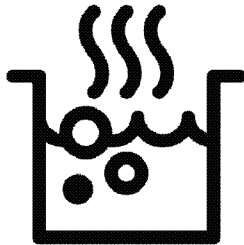




## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HIAW 64225 SCR

**IT**

185.9238.36/R.AG/9.11.2021/2-2

7750188331

# Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se

l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

## Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4**

Sicurezza generale .....	4
Sicurezza quando si lavora con il gas.....	5
Sicurezza elettrica .....	6
Sicurezza del prodotto.....	7
Uso previsto .....	8
Sicurezza dei bambini.....	8
Smaltimento di vecchi prodotti .....	9
Smaltimento del materiale di imballaggio...	9

**2 Informazioni generali 10**

Panoramica .....	10
Contenuto della confezione.....	11
Specifiche tecniche .....	11
Tabella iniettori.....	12

**3 Installazione 13**

Prima della installazione .....	13
Installazione e collegamento.....	16
Conversione del gas .....	19
Smaltimento di vecchi prodotti .....	21

**4 Preparazioni 22**

Consigli per il risparmio energetico.....	22
Uso iniziale.....	22
Prima pulizia del prodotto.....	22

**5 Come utilizzare il piano cottura 23**

Informazioni generali sulla cottura .....	23
Uso del piano cottura.....	23

**6 Manutenzione e cura 26**

Informazioni generali .....	26
Pulizia del piano cottura .....	26
Pulizia del pannello di controllo .....	27

**7 Ricerca e risoluzione dei problemi 28**

# **1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

## **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

## **Sicurezza quando si lavora con il gas**

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato autorizzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione; Vedere *Prima della installazione, pagina 13*
- **ATTENZIONE:** L'uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui sono installate. Assicurare che la cucina sia ben ventilata soprattutto quando l'apparecchio è in uso: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.
- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondo i periodi consigliati dai produttori o quando necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Questo prodotto dovrebbe essere usato in un ambiente che include un rilevatore di monossido di carbonio regolato e funzionante. Assicurati che il rilevatore di

monossido di carbonio funzioni adeguatamente e che la sua manutenzione sia effettuata frequentemente. Il rilevatore di monossido di carbonio deve essere installato a 2 metri al massimo dal prodotto.

- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al proprio fornitore locale di gas.

### **Cosa fare quando si sente odore di gas**

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci, campanello di ingresso, ecc.). Non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!
- Aprire porte e finestre.

- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
- Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

### **Sicurezza elettrica**

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso

dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

### **Sicurezza del prodotto**

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché

prende fuoco a contatto con superfici calde.

- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.
- Assicurarsi che il collegamento del gas sia installato e che non vi siano perdite di gas.

### Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

### Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare



calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici e/o a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

## **Smaltimento di vecchi prodotti**

**Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:**



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU).

Questo apparecchio riporta il simbolo di

classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

### **Conformità alla Direttiva RoHS:**

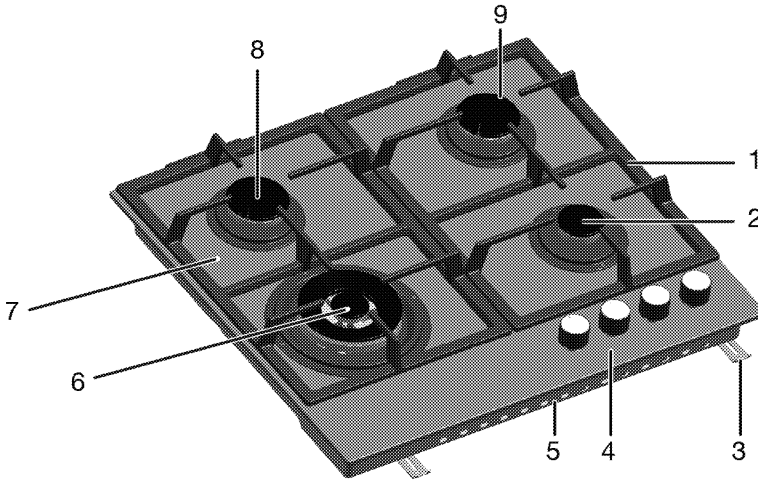
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## **Smaltimento del materiale di imballaggio**

