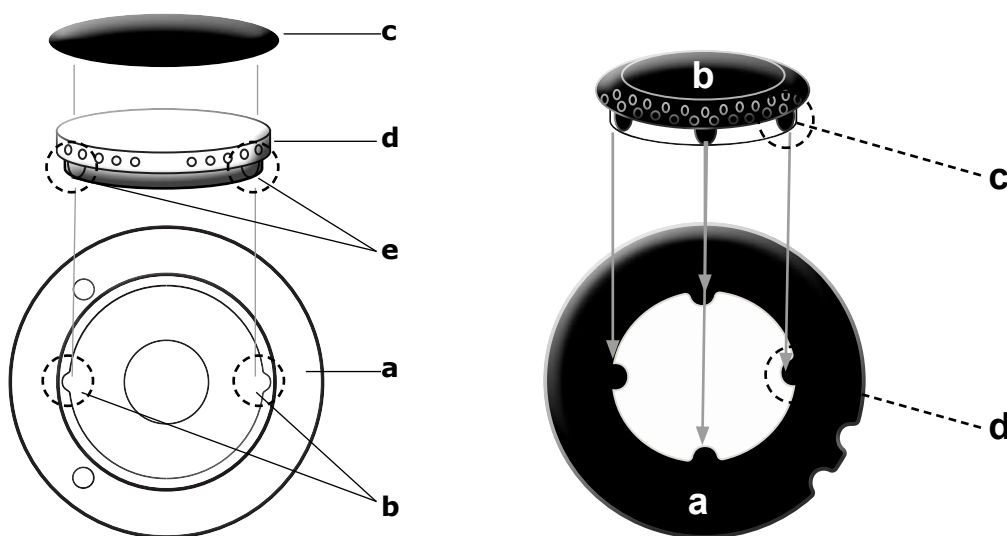
ATTENZIONE

Tenere lontani i bambini e i disabili durante il funzionamento. Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.

Note generali

Per mantenere efficiente e sicuro l'apparecchio, la manutenzione deve essere affidata a tecnici specializzati o al personale del servizio assistenza. Scegliete in base alla quantità di cibo da cucinare dei recipienti muniti di coperchio.

IMPORTANTE







Posizionare correttamente lo spatiffiamma in ottone "d" (fig. C). A tal fine, far coincidere il dente "e" dello spatiffiamma con l'incavo "b" della tazza in alluminio "a".

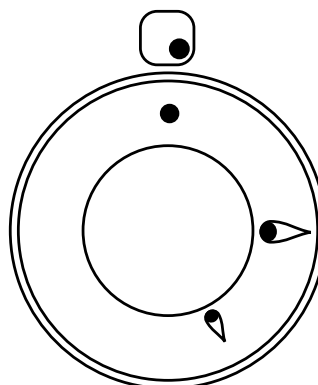
Posizionare correttamente lo spatiffiamma "b". A tal fine, far coincidere i 4 denti "c" dello spatiffiamma con l'incavo "d" della tazza in alluminio "a".

Accensione dei bruciatori

L'indice sopra le manopole vi aiuterà a trovare il corrispondente bruciatore. Premere la manopola ruotandola in senso antiorario portandola preferibilmente in posizione accensione. A questo punto la scintilla farà accendere il bruciatore; mantenere premuta la manopola per circa 5" affinché nel rilascio della stessa la fiamma rimanga accesa (in caso di mancata accensione ripetere l'operazione).

Simboli Funzione

-  Chiuso
-  Massimo
-  Minimo
-  Indice



ISTRUZIONI PER L'USO

Uso del piano cottura

Pentole da utilizzare secondo la misura dei bruciatori







Bruciatori	ID	Diametro Ø (cm)
Medio	SR	10/20
Grande	R	20/24
Pesciera	P	pentole ovali
Corona	TC/DCC	22/28
Corona - Dual	DUAL	24/30

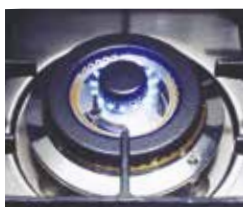
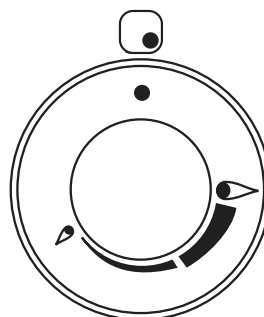
Accensione del bruciatore Tripla corona "DUAL"

Identificate la manopola con l'ausilio dell'indice posto in corrispondenza delle manopole stesse. Premere e ruotare la manopola sul simbolo (massimo) per 5 secondi. Una volta che il bruciatore è acceso, continuando a ruotare la manopola in senso antiorario si arriva ad un primo blocco della manopola che corrisponde al medio. Applicando una leggera forza si supera il primo blocco e la corona esterna si spegne lasciando acceso solo il piccolo bruciatore centrale chiamato AUSILIARIO. Per regolare il bruciatore ausiliario al minimo ruotare la manopola in senso antiorario fino a fine corsa. A questo punto, per riaccendere tutto il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino al valore desiderato.

Manopola Dual

Simboli Funzione

-  Chiuso
-  Massimo
-  Minimo
-  Indice



ISTRUZIONI PER L'USO

Uso corretto dei bruciatori

Posizionamento dei bruciatori

ATTENZIONE: controllare sempre che i bruciatori siano collocati in modo corretto, avendo quindi una fiamma omogenea e non rumorosa.

Bruciatore

Corretto

Errato

Semirapido (medio)



Rapido (grande)



Corona dual



Pesciera



Controllare che le viti sotto al bruciatore siano sempre fissate

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso corretto dei bruciatori

Posizionamento dei bruciatori

ATTENZIONE: controllare sempre che i bruciatori siano collocati in modo corretto, avendo quindi una fiamma omogenea e non rumorosa.

Bruciatore

Corretto

Errato

Semirapido (medio)



Rapido (grande)



Corona dual



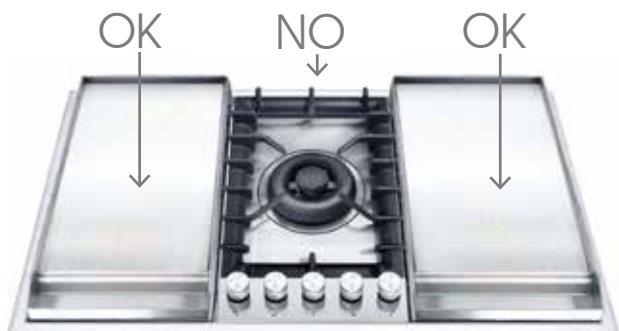
Pescera



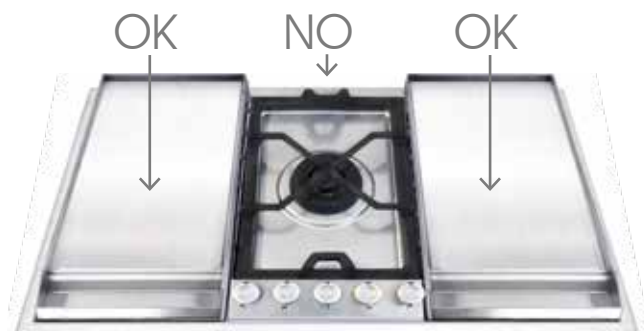
Controllare che le viti sotto al bruciatore siano sempre fissate