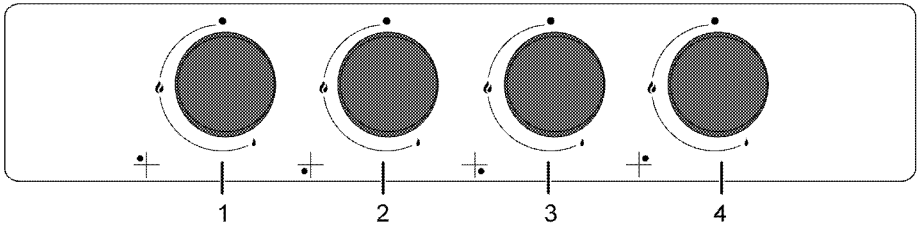
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



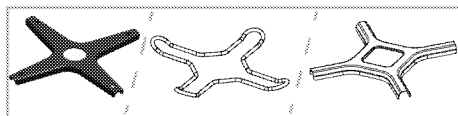
- |   |                           |   |                    |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | Supporto pentola          | 6 | Bruciatore wok     |
| 2 | Bruciatore ausiliario     | 7 | Piastra bruciatore |
| 3 | Morsetto per il montaggio | 8 | Bruciatore normale |
| 4 | Pannello di controllo     | 9 | Bruciatore normale |
| 5 | Coperchio base            |   |                    |



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Bruciatore normale Sinistra posteriore |
| 2 | Bruciatore wok Sinistra anteriore      |
| 3 | Bruciatore ausiliario Destra anteriore |
| 4 | Bruciatore normale Destra posteriore   |

## Contenuto della confezione

**i** Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.



Usato per caffettiere.

### 1. Manuale utente

### 2. Adattatore caffettiera

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Categoria di prodotto a gas	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Tipo di gas/pressione	NG G 20/20 mbar
Consumo totale gas	7.8 kW
Conversione del tipo di gas/pressione <sup>s</sup> – opzionale	LPG G 30/28-30 mbar NG 20/13 mbar - NG 20/10 mbar - Propano 31/37 mbar
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	46 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 mm/480-490 mm
<b>Bruciatori</b>	
Sinistra posteriore	<b>Bruciatore normale</b>
Energia	1.75 kW
Sinistra anteriore	<b>Bruciatore wok</b>
Energia	3.3 kW
Destra anteriore	<b>Bruciatore ausiliario</b>
Energia	1 kW
Destra posteriore	<b>Bruciatore normale</b>
Energia	1.75 kW

**i** Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

**i** Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

**i** I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.


## Tabella iniettori


Posizione del piano cottura	1,75 kW Sinistra posteriore	3,3 kW Sinistra anteriore	1 kW Destra anteriore	1,75 kW Destra posteriore
Tipo di gas/pressione del gas				
G 20/10 mbar	118	160	90	118
G 20/13 mbar	110	150	84	110
G 20/20 mbar	97	132	72	97
G 30/28-30 mbar	66	92	50	66
G 31/ 37 mbar	66	92	50	66


Potete acquistare gli ugelli non inclusi nel prodotto da voi acquistato contattando l'assistenza postvendita autorizzata.

## 3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

 La preparazione della posizione e l'installazione elettrica e del gas per il prodotto è responsabilità del cliente.

 Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

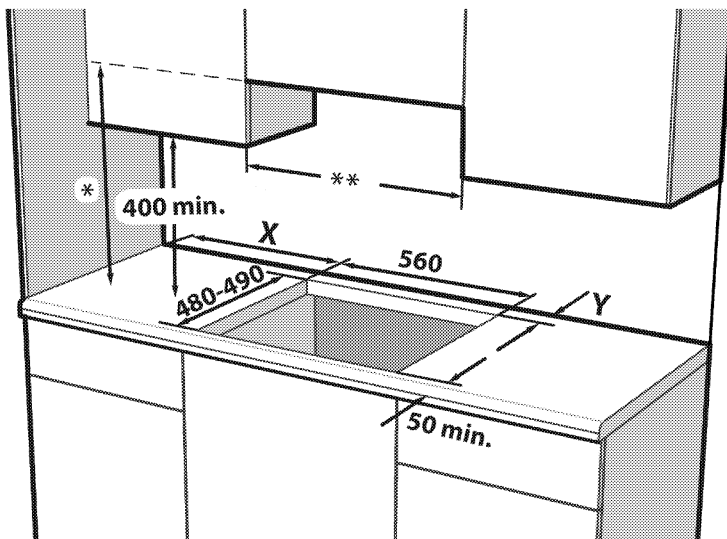
 Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.  
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

### Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i

mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (\*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



\* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.