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso corretto delle fry-top



HCP95F



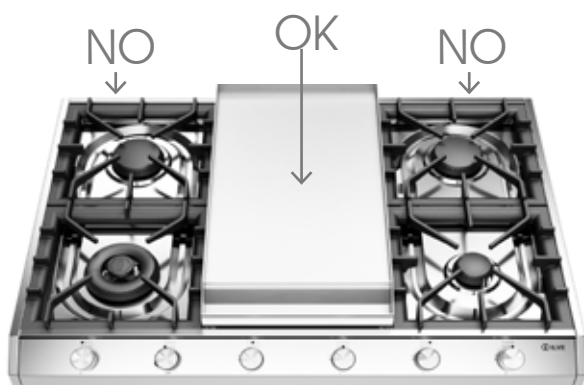
HCPM95F



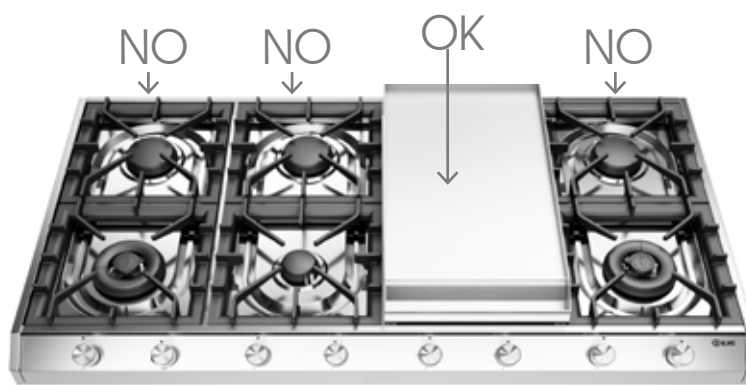
HP95F



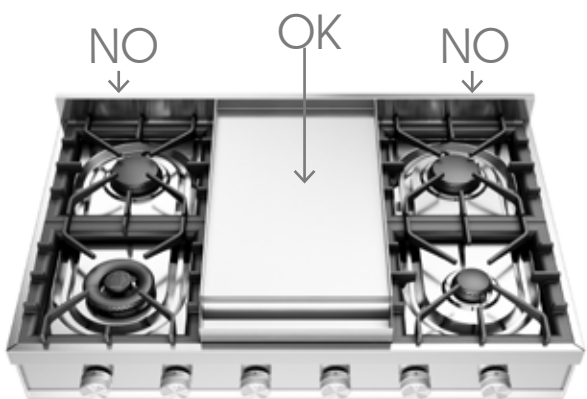
HCB90F



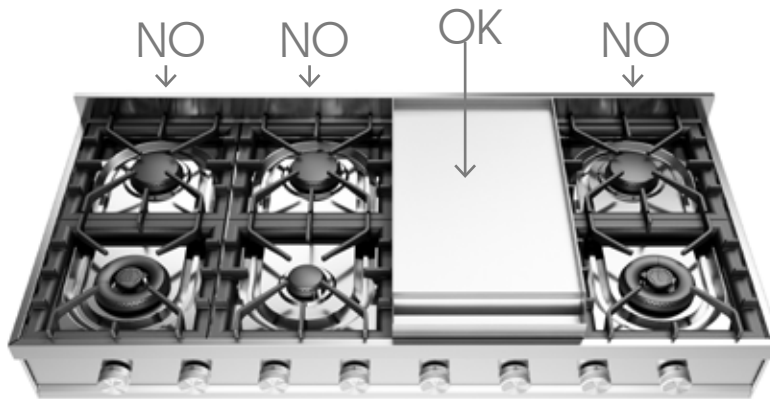
HCP9656F



HCP1265F



HCP906F



HCP120F

ISTRUZIONI PER L'USO

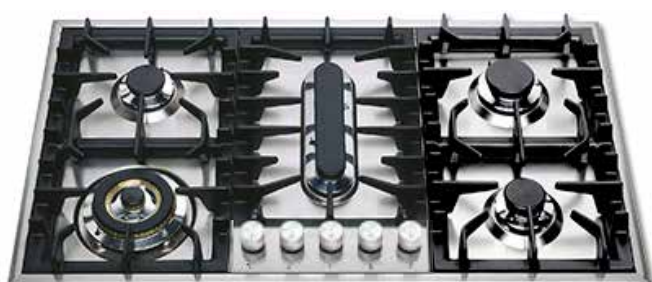
Uso corretto delle griglie



HP65



HCB60



HP95P



HCB70



HCP95



HCB90P



HP75



HCB906



HCPM95

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso corretto delle griglie



HP1230



HCP965



HCP906



HCP1265




HCP120

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso del fry-top a gas

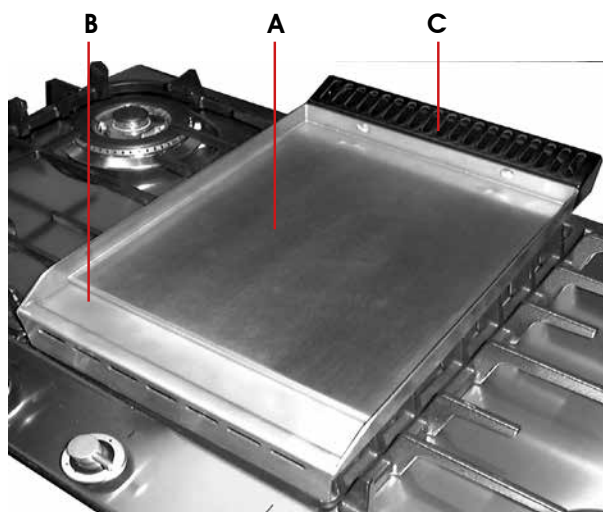
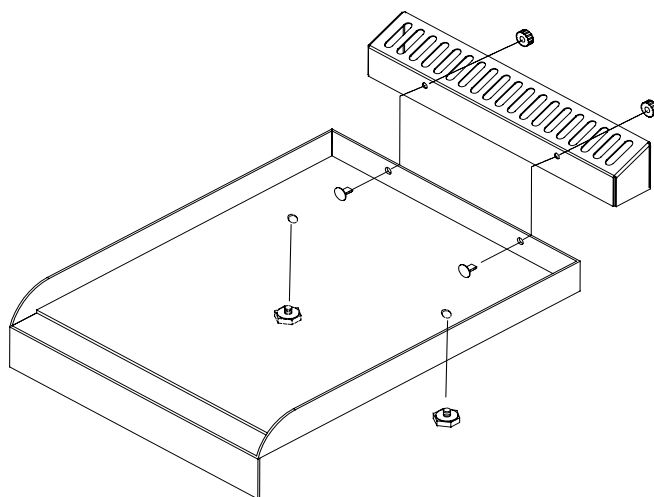
Istruzioni

Il fry top è costituito da una piastra in acciaio inox, adatta al contatto con gli alimenti [] con una uniformità di temperatura della superficie di cottura e con una bassissima dispersione di calore.

Per utilizzare l'apparecchio accendere la fiamma sottostante la piastra, agendo sulla manopola corrispondente (vedi "Accensione dei bruciatori") e accertarsi della presenza della fiamma. Posizionare la manopola al massimo per circa 10 minuti e attendere che la piastra si riscaldi. Trascorso questo periodo di tempo, la piastra è pronta per iniziare la cottura.

Agendo sulla regolazione della fiamma, non avrete alcun limite alla vostra fantasia culinaria. La posizione della manopola sul minimo consente cotture lente o dietologiche mentre, per le cotture di carne, pesce e verdure sono indicate cotture più veloci. La piastra fry top è adatta anche a piatti orientali mediante un optional (coperchio) necessario per questo tipo di cottura.

In alcuni modelli viene fornita in dotazione la spatola che vi aiuterà nella cottura così come nella pulizia della piastra.



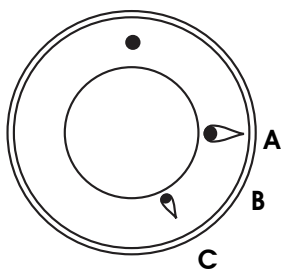
A = zona di cottura

B = raccogliore grassi di cottura

C = caminetto scarico fumi di combustione

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso del fry-top a gas



A = Max

B = Med

C = Min

Fig. 1

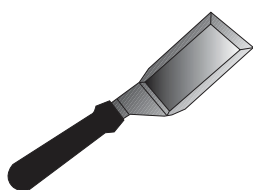


Fig. 2

Pietanza	Posiz. manopola (fig. 1)	Tempo min.
Uova	B	2
Melanzane tagliate a fettine (spessore 0,5 cm)	B	9/13
Patate tagliate a fettine	B	5/7
Zucchine tagliate a fettine	B	3/5
Pesce (orata di circa 200 g.)	B	15
Hamburger	B	10
Bistecca di manzo	B	3
Fiorentina (spessore 2 cm)	A	5

Pulizia e cura del Fry-top

Si consiglia di effettuare una pulizia accurata alla fine di ogni cottura. Con la piastra calda e il fuoco al minimo rimuovere, con la paletta in dotazione (fig. 2), i residui di cottura. Versare una piccola quantità di acqua sulla piastra e, sempre con la paletta, continuare a pulire la piastra. Una volta che l'acqua è completamente evaporata, ripetere la stessa operazione anche più volte fino al raggiungimento del risultato desiderato. E' estremamente importante effettuare la pulizia con la piastra ben calda. Il caminetto smaltato nero si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniacca. Dopo la pulizia sciacquare ed asciugare.

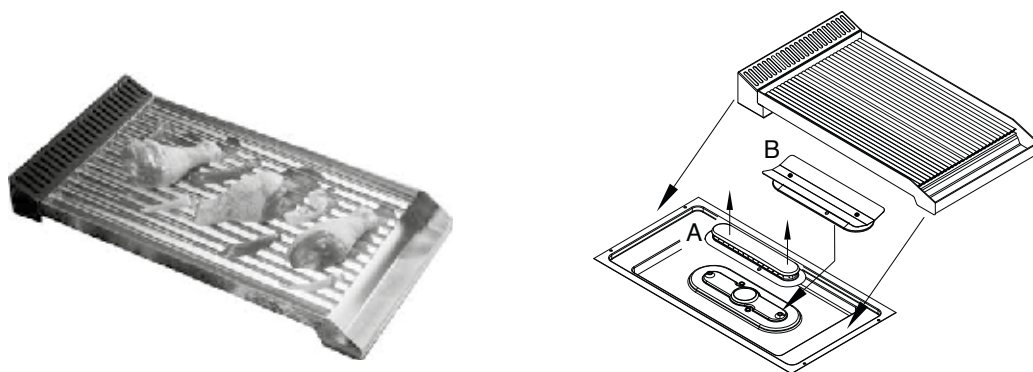
ISTRUZIONI PER L'USO

Uso del barbecue a gas (optional)

Istruzioni

Sostituire lo spartifiamma A con lo spartifiamma protetto per barbecue B. Prima di rimettere la piastra barbecue, accertarsi di aver posizionato lo spartifiamma in maniera corretta ed effettuare una prova di accensione.

Per utilizzare l'apparecchio accendere la fiamma sottostante la piastra, agendo sulla manopola corrispondente (vedi "Accensione dei bruciatori") e accertarsi della presenza della fiamma. Posizionare la manopola al massimo per circa 10 minuti e attendere che la piastra si riscaldi. Trascorso questo periodo di tempo, la piastra è pronta per iniziare la cottura. Posizionate il bruciatore al minimo e disponete le pietanze sulla piastra. Consultate la tabella di cottura per avere delle indicazioni di massima sui tempi. Potreste trovare dei tempi di cottura diversi da quelli indicati in tabella. Ciò è del tutto normale, in quanto i tempi cambiano in funzione della quantità e della temperatura del cibo, del tipo di gas e, ovviamente, del vostro gusto personale.



Pulizia del Barbecue

Prima di procedere alla pulizia lasciare raffreddare il barbecue. Utilizzate una spugna leggermente abrasiva o una spazzola con setole di ottone seguendo il senso di satinatura della piastra. È importante rimuovere le incrostazioni che si formano tra una lamella e l'altra. Si consiglia di pulire la piastra dopo ogni cottura. Come tutti i barbecue, la piastra con l'uso perde di brillantezza e possono crearsi degli aloni scuri. Il caminetto si pulisce, una volta raffreddato, con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniacale.

Pietanza	Posiz. manopola (fig. 1)	Tempo min.
Melanzane tagliate a fettine (spessore 0,5 cm)	B	3/15
Patate tagliate a fettine	B	5/7
Zucchine tagliate a fettine	B	4/6
Pesce (orata di circa 200 g.)	A	10
Hamburger	A	10
Bistecca di manzo	B	3

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dell'apparecchio

ATTENZIONE



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disconnettere l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale del gas all'apparecchio. Pulizia del piano lavoro: pulire il piano cottura solo a raffreddamento avvenuto. Periodicamente le tazzine dei bruciatori, le griglie smaltate, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene. L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio. Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive o pagliette metalliche. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio inox:

Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra. La brillantezza viene mantenuta mediante pulizia periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

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'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra. Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata) perché potrebbero rovinare lo smalto dell'apparecchio.

Griglie del piano cottura



Estrarre le griglie e pulirle in acqua tiepida e detersivo non abrasivo. Togliere con cura ogni incrostazione. Asciugarle e riposizionarle sul piano cottura. Il continuo contatto delle griglie con la fiamma può provocare nel tempo un'alterazione dello smalto in prossimità delle aree esposte al calore. Si tratta di un fenomeno del tutto naturale che non pregiudica affatto la funzionalità di questo componente.

Candelette e termocoppie

Per un buon funzionamento, le candelette 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.

Corone spartifiamma e coperchietti

Le corone spartifiamma ed i coperchietti 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.

In caso di malfunzionamento, assicurarsi che i fori della corona esterna siano sempre perfettamente puliti.



È sconsigliato l'uso della lavastoviglie per la pulizia di griglie, spartifiamme e coperchietti

PULIZIA E MANUTENZIONE

Bruciatori total black

Bruciatori total black rivestiti con trattamento nanotecnologico

Al fine di preservare la qualità del rivestimento sono consigliate alcune modalità di pulizia e lavaggio:

- Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente, prima di pulirlo. E' consigliabile non immergerlo in acqua fredda quando è ancora caldo.
- Lavare con acqua calda, e con un minimo di detergente neutro. Strofinare con un panno, meglio se in cellulosa naturale, o spugna non abrasiva.
- Non utilizzare polveri, lana di ferro, panni e spugne abrasive.
- Non lasciare carbonizzare alimenti sul bruciatore. In caso potrebbero comparire delle macchie/colorazioni sulla superficie. Queste tracce non alterano la funzionalità del prodotto, e in taluni casi possono essere eliminate con questa procedura: immergere il prodotto in acqua calda, con del detergente, strofinare delicatamente con un panno, meglio se in cellulosa naturale, in ogni caso non utilizzare panni o spugne abrasive. Per le macchie più resistenti è consigliabile scaldare dell'aceto bianco e strofinare come indicato sopra.
- Evitare di lasciare i bruciatori a contatto con alimenti per lungo tempo, soprattutto se acidi, come ad esempio il sugo di pomodoro.
- Evitare il contatto con oggetti metallici, se proprio è il caso utilizzare oggetti in legno o plastica.
- Evitare il lavaggio in lavastoviglie, una parte del prodotto non è rivestita e si danneggerebbe irrimediabilmente.
- In caso di malfunzionamento, assicurarsi che i fori della corona esterna siano sempre perfettamente puliti.



INSTALLAZIONE

Istruzioni per l'installazione

Istruzioni per l'installazione

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

DIRETTIVA EU2002/96/EEC

DIRETTIVA BASSA TENSIONE CEE 2014/35/UE

DIRETTIVA GAS 2009/142/CE

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA 2014/30/UE

REGOLAMENTO N. 1935/2004 (contatto con gli alimenti)

L'installazione deve essere effettuata solamente da personale qualificato nel rispetto delle regolamentazioni in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129 01/02/03/04 - 7131

Aerazione dei locali

Questo apparecchio è del tipo "A" e quindi da non raccordare ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione ma deve essere installato sotto cappa o altro sistema di estrazione fumi nel rispetto delle norme in vigore. La conoscenza e la consultazione delle norme sono determinanti per un installatore qualificato. A titolo indicativo si ricorda che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per ogni kW di potenza nominale installata (vedi targhetta).

Qualora l'apparecchio venga usato in modo intensivo e prolungato può rendersi necessaria un'aerazione supplementare; in tal caso aprire una finestra o aumentare la potenza dell'aspirazione meccanica della cappa.

Inserimento del piano di cottura da incasso su mobile base con porta

È necessario che il mobile possenga adeguati accorgimenti atti a non causare lo spegnimento dei bruciatori qualora si aprano o chiudano anche violentemente le portine. Il fondo del piano di cottura non deve essere interessato da depressioni o pressioni conseguenti l'apertura o chiusura delle portine. Si consiglia di intervenire come in figura (A). Il pannello sotto il piano dovrà essere facilmente rimovibile per permettere gli interventi dell'assistenza tecnica.

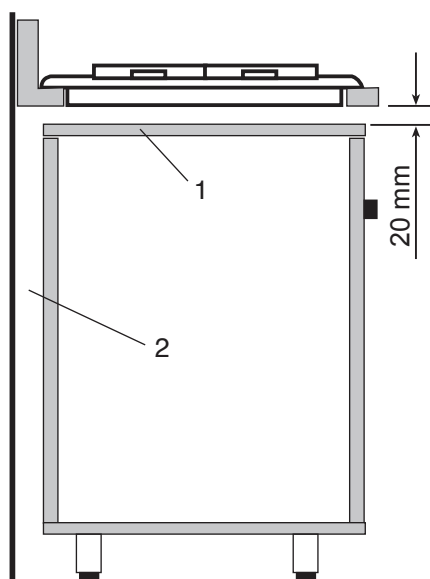


Fig. A

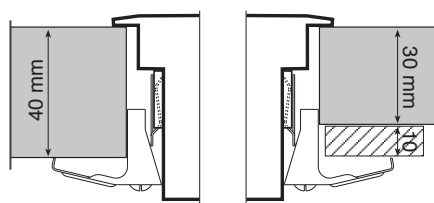
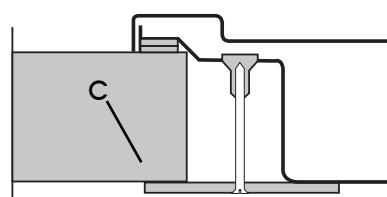
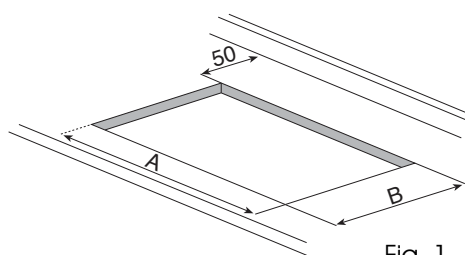
INSTALLAZIONE

Incasso

Incasso

Tutti i piani da incasso sono studiati in modo da essere montati su mobili con superficie di qualsiasi materiale e con spessore variabile da 3 a 4 cm. Per evitare un eccessivo surriscaldamento delle pareti laterali e posteriore si raccomanda di eseguire il foro per l'incasso del piano, ad una distanza minima di 45-50 mm, rispettando le misure riportate nella tabella (fig. 1). Per evitare infiltrazioni di liquidi sotto i piani di lavoro, è indispensabile applicare l'apposita guarnizione (C), che viene fornita con il piano. Il fissaggio al mobile si effettua con le squadrette che sono in dotazione con l'apparecchio (fig. 2a, 2b, 2c).

Per i piani da appoggio (HP665, HP965, HP1265, HAP95, HAP125, HP90, HP120...), il piano di supporto deve avere la base di superficie pari all'apparecchio ed una robustezza tale da sopportare un peso di almeno 100 kg.



(mod. HP65, HP75, HP95, HP125)



Inserimento piano di cottura

I nostri apparecchi possono essere inseriti come:

- freestand, Classe 1
- da inserimento tra mobili, Classe 2/1
- da incasso nei mobili, Classe 3