\*\* La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

X -Distanza minima tra l'intaglio e la parete laterale.

Y -Distanza minima tra il bordo posteriore del ritaglio e la parete posteriore.

Tipo di controllo del piano cottura	Tipo di piastra di bruciatore	Larghezza del piano cottura (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Controllo della manopola laterale	Metallo	600 / 610	100	50
Controllo della manopola laterale	Vetro	600 / 650	100	60
Controllo della manopola anteriore	Metallo /Vetro	600	170	50 ***
Controllo della manopola anteriore	Metallo /Vetro	750	170	70

\*\*\* Questa dimensione sarà di 60 mm nei modelli che utilizzano rubinetti del gas a 9 passi.

# Fare riferimento alla dimensione della larghezza nella sezione tabella tecnica del manuale utente.

## Ventilazione ambiente

Tutti gli ambienti richiedono una finestra apribile o equivalente, e alcune stanze richiedono anche un'apertura fissa.

L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente. Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

### Ambienti con porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Le porte e/o le finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno devono avere una apertura di ventilazione totale delle dimensioni specificate nella tabella che segue, che si basa sulla potenza totale del gas dell'apparecchio (il consumo totale di gas dell'apparecchio è mostrato nella tabella con le specifiche tecniche di questo manuale utente). Se le porte e/o le finestre non hanno un'apertura per la ventilazione totale corrispondente al consumo totale di gas dell'apparecchio specificata nella tabella che segue, deve esserci obbligatoriamente una apertura fissa aggiuntiva per la ventilazione dell'ambiente in modo da assicurare che i requisiti di ventilazione minima totale per il consumo di gas totale siano rispettati. L'apertura fissa per la ventilazione può includere aperture per mattoni forati esistenti, dimensione del condotto della cappa, ecc.

Consumo totale gas (kW)	Apertura min. di ventilazione (cm <sup>2</sup> )
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Ambienti che non hanno porte e/o finestre che si aprono direttamente verso l'ambiente esterno

Se l'ambiente in cui l'apparecchio è installato non ha una porta e/o una finestra che si apre direttamente verso l'ambiente esterno, bisogna cercare altri prodotti che garantiscano con certezza una apertura fissa per la ventilazione che non possa essere regolata né chiusa, conforme ai requisiti minimi per la ventilazione totale per il consumo totale di gas dell'apparecchio, secondo quanto indicato nella tabella sopra. Bisogna seguire anche i requisiti previsti dalle norme appropriate per l'edilizia. Se una stanza o uno spazio interno contiene più di un apparecchio a gas, un'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere garantita come requisito fondamentale della tabella suddetta. La grandezza dell'area aggiuntiva per la ventilazione deve essere appropriata alle norme relative agli altri apparecchi a gas. Ci deve anche essere una distanza minima di 10 mm dal bordo inferiore della porta che si apre sull'ambiente interno della stanza in cui viene installato l'apparecchio. Bisogna assicurare che oggetti, come tappeti e altre coperture per il pavimento, non intacchino la distanza quando la porta è chiusa. Il piano cottura può essere posizionato in cucina, in cucina/sala da pranzo o in una camera da letto ma non in un

Consumo totale gas (kW)	Apertura min. di ventilazione (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500

ambiente che contenga una vasca o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in una camera da letto di meno di 20 m.<sup>3</sup>.


Non installare questo apparecchio in un ambiente sottoterra a meno che non sia aperto all'aria da almeno un lato.


## Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.


### Collegamento elettrico


Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

-  L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

-  Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

-  Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

-  Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).



**i** Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

### **Collegamento del gas**

**!** L'apparecchio può essere collegato al sistema di alimentazione del gas solo da una persona autorizzata e qualificata. Rischio di esplosioni o intossicazione a causa di riparazioni non professionali! Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

**!** Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, scollegare l'alimentazione del gas. C'è il rischio di esplosione!

- Condizioni di regolazione e valori del gas sono presenti sulle etichette (o sull'etichetta tipo ioni).

**i** L'apparecchio è impostato per gas naturale (GN).

- L'installazione con gas naturale deve essere predisposta prima di installare l'unità.
- Ci deve essere un tubo flessibile all'uscita dell'installazione per il collegamento del gas naturale dell'unità e la punta di questo tubo

deve essere chiusa con un tappo. Il rappresentante dell'assistenza rimuove il tappo durante il collegamento e collega l'unità mediante un dispositivo di collegamento diretto (accoppiamento).

- Assicurarsi che la valvola di gas naturale sia subito accessibile.



Se è necessario usare in seguito l'apparecchio con un tipo diverso di gas, bisogna consultare l'agente autorizzato per l'assistenza per la relativa procedura di conversione.

### **Controllo delle perdite presso il punto di collegamento**

- Assicurarsi che tutte le manopole dell'unità siano disattivate. Assicurarsi che l'alimentazione di gas sia aperta. Preparare schiuma di sapone ed applicarla sul punto di collegamento del tubo per controllare eventuali perdite di gas.
- La parte saponata produce schiuma in caso di perdite di gas. In questo caso, ispezionare di nuovo il collegamento del gas.
- Al posto del sapone è anche possibile utilizzare spray specifici, disponibili in commercio, per il controllo di perdite di gas.



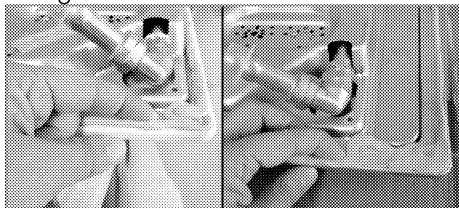
Non usare mai fiammiferi o accendini per eseguire il controllo di eventuali perdite di gas.

**!** Il tubo del gas flessibile deve essere collegato in maniera tale da non entrare in contatto con le parti mobili che lo circondano e non rimanere intrappolato quando le parti mobili si spostano (ad es. i cassetti). Non dovrebbe inoltre essere posizionato in spazi in cui potrebbe rimanere schiacciato.

**!** Il flessibile del gas non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.  
C'è il rischio di esplosione a causa del flessibile del gas danneggiato.

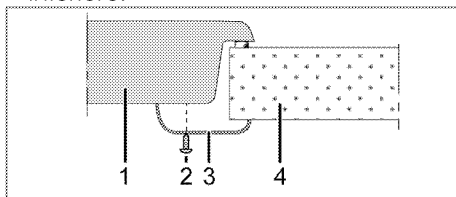
### Installazione dell'unità

1. Rimuovere bruciatori, coperture dei bruciatori e grill del piano cottura dall'apparecchio.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Per evitare che sostanze estranee e liquidi entrino tra il piano cottura e il ripiano, applicare il mastice in dotazione nella confezione sul contorno dell'alloggiamento inferiore del piano cottura ma assicurarsi che il mastice non si sovrapponga.
4. Riempire gli angoli formando pieghe agli angoli stessi, come illustrato nella figura. Formare la piegatura secondo necessità per riempire il vuoto negli angoli.



**i** Assicurarsi che le sezioni separate dell'alloggiamento inferiore del piano cottura siano riempite di mastice.

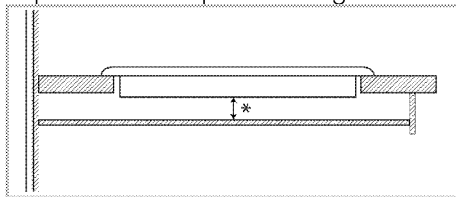
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



- 1 Piano cottura
- 2 Vite
- 3 Morsetto per l'installazione
- 4 Ripiano

**i** Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

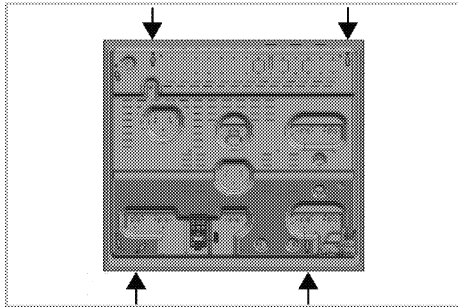
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



\* min. 15 mm

## Vista posteriore (fori di collegamento)

- i** La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



Mettere le piastre dei bruciatori, le coperture relative e i grill nella loro sede dopo l'installazione.

- !** Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

- !** Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

## Controllo finale

1. Aprire la fornitura del gas.
2. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.
3. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.

- i** La fiamma deve essere blu e avere una forma regolare. Se la fiamma tende al giallo, controllare se il coperchio del bruciatore è posizionato in modo sicuro o pulire il bruciatore.

## Conversione del gas

- !** Prima di avviare un lavoro sulla installazione del gas, scollegare l'alimentazione del gas. C'è il rischio di esplosione!