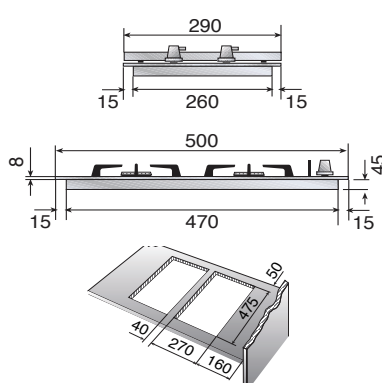
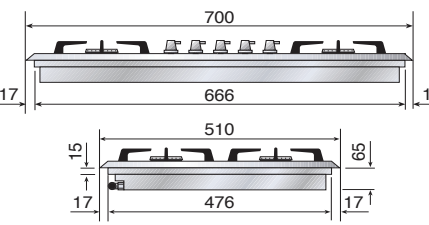
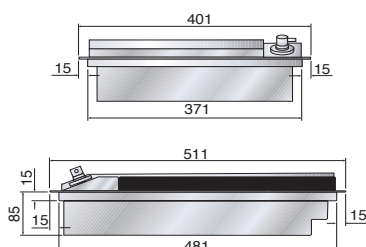
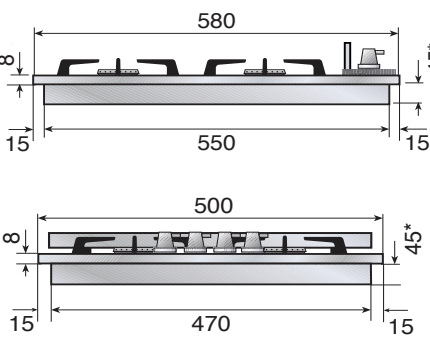
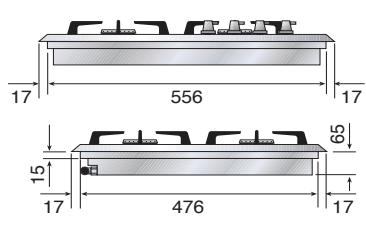
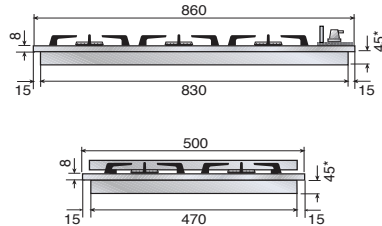
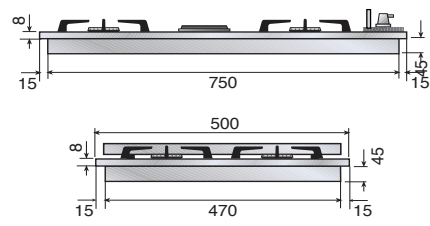
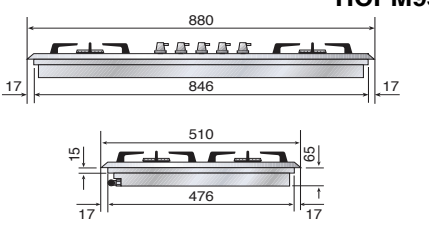
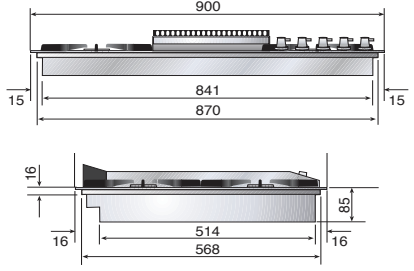
Le distanze minime dai mobili devono essere:

- tra piano e cappa sovrastante 650 mm
- tra piano e pensile sovrastante 700 mm
- tra piano e parete posteriore 50 mm
- tra piano e parete laterale sovrastante 50 mm
- tra piano e parete sottostante 20 mm
- il piano da incasso inserito sopra una base con porta deve essere installato secondo la figura A
- i piani dei mobili per apparecchi da appoggio devono sopportare un peso di almeno 100 kg
- i mobili devono resistere ad almeno 120 °C
- lo spessore del top deve essere di almeno 3 cm

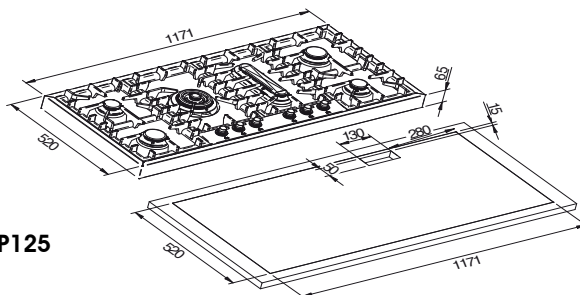
Gli apparecchi da incasso devono essere inseriti (vedi fig. 1), fissati (vedi fig. 2a, 2b) con le squadrette applicando l'apposita guarnizione di tenuta (C) tra mobile ed apparecchio. L'applicazione nel mobile, del piano cottura, può avvenire anche con un forno sottostante facendo attenzione al percorso del cavo di alimentazione che non deve entrare in contatto con superfici calde (50 °C oltre l'ambiente).

INSTALLAZIONE

Dimensione vano incasso

<p>MOD. H30 - H30P - H30C</p> 	<p>MOD. HP75</p>  <p>672x490</p>	<p>MOD. HP45F</p>  <p>380x490</p>
<p>MOD. H36</p>  <p>555x475 - *H60=50</p>	<p>MOD. HP65</p>  <p>570x490</p>	<p>MOD. H39</p>  <p>835x475 - *H90=50</p>
<p>MOD. H38</p>  <p>755x475</p>	<p>MOD. HP95 HCP95 HCPM95</p>  <p>860x490</p>	<p>MOD. XLP90</p>  <p>875x580</p>

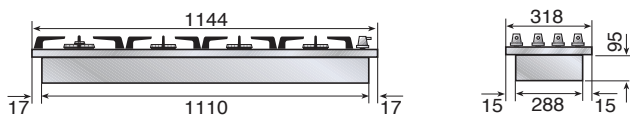
MOD.HAP125



INSTALLAZIONE

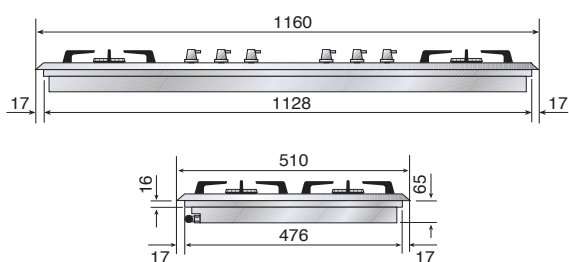
Dimensione vano incasso

MOD. HP1230



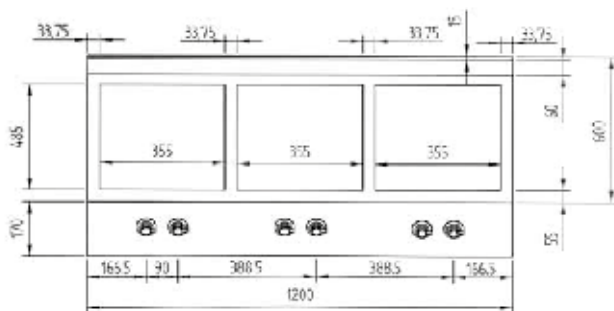
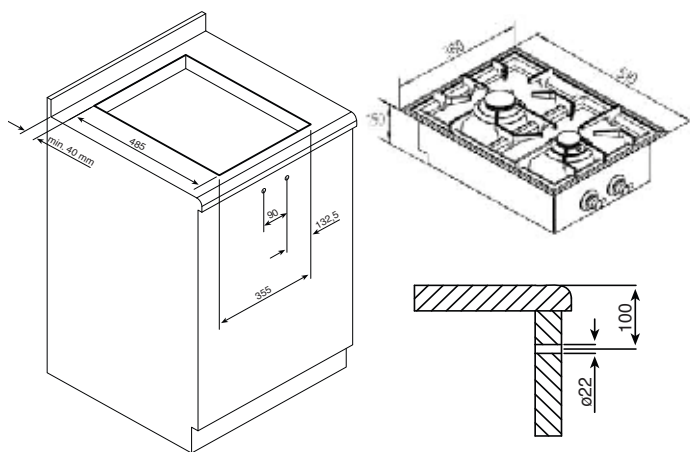
1115 x 295

MOD. HP125

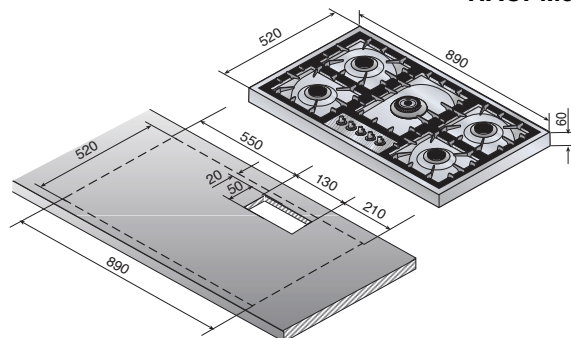


1140 x 490

MOD. HF40

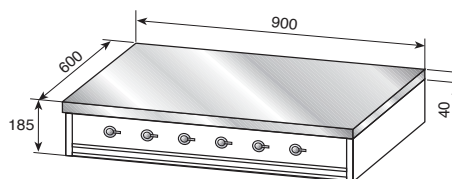


**MOD. HAP95
HACP95
HACPM95**

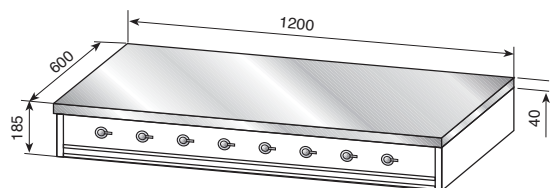


130 x 50

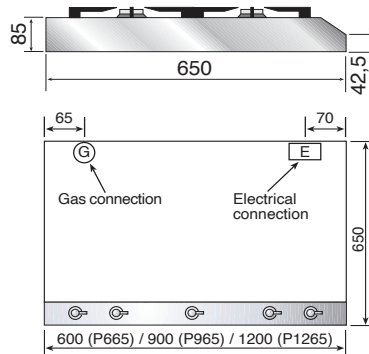
MOD. HP90 - HCP90



MOD. HP120 - HCP120



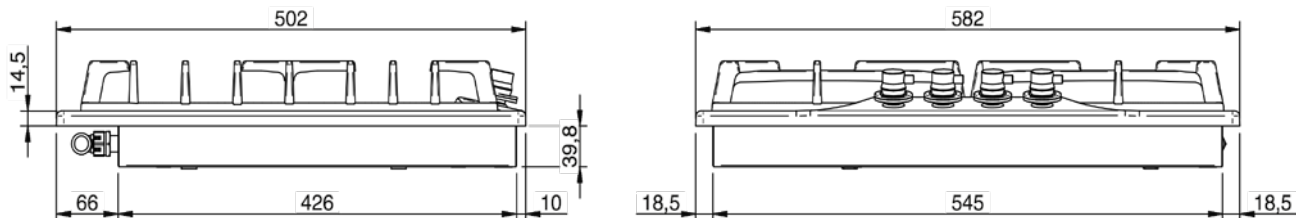
**MOD. HP665 - HP965 - HP1265
HCP665 - HCP965 - HCP1265**