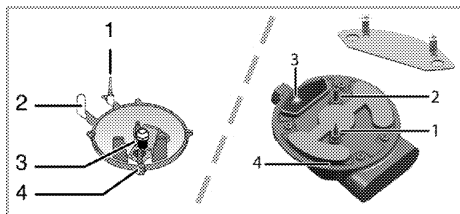
Per cambiare il tipo di gas del proprio apparecchio, cambiare tutti gli iniettori ed eseguire la regolazione della fiamma per tutte le valvole in posizione di flusso ridotto.

## Cambiare l'iniettore dei bruciatori

1. Estrarre la copertura e il corpo del bruciatore.
2. Svitare gli iniettori ruotandoli in senso antiorario.
3. Montare nuovi iniettori.
4. Controllare tutte le connessioni per montaggio e tenuta sicuri.

- i** I nuovi iniettori hanno la loro posizione contrassegnata sulla confezione o *Tabella iniettori*, pagina 12 si può vedere la tabella degli iniettori.

- i** ((Varia a seconda del modello dell'apparecchio.))  
Sui bruciatori di alcuni piani cottura l'iniettore è coperto da una parte in metallo. Questa copertura in metallo deve essere rimossa per sostituire l'iniettore.



- 1 Dispositivo di assenza fiamma (a seconda del modello)
- 2 Candela di accensione
- 3 Iniettore
- 4 Bruciatore

**i** A meno che non vi siano condizioni anomale, non cercare di rimuovere i rubinetti del bruciatore a gas. Bisogna chiamare l'agente autorizzato per l'assistenza se è necessario cambiare i rubinetti.

### Impostazione ridotta del flusso di gas per i rubinetti del piano cottura

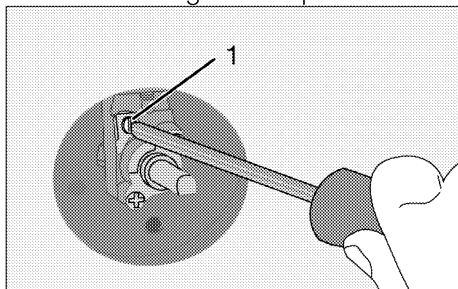
1. Accendere il bruciatore da regolare e portare la manopola in posizione ridotta.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.
3. Usare un cacciavite della dimensione giusta per regolare la vite di regolazione del flusso.

Per GPL (Butano - Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, bisogna ruotare la vite **in senso antiorario** una volta.

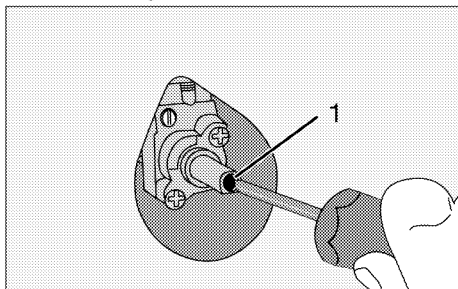
» La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta deve essere 6-7 mm.

4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più bassa, ruotarla in senso antiorario.

5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore in posizione con fiamma alta e ridotta e controllare se la fiamma è presente o meno.
6. In base al tipo di rubinetto del gas usato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.



- 1 Vite di regolazione del flusso



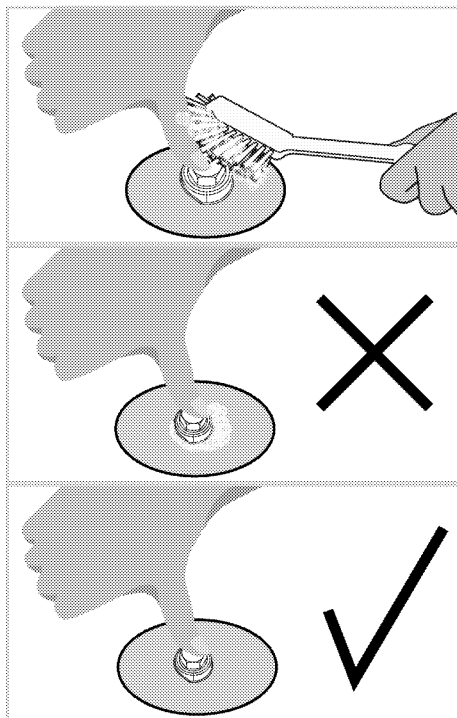
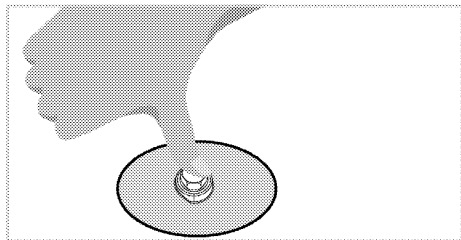
- 1 Vite di regolazione del flusso

**i** Se il tipo di gas dell'unità è cambiato, allora anche la piastra con i valori nominali che mostra il tipo di gas dell'unità deve essere cambiata.