INSTALLAZIONE

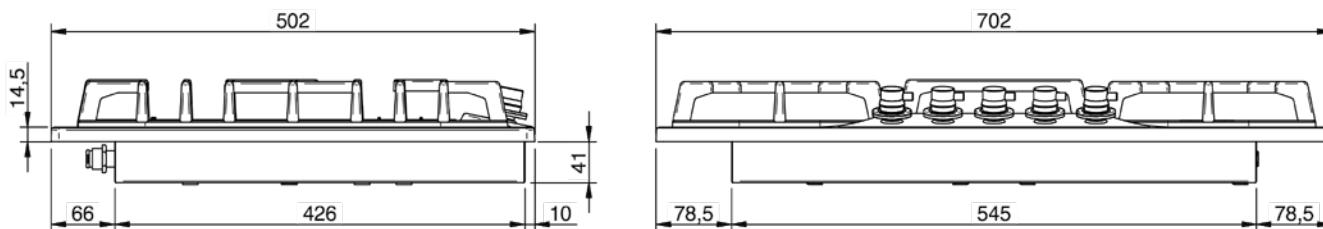
Dimensione vano incasso

MOD. HC60



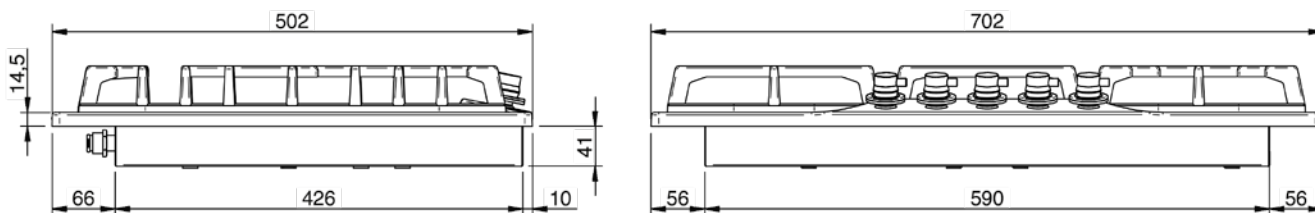
dimensioni foro incasso: 555 x 475

MOD. HC70



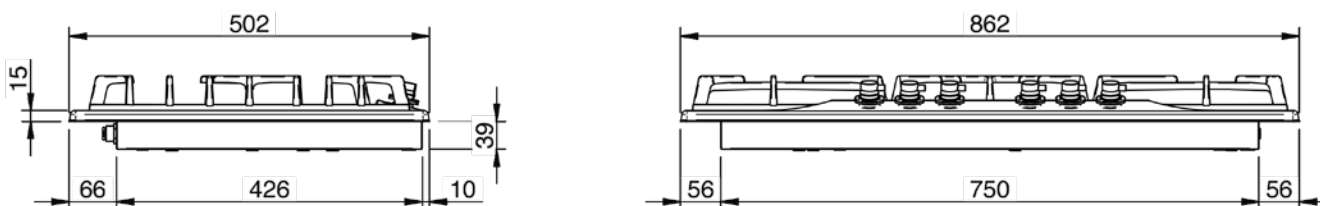
dimensioni foro incasso: 555 x 475

MOD. HC70SD



dimensioni foro incasso: 640 x 475

MOD. HC90



dimensioni foro incasso: 835 x 475

INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

Gli apparecchi sono predisposti per essere collegati alla tensione riportata in targa dati.



Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertarsi che:

- **le caratteristiche dell'interruttore elettromagnetico o della presa possa sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi dati in targhetta);**
- **l'impianto di alimentazione deve essere munito di un'efficace collegamento a terra.**

L'apparecchio viene fornito di cavo senza spina: il collegamento deve avvenire tenendo conto che il cavo giallo verde è il conduttore di terra \perp e non deve essere mai interrotto. La presa di corrente deve essere visibile e raggiungibile in modo da poter facilmente scollegare l'apparecchio.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola)
- l'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra
- la presa o l'interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio
- sia incorporato un interruttore di disconnessione dalla rete fissa in conformità alle regole di installazione.



Il conduttore di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto neanche dall'interruttore. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con superfici che abbiano una temperatura superiore di 50 °C oltre l'ambiente. In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione contattare il servizio assistenza.

Potenza	(230V)	(240V)
Piastra (Ø 115)	550 W	600 W
Piastra (Ø 115)	920W	1000 W
Piastra (Ø 115)	1380 W	1500 W
Barbecue	1900 W	2070 W
Barbecue*	2650 W	2880 W

* HP965B, HP1265B, HP90B, HP120B

INSTALLAZIONE

Allacciamento gas e trasformazione

Allacciamento gas

(UNI CIG 7129/7131)

Gli apparecchi devono essere collegati alla rete del gas con tubi metallici rigidi o flessibili (lunghezza massima 2 metri) adatti per apparecchi a gas. I tubi di collegamento e le loro lunghezze massime devono soddisfare gli standard attuali (UNI CIG 9891), essere sostituiti prima della scadenza (se specificato sul tubo) ed essere collegati all'apparecchio mediante raccordi:

A) Direttamente sulla connessione ISO R228 (sigillare con guarnizione ISO R228), se le tubazioni lo consentono, vedere la figura 3

B.1) Se la connessione deve essere diretta (destra-sinistra-giù), è necessario inserire l'accessorio (fig. 4a - fig. 4b).

B.2) Utilizzare la guarnizione (ISO R228) per sigillare tra il tubo e la rampa. 4a

B.3) I raccordi conici con la guarnizione sulla filettatura devono essere usati per la tenuta sulla filettatura (ISO R7) (fig. 4b)

B.4) Per migliorare la tenuta, è possibile utilizzare un mastice adatto per GAS.

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

- con tubi continui flessibili in acciaio inossidabile a parete secondo la norma UNI-CIG 9891, con un'estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo la norma UNI 9264.

Precauzioni per l'utilizzo del prodotto con gas gpl

I rubinetti gas montati sulla vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale. Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato. L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo come i rubinetti e termostati. Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici.
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte.
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione.

ATTENZIONE



Si raccomanda ad allacciamento effettuato di verificare con appositi schiumogeni (NO FIAMMA) la tenuta dei collegamenti.

IMPORTANTE

Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento del gas e sostituirlo non appena presenti qualche anomalia.

INSTALLAZIONE

Allacciamento gas e trasformazione

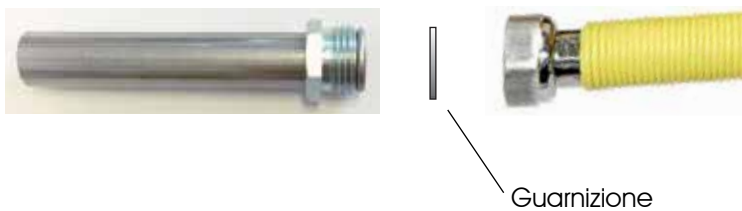


Fig. 3



Fig. 4a



Fig. 4b



Qualunque operazione di regolazione, manutenzione, ecc.. deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica e chiuso l'alimentazione del gas.

INSTALLAZIONE

Regolazione e/o adattamento ai diversi tipi di gas



I piani vengono consegnati per funzionare così come indicato in targhetta. Qualora fosse necessaria una trasformazione bisogna procedere come descritto nel paragrafo seguente.

Regolazione e/o adattamento ai diversi tipi di gas

Sostituzione degli iniettori e regolazione dell'aria per i modelli:

H30 - H360 - H380 - H39 - HF40 - HP45F - HP65 - HP75 - HP95 - HAP95 - XLP90F- HP1 230
HP125 - HAP125 - HP665 - HP965 - HP1265 - HP90 - HP120

1. Togliere la griglia e i bruciatori del piano di lavoro.
2. Svitare le viti segnate con le frecce che fissano il piano di lavoro per consentire di sollevarlo, fig. 5, fig. 5a, fig. 5b.
3. Svitare la vite "F" del tubo venturi (fig. 6, fig. 7) ed aprire completamente il regolatore dell'aria "R".
4. Svitare gli iniettori (U) e sostituirli con quelli adatti al gas in uso e forniti con l'apparecchio. Consultare la tabella a pag. 33.
5. La regolazione dell'aria va effettuata con l'apposito regolatore "R" in base ai valori "X" riportati nella tabella a pagina 33, apertura d'aria primaria. A regolazione effettuata bloccare il regolatore "R" con la vite "F".

Fig. 5



Fig. 5a



INSTALLAZIONE

Regolazione gas

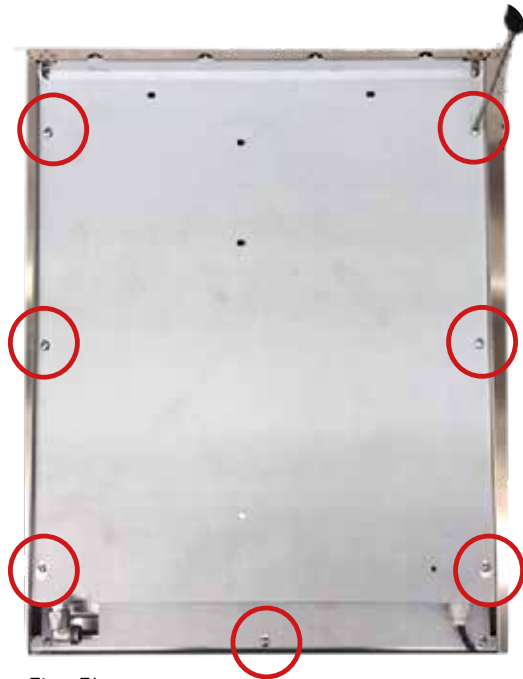


Fig. 5b

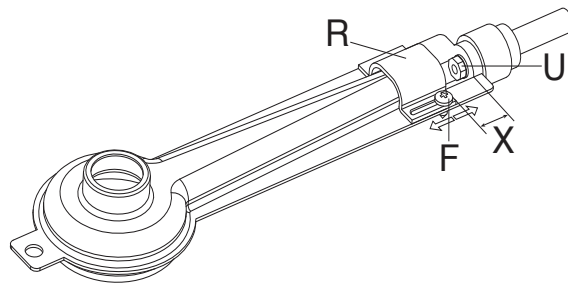


Fig. 6

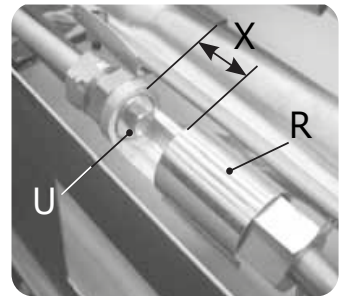
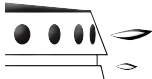




Fig. 7

Esempi di regolazione dell'aria (a titolo informativo)

A	B
<p>Fiamma con troppa aria: piccola e tesa. Diminuire la quota "X"</p> 	<p>Fiamma con poca aria : irregolare con appiccì gialli. Aumentare la quota "X".</p> 
<p style="text-align: center;">C</p> <p>Fiamma corretta : colore azzurro.</p> 	

INSTALLAZIONE

Regolazione ugelli

Tabella regolazione ugelli

	SR	R	P	C	DUAL
Q _{max} kW	1,80	2,60	3,10	4,30 / 3,40 ⁽³⁾	4,50 / 3,60 ⁽³⁾
Q _{max} g/h	131	189	225	313	327
Q _{min} kW	0,40 / 0,51 ⁽¹⁾ / 0,45 ⁽²⁾	0,60 / 0,76 ⁽¹⁾ / 0,66 ⁽²⁾	1,20 / 1,57 ⁽¹⁾ / 1,35 ⁽²⁾	1,70 / 2,20 ⁽¹⁾ / 1,90 ⁽²⁾	0,37
Q _{min} g/h	29 / 37 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 48 ⁽²⁾	87 / 114 ⁽¹⁾ / 98 ⁽²⁾	124 / 160 ⁽¹⁾ / 138 ⁽²⁾	27
G30/G31 28...30/37 mbar	0,62	0,78	0,82	1,00	0,35
G30/G31 50 mbar	0,55	0,68	0,75	0,90	0,33
G30 37 mbar	0,62	0,74	0,82	0,92	0,35
G20 20 mbar	0,97	1,17	1,30	1,50	0,55
G20 25 mbar	0,87	1,10	1,17	1,35	0,55
G25 20 mbar	1,05	1,30	1,45	1,65	0,62
G25 25 mbar	0,97	1,23	1,35	1,55	0,62
G2.350 13 mbar	1,35	1,65	1,85 / 1,80 ⁽⁴⁾	2,20	0,78
G25.1 25 mbar	1,05	1,25	1,35	1,60	0,62
G110 8 mbar	1,90	2,45 / 2,30 ⁽⁴⁾	3,00 / 2,60 ⁽⁴⁾	3,30	1,10
G120 8 mbar	1,75	2,30 / 2,20 ⁽⁴⁾	2,60 / 2,40 ⁽⁴⁾	3,20	1,05
G150.1 8 mbar	1,85	2,40	3,20 / 2,80 ⁽⁴⁾	3,30 / 3,20 ⁽⁴⁾	1,10
G30/G31	0,30 / 0,32 ⁽⁴⁾	0,38 / 0,40 ⁽⁴⁾	0,50 / 0,52 ⁽⁴⁾	0,61 / 0,64 ⁽⁴⁾	0,27
G20	REG	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG
G30/G31	2,00	6,00	20,00	20,00	20,00
G20	2,00	3,00	3,00	6,00	20,00
G25	2,00	3,00	3,00	4,00	20,00
G2.350 13 mbar	0,00	3,00	5,00	5,00	20,00
G110/G120	0,00	0,00	0,00	3,00	1,00
G150.1 8 mbar	0,00	0,00	0,00	3,00	1,00

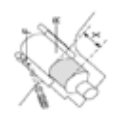
(1)=DE AT (2)=PL (3)=G110/G120/G150.1



Ø mm



by-pass Ø mm



X= mm

INSTALLAZIONE

Sostituzione degli iniettori

HC60 – HC70 – HC90

1. Togliere la griglia e i bruciatori del piano di lavoro.
2. Bruciatori SR – R – P : svitare gli iniettori "U" mediante una chiave inglese da 7 mm (fig. 8) e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo la tabella di pag.35.
3. Bruciatori DCC – Dual : svitare le 2 viti "P" e rimuovere il coperchio "C" fig. 9. Svitare gli iniettori "U" mediante una chiave da 7 mm (fig. 10, fig. 11) e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo la tabella a pag.35

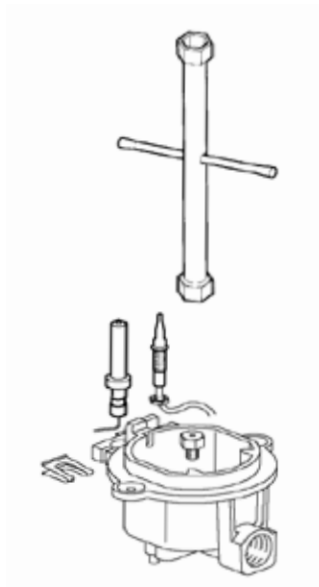


Fig. 8

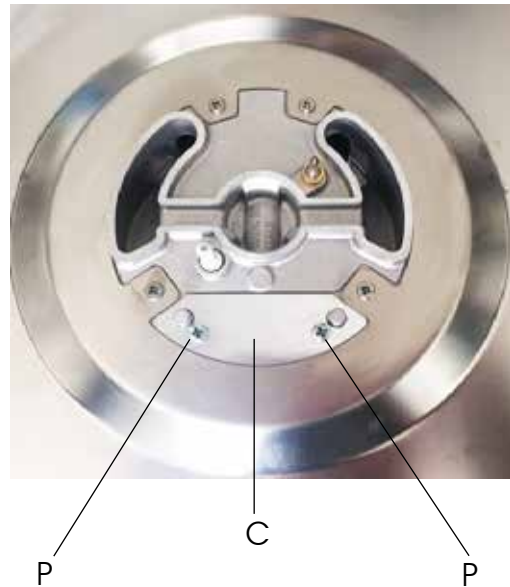


Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

INSTALLAZIONE

Tabella piani cottura HC60, HC70, HC90

Tabella piani cottura

	SR	R	P	DCC	DUAL
Qmax kW	1.80	3.00	3.10 / 2.9 ⁽⁵⁾	4.20 ⁽⁴⁾ / 4.30 / 3.40 ⁽³⁾⁽⁵⁾	4.50 / 3.80 ⁽³⁾⁽⁵⁾
Qmax g/h	131	218	225	305 ⁽⁴⁾ / 313	327
Qmin kW	0.40 / 0.51 ⁽¹⁾ / 0.45 ⁽²⁾	0.60 / 0.76 ⁽¹⁾ / 0.66 ⁽²⁾	1.20 / 1.57 ⁽¹⁾ / 1.35 ⁽²⁾	1.70 / 2.20 ⁽¹⁾ / 1.90 ⁽²⁾	0.30
Qmin g/h	29 / 37 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 48 ⁽²⁾	87 / 114 ⁽¹⁾ / 98 ⁽²⁾	124 / 160 ⁽¹⁾ / 138 ⁽²⁾	22
G30/G31 28..30/37 mbar	0.68 / 0.222	0.85 / 0.222	0.86 / 0.222	1.05 / 0.222	0.44 / 0.222
G30/G31 50 mbar	0.58 / 0.264	0.75 / 0.265	0.75 / 0.222	0.83 / 0.315	0.43 / 0.102
G30 37 mbar	0.62 / 0.222	0.80 / 0.222	0.82 / 0.222	1.00 / 0.222	0.41 / 0.222
G20 20 mbar	0.97 / 0.211	1.30 / 0.103	1.30 / 0.222	1.50 / 0.1048	0.70 / 0.101
G20 25 mbar	0.91 / 0.211	1.10 / 0.210	1.23 / 0.222	1.50 / 0.1013	0.65 / 0.101
G25 20 mbar	1.00 / 0.210	1.34 / 0.332	1.42 / 0.222	1.64 / 0.332	0.72 / 0.306
G25 25 mbar	0.98 / 0.210	1.26 / 0.332	1.28 / 0.332	1.48 / 0.332	0.75 / 0.306
G25.3 25 mbar	0.94 / 0.210	1.26 / 0.332	1.26 / 0.332	1.48 / 0.332	0.75 / 0.306
G2.350 13 mbar	1.26 / 0.210	1.64 / 0.332	1.70 / 0.332	2.10 / 0.1048	0.91 / 0.210
G25.1 25 mbar	0.98 / 0.210	1.25 / 0.309	1.28 / 0.332	1.52 / 0.332	0.71 / 0.306
G150.1 8 mbar	1.90 / 0.224-2	2.75 / 0.224-3	2.70 / 0.224-6	3.50 / 0.0003	1.45 / 0.0004
G110 8 mbar	1.90 / 0.224-2	2.75 / 0.224-3	2.70 / 0.224-6	3.50 / 0.0003	1.45 / 0.0004
G30/G31	0.30	0.38	0.56	0.66	0.24
G20	REG	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG
(2)=PL	(3)=G110	(4)=HC70, HC90C	(5)=G150.1		