### Controllo perdite iniettori

Prima di effettuare la conversione sul prodotto, assicurarsi che tutte le manopole di controllo siano spente. Dopo la corretta conversione degli iniettori, ogni iniettore deve essere controllato per una eventuale perdita di gas

1. Assicurarsi che il gas alimenti il prodotto, mantenere però tutte le manopole di controllo spente.
2. Ogni foro dell'iniettore deve essere bloccato con un dito che applica una forza ragionevole per fermare la perdita di gas quando la corrispondente manopola di controllo è accesa e tenuta in posizione depressa, per permettere al gas di raggiungere l'iniettore.
3. Applicare acqua saponata all'attacco dell'iniettore con un piccolo pennello, in caso di perdita di gas all'attacco dell'iniettore l'acqua saponata inizierà a fare delle piccole bolle. In questo caso, serrare l'iniettore con una forza ragionevole e ripetere ancora una volta il processo della fase 3.
4. Se la schiuma continua a persistere, è necessario spegnere immediatamente l'alimentazione di gas al prodotto e chiamare un agente del servizio assistenza autorizzato o un tecnico con licenza. Non utilizzare il prodotto fino a quando il servizio di assistenza autorizzato non è intervenuto su di esso.



## Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
  - Assicurare i coperchi e i supporti delle pentole con nastro adesivo.
- i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 4 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.

- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

**i** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!**

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere

contenitori in plastica e alluminio su di essa.

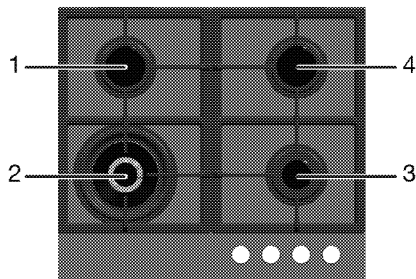
Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.

- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

### Cottura a gas

- La dimensione del contenitore e la fiamma devono corrispondere. Regolare la fiamma del gas in modo che non superi il fondo del contenitore e centrare il contenitore sul poggiapentola.

### Uso del piano cottura



- 1 Bruciatore normale 14-20 cm
- 2 Bruciatore wok 22-30 cm
- 3 Bruciatore ausiliario 12-18 cm

- 4 Bruciatore normale 14-20 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.



Non utilizzare pentole di cottura di dimensioni maggiori a quelle indicate sopra. L'uso di pentole più grandi causa un rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, surriscaldamento delle superfici adiacenti e delle manopole di controllo. L'uso di pentole più piccole provoca il rischio di essere bruciati dalla fiamma.

Il simbolo della fiamma grande indica la massima potenza di cottura e il simbolo della fiamma piccola indica la cottura più bassa. In posizione off (superiore), il gas non è inviato ai bruciatori.

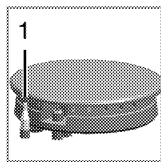
### Accensione dei bruciatori a gas

1. Tenere premuta la manopola del bruciatore.
2. Ruotarla in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande.  
» Il gas è acceso grazie alla scintilla che si crea.
3. Regolare secondo la potenza di cottura desiderata.

### Spegnimento dei bruciatori a gas

Portare la manopola della zona per tenere in caldo nella posizione off (superiore).

### Sistema di sicurezza di disattivazione del gas (nei modelli con componente termico)



1. Disattivazione di sicurezza del gas

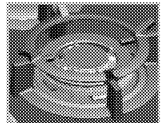
Come contromisura di eventuali scoppi dovuti al traboccamento di liquidi sui bruciatori, si innesca un meccanismo di sicurezza e il gas viene disattivato.

- Premere la manopola e ruotare in senso antiorario per accendere.
- Quando il gas si accende, tenere la manopola premuta per 3-5 secondi ancora per impegnare il sistema di sicurezza.
- Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere la stessa procedura tenendo la manopola premuta per 15 secondi.