Ø mm

by-pass Ø mm

(1)=DE AT

INSTALLAZIONE

Tabella piani cottura HCP90, HCP120

	SR	R	P	DCC	DUAL
	1.80	3.00	3.10 / 3.00 ⁽⁶⁾	4.30 / 4.20 ⁽³⁾ / 3.8 ⁽⁴⁾	5.00 / 4.20 ⁽³⁾⁽⁴⁾
Qmax kW	1.80	3.00	3.10 / 3.00 ⁽⁶⁾	4.30 / 4.20 ⁽³⁾ / 3.8 ⁽⁴⁾	5.00 / 4.20 ⁽³⁾⁽⁴⁾
Qmax g/h	131	218	225	313	364
Qmin kW	0.40 / 0.53 ⁽¹⁾ / 0.45 ⁽²⁾	0.60 / 0.75 ⁽¹⁾ / 0.65 ⁽²⁾	1.10 / 1.20 ⁽¹⁾	1.80 / 2.32 ⁽¹⁾ / 2.00 ⁽²⁾	0.30 / 0.36 ⁽¹⁾ / 0.31 ⁽²⁾
Qmin g/h	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 47 ⁽²⁾	80 / 87 ⁽¹⁾	131 / 169 ⁽¹⁾ / 145 ⁽²⁾	22 / 26 ⁽¹⁾ / 23 ⁽²⁾
G30/G31 28..30/37 mbar	0.68/0222	0.85/0222	0.87/0222	1.05/0222	0.44/0222
G30/G31 50 mbar	0.58/0264	0.75/0265	0.75/0265	0.80/0315	0.43/0102
G30 37 mbar	0.62/0222	0.82/0222	0.82/0222	0.95/0222	0.41/0222
G20 20 mbar	0.97/0211	1.30/0103	1.30/0222	1.50/1048	0.70/0101
G20 25 mbar	0.91/0211	1.10/0210	1.23/0222	1.50/0103	0.65/0101
G25 20 mbar	1.05/0210	1.37/0332	1.42/0222	1.57/0332	0.72/0306
G25 25 mbar	0.98/0210	1.26/0332	1.35/0222	1.50/0332	0.75/0306
G2.350 13 mbar	1.26/0210	1.64/0332	1.64/0332	2.10/1048	0.91/210
G25.1 25 mbar	0.98/0210	1.25/0309	1.28/0332	1.52/0332	0.71/0306
G25.3 25 mbar	0.94/0210	1.26/0332	1.28/0332	1.48/0332	0.75/0306
G110 8 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-3	2.70/0224-6	3.50/00003	1.45/00004
G150.1 8 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-3	2.60/0224-6	3.50/00003	1.45/00004
G30/G31	0.32	0.40	0.52	0.75	0.27
G20	REG	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG
(2)=G30 37 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150.1 8 mbar	(6)=G2.350 13 mbar		



Ø mm

bypass Ø mm

(1)=G30/G31 50 mbar

INSTALLAZIONE

Tabella piani cottura HCP965, HCP1265

	SR	R	P	DCC	DUAL
Qmax kW	1,80	3,00	3,10 / 2,90 ⁽⁴⁾	4,20 ⁽⁵⁾ / 4,30 / 3,40 ^(3/4)	5,0 / 3,80 ^(3/4)
Qmax g/h	131	218	225	313	327
Qmin kW	0,40 / 0,51 ⁽¹⁾ / 0,45 ⁽²⁾	0,60 / 0,76 ⁽¹⁾ / 0,66 ⁽²⁾	1,20 / 1,57 ⁽¹⁾ / 1,35 ⁽²⁾	1,80 / 2,20 ⁽¹⁾ / 1,90 ⁽²⁾	0,30
Qmin g/h	29 / 37 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 48 ⁽²⁾	87 / 114 ⁽¹⁾ / 98 ⁽²⁾	124 / 160 ⁽¹⁾ / 138 ⁽²⁾	22
G30/G31 28..30/37 mbar	0,68 / 0,222	0,85 / 0,222	0,86 / 0,222	1,05 / 0,222	0,44 / 0,222
G30/G31 50 mbar	0,58 / 0,264	0,75 / 0,265	0,75 / 0,222	0,83 / 0,315	0,43 / 0,102
G30 37 mbar	0,62 / 0,222	0,80 / 0,222	0,82 / 0,222	1,00 / 0,222	0,41 / 0,222
G20 20 mbar	0,97 / 0,211	1,30 / 0,103	1,30 / 0,222	1,50 / 1,048	0,70 / 0,101
G20 25 mbar	0,91 / 0,211	1,10 / 0,210	1,23 / 0,222	1,50 / 0,103	0,65 / 0,101
G25 20 mbar	1,00 / 0,210	1,34 / 0,332	1,42 / 0,222	1,64 / 0,332	0,72 / 0,306
G25 25 mbar	0,98 / 0,210	1,26 / 0,332	1,28 / 0,332	1,48 / 0,332	0,75 / 0,306
G2..350 13 mbar	1,26 / 0,210	1,64 / 0,332	1,70 / 0,332	2,10 / 1,048	0,91 / 0,210
G25.1 25 mbar	0,98 / 0,210	1,25 / 0,309	1,28 / 0,332	1,52 / 0,332	0,71 / 0,306
G25.3 25 mbar	0,94 / 0,210	1,26 / 0,332	1,26 / 0,332	1,48 / 0,332	0,75 / 0,306
G110 8 mbar	1,90 / 0,224-2	2,75 / 0,224-3	2,70 / 0,224-6	3,50 / 0,0003	1,45 / 0,0004
G150.1 8 mbar	1,90 / 0,224-2	2,75 / 0,224-3	2,70 / 0,224-6	3,50 / 0,0003	1,45 / 0,0004
G30/G31	0,30	0,38	0,56	0,66	0,24
G20	REG	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG	REG
G2..350 13 mbar	REG	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG	REG
(1)=G30/G31 50 mbar	(2)=G30 37 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150.1 8 mbar	(5)=G25 20 mbar	(6)=G2..350 13 mbar



Ø mm

bypass Ø mm

INSTALLAZIONE

Tabella piani cottura HCP95C_D / HCPM95C_D

	SR	R	DCC	DUAL
Qmax kW	1,80	3,00	4,20 ⁽⁶⁾ / 4,30 / 3,40 ⁽³⁾⁽⁴⁾	4,20 ⁽⁶⁾ / 4,50 / 3,80 ⁽³⁾⁽⁴⁾
Qmax g/h	131	218	313	327
Qmin kW	0,40 / 0,51 ⁽¹⁾ / 0,45 ⁽²⁾	0,60 / 0,76 ⁽¹⁾ / 0,66 ⁽²⁾	1,80 / 2,20 ⁽¹⁾ / 1,90 ⁽²⁾	0,30
Qmin g/h	29 / 37 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	44 / 55 ⁽¹⁾ / 48 ⁽²⁾	124 / 160 ⁽¹⁾ / 138 ⁽²⁾	22
G30/G31 28..30/37 mbar	0,68 / 0,222	0,85 / 0,222	1,05 / 0,222	0,44 / 0,222
G30/G31 50 mbar	0,58 / 0,264	0,75 / 0,265	0,83 / 0,315	0,43 / 0,102
G30 37 mbar	0,62 / 0,222	0,80 / 0,222	1,00 / 0,222	0,41 / 0,222
G20 20 mbar	0,97 / 0,211	1,30 / 0,103	1,50 / 1,048	0,70 / 0,101
G20 25 mbar	0,91 / 0,211	1,10 / 0,210	1,50 / 0,103	0,65 / 0,101
G25 20 mbar	1,00 / 0,210	1,34 / 0,332	1,57 / 0,332	0,72 / 0,306
G25 25 mbar	0,98 / 0,210	1,26 / 0,332	1,48 / 0,332	0,75 / 0,306
G2.350 13 mbar	1,26 / 0,210	1,64 / 0,332	2,10 / 1,048	0,91 / 0,210
G25.1 25 mbar	0,98 / 0,210	1,25 / 0,309	1,52 / 0,332	0,71 / 0,306
G25.3 25 mbar	0,94 / 0,210	1,26 / 0,332	1,48 / 0,332	0,75 / 0,306
G110 8 mbar	1,90 / 0,224-2	2,75 / 0,224-3	3,50 / 0,0003	1,45 / 0,0004
G150.1 8 mbar	1,90 / 0,224-2	2,75 / 0,224-3	3,50 / 0,0003	1,45 / 0,0004
G30/G31	0,30	0,38	0,66	0,24
G20	REG	REG	REG	REG
G25	REG	REG	REG	REG
G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG
G110/G120	REG	REG	REG	REG
(1)=G30/G31 50 mbar	(3)=G110 8 mbar	(4)=G150.1 8 mbar	(5)=G2.350 13 mbar	



b.v-pass Ø mm

INSTALLAZIONE

Regolazione del minimo



Quando si installa l'apparecchio, bisogna verificare che il minimo dei bruciatori del piano di cottura sia regolato correttamente: una corretta regolazione è quella che, passando dalla posizione massimo alla posizione minimo, la fiamma risulta ridotta, stabile ed omogenea.