Rilasciare il tasto se il bruciatore non è acceso entro 15 secondi. Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione!

### Bruciatore wok



I bruciatori wok aiutano a cucinare in modo più veloce. Il wok, particolarmente usato nella cucina asiatica, è un tipo di pentola profonda e con fondo piatto fatta di fogli di metallo, usata per cucinare verdure e carni tritate con fiamma forte e in poco tempo. Poiché gli alimenti sono cotti con fiamma forte e in poco tempo in tali pentole che conducono il calore in modo rapido e uniforme, i valori nutrizionali degli alimenti stessi è



preservato e le verdure restano  
croccanti.

Si può usare il bruciatore wok anche per  
le normali pentole.

## 6 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detersivo liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

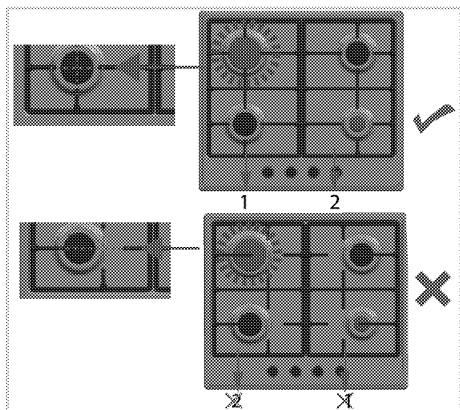


Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

### Pulizia del piano cottura

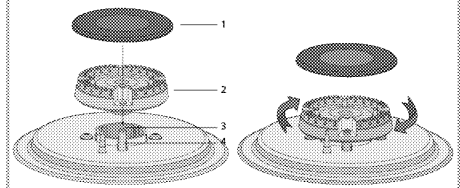
#### Pulizia del bruciatore

1. Rimuovere i poggiatesta dal piano cottura.
2. Rimuovere tutte le parti rimovibili del bruciatore e pulire solo a mano con una spugna, poco detersivo e acqua calda.
3. Pulire le parti non rimovibili del bruciatore con un panno umido.
4. Pulire la spina e l'elemento termico (nei modelli con accensione ed elemento termico) con un panno leggermente umido. Dopo asciugare con un panno pulito. Assicurarsi che i fori per la fiamma e la spina siano completamente asciutti. Altrimenti non si creano le scintille al momento dell'accensione.
5. Quando si montano i grill superiori, prestare attenzione a posizionare i poggiatesta in modo che i bruciatori siano al centro.



### Montaggio delle parti del bruciatore

Dopo aver pulito il bruciatore, posizionare le parti come mostrato sotto



- 1 Coperchio bruciatore
- 2 Testa bruciatore
- 3 Camera bruciatore
- 4 Candela (nei prodotti con dispositivo di accensione)

1. Mettere la testa del bruciatore controllando che passi attraverso la candela di accensione del bruciatore stesso (4). Ruotare la testa del

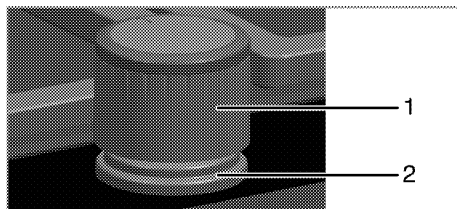
bruciatore verso destra e verso sinistra per assicurarsi che sia ben posizionata nella camera del bruciatore stesso.

2. Mettere la copertura del bruciatore sulla testa del bruciatore.

### Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

- i** Se il prodotto è dotato di tasti/manopole, non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!



- 1 Manopola
- 2 Guarnizione

- i** Non rimuovere per la pulizia le guarnizioni sotto alle manopole.

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

### L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

### Non c'è la scintilla di accensione.

- Corrente assente. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.*

### Non c'è gas.

- La valvola principale del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- Il tubo del gas è piegato. >>> *Installare correttamente il tubo del gas.*

### I bruciatori non funzionano bene o non funzionano affatto.

- I bruciatori sono sporchi. >>> *Pulire i componenti dei bruciatori.*
- I bruciatori sono bagnati. >>> *Asciugare i componenti dei bruciatori.*
- Il coperchio del bruciatore non è montato in modo sicuro. >>> *Montare correttamente il coperchio del bruciatore.*
- La valvola del gas è chiusa. >>> *Aprire la valvola del gas.*
- Il cilindro del gas è vuoto (quando si usa GPL). >>> *Sostituire il cilindro del gas.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.