Qualora la fiamma al minimo non fosse corretta o, in caso di cambiamento di gas, la regolazione si effettua nel modo seguente:

1. Accendere un bruciatore per volta e mettere la fiamma al massimo.
2. Togliere la manopola del rubinetto del gas corrispondente.
3. Mettere il rubinetto nella posizione di minimo.
4. Con un piccolo cacciavite a taglio svitare girando verso sinistra per aumentare la fiamma o avvitare verso destro per diminuirla: il by-pass da regolare è indicato dalla figura B1 e B2.
5. **Se si usa un gas liquido (Butano - Propano), la vite (by pass) di regolazione deve essere completamente avvitata.**

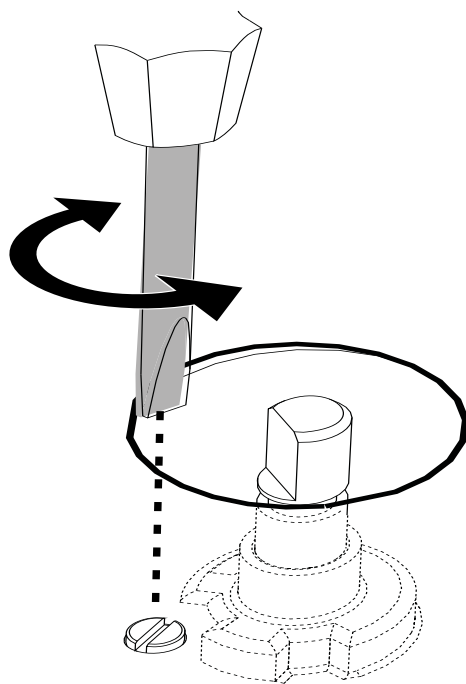
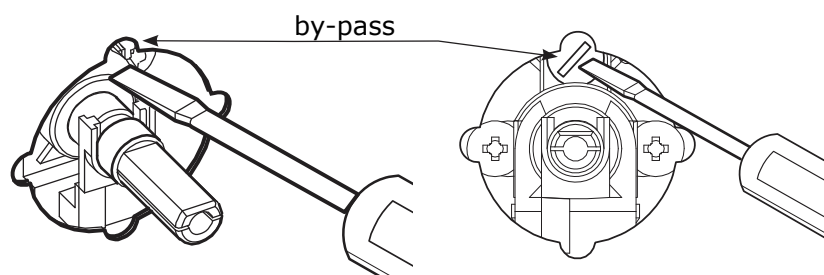


Fig. B1



SCHEMI ELETTRICI

Legenda

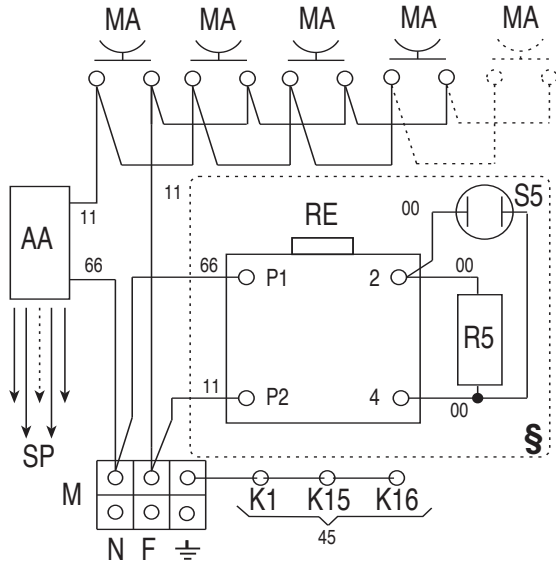
Legenda

00	Nero
11	Marrone
22	Rosso
33	Bianco
44	Giallo
45	Giallo-Verde
55	Grigio
66	Blu
AA	Trasf. accens.
C	Commutatore
F	Fase
K1	Filo terra morsettiera
K2	" " resistenza suola
K3	" " ventilatore forno
K4	" " resistenza circol.
K5	" " resistenza cielo
K6	" " luce forno 1
K7	" " luce forno 2
K8	" " girarrosto
K9	" " motovent. tangen.
K10	" " commutatore
K11	" " termostato forno
K12	" " program./contam.
K13	" " resistenza grill
K14	" " piastra elettrica
K15	" " telaio
K16	" " resistenza barbecue
K17	" " resistenza friggitrice
L1	Luce forno
L2	Luce forno
M	Morsettiera
MA	Micro accensione
MD	Micro grill
MG	Micro grill
MP	Micro porta
N	Neutro
P	Contaminuti/Programmatore
P	Contaminuti/Orologio
PE	Piastra elettrica

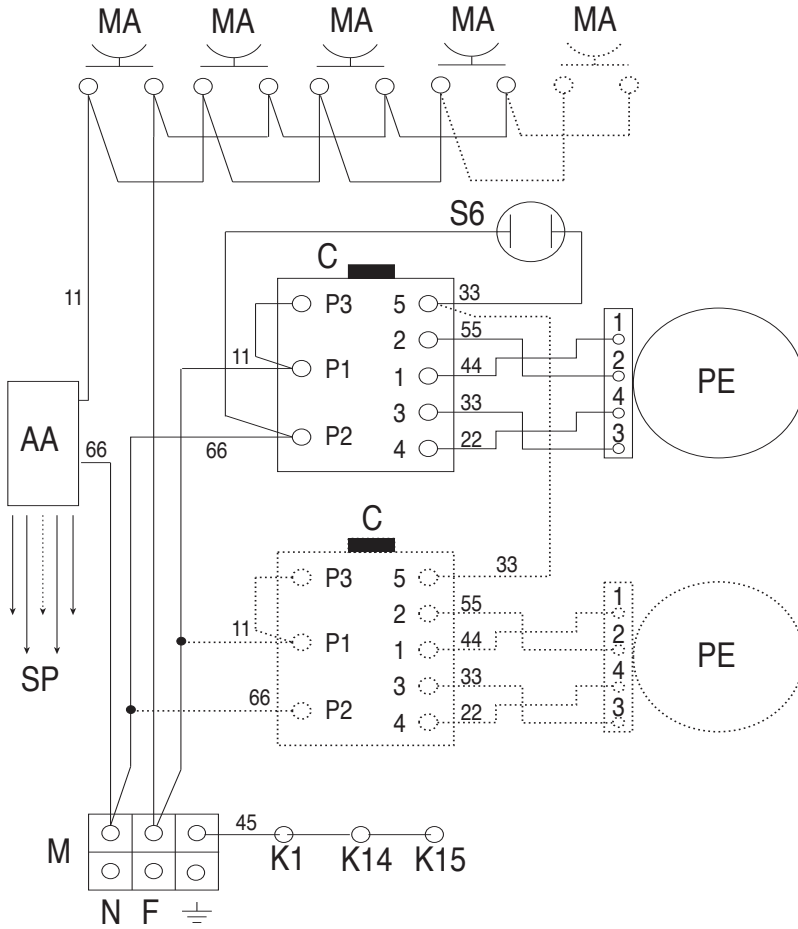
R1	Resistenza cielo
R2	Resistenza suola
R3	Resistenza grill
R4	Resistenza circolare
R5	Resistenza barbecue
R6	Resistenza friggitrice
RE	Regolatore energia
S1	Spia forno
S2	Spia rete
S3	Spia grill
S4	Spia ventilatore
S5	Spia barbecue
S6	Spia piastra elettrica
S7	Spia girarrosto
S8	Spia calore residuo
S9	Spia friggitrice
SP	Candela accensione
T	Termostato grill
TF	Termostato forno
TR	Termostato friggitrice
TS	Termostato di sicurezza
TT	Termostato tangenziale
V	Ventilatore forno
VT	Ventola raffreddamento

SCHEMI ELETTRICI

§ = solo modelli con barbecue elettrico



Modelli H392..., H391...



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Guida per la risoluzione dei problemi

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite riparazioni solo dal Servizio Assistenza autorizzato.
- Prima della riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, cioè, staccare il cavo di alimentazione o svitare il fusibile.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzate possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni.
- L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito, se l'apparecchio non funziona per l'uso non corretto.
- L'eliminazione dei guasti o i reclami, che sono stati provocati dall'uso o dall'installazione non coretta, non saranno riparati in garanzia. Le spese di garanzia saranno a carico dell'utente.

A seguire alcuni consigli per l'eliminazione di piccoli problemi:

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	ELIMINAZIONE
La fiamma non è uniforme.	Regolazione del gas non adatta.	La regolazione del gas dev'essere controllata da un esperto
La fiamma cambia improvvisamente.	Le parti del bruciatore non sono posizionate correttamente.	Posizionare correttamente le parti del bruciatore.
Per accendere i bruciatori si deve tenere premuta la manopola d'accensione più a lungo.	Le parti del bruciatore non sono posizionate correttamente.	Posizionare correttamente le parti del bruciatore.
Dopo l'accensione la fiamma si spegne.	La manopola non è stata premuta sufficientemente a lungo o è stata premuta troppo delicatamente.	Tenere premuta la manopola più a lungo, prima di rilasciarla, premere fortemente.
La griglia nella zona del bruciatore ha cambiato colore.	Un fenomeno naturale a causa della temperatura elevata.	Pulire la griglia con detersivo per la pulizia dei metalli.
Il funzionamento elettrico, in generale, risulta disturbato.	Accenditore o morsettiera danneggiato/a.	Verificare l'accensione e/o la morsettiera e sostituirlo/a se risulta danneggiato/a.
L'accensione elettrica non funziona più.	Residui di cibo o di detersivo, tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.	Pulire attentamente tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.
I coperchi dei bruciatori sono sporchi.	Sporcizia normale.	Pulite i coperchi con detersivo per la pulizia dei metalli.

Se, malgrado i consigli sopra indicati, non siete riusciti a risolvere i problemi, chiamate l'assistenza.

