

(IT)

pagina. 2

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE
ED USO DEI PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS E MISTI
59X50 cm (TIPO P61/P61V)
86X50 cm (TIPO P91/P91V)**

(GB)

pag. 7

**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, MAINTENANCE
AND USE OF FIXED HOBS WITH GAS OR MIXED SUPPLY
59X50 cm (TYPE P61/P61V)
86X50 cm (TYPE P91/P91V)**

(IT) LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE:

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE.....	pag. 2
Inserimento del piano cottura - Fissaggio del piano cottura.....	pag. 2-3
Avvertenze per l'installazione.....	pag. 3
Ventilazione ed aerazione dei locali.....	pag. 3
Allacciamento alla rete Gas- Adattamento ai diversi tipi di Gas.....	pag. 3-4
Regolazione bruciatori.....	pag. 4
Allacciamento elettrico.....	pag. 4
MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO - Sostituzione di componenti.....	pag. 5
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE.....	pag. 5
Descrizione tipi di piani cottura - Utilizzo dei bruciatori.....	pag. 5
Pulizia dell'apparecchio.....	pag. 6
Disegni	pag. 11
Schemi elettrici.....	pag. 13

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/EU in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447). Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabella n.1), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figure):

- Piani tipo P61/P61V (59x50 cm) P71/P71V (74 x 50 cm) P91/P91V (86x50 cm) ad angolo retto Fig. 1A.
- Piani tipo P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) ad angolo arrotondato Fig. 1B

seguendo le misure riportate nella tabella n.1.

Interporre un setto separatore di materiale resistente al calore (deve resistere come minimo ad una sovratemperatura di 65K) allo scopo di isolare termicamente l'apparecchio. Questo setto deve essere installato ad almeno 3 cm. dal fondo del piano cottura (vedi Fig.1A/B) e deve estendersi fino alle pareti del mobile in modo da racchiudere completamente la zona in cui il piano cottura e' incassato.

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

Tabella n.1	Versione Squadrata		Versione arrotondata		
	W (cm)	D (cm)	W (cm)	D (cm)	R (cm)
P61/P61V	57	48	57	48	13.5
P91/P91V	84	48	84	48	13.5

L1 min (cm)	6
L2 min (cm)	4
L3 min (cm)	10
L4 min (cm)	70

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione. Per applicare detta guarnizione, seguire scrupolosamente le istruzioni sottostanti:

- 1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo dell'apertura avendo cura di sovrapporre i punti di giunzione (fig.2).
- 2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.
- 3) Con un cacciavite montare le 4 piastrine A tramite l'apposita vite B (fig.3).
- 4) Far scorrere le piastrine e bloccarle serrando la vite B.
- 5) Rifilare la parte di guarnizione esterna al piano.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Il piano cottura può essere installato liberamente, in modo isolato, oppure inserito tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm² (vedi Fig.4).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite . E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig.5A). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (vedi Fig.5B), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, occorre innanzitutto togliere il tappo di protezione in plastica del circuito gas che e' inserito a pressione nel raccordo di entrata dello stesso; per rimuoverlo basta semplicemente sfilarlo. Accertarsi quindi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio. Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è ammesso.
- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassettei.

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

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassettei. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1. (Fig.6)

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 quali 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

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.
- SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori operare nel modo seguente: sollevare i bruciatori e svitare gli ugelli (Fig.7) mediante chiave inglese da 7 mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo quanto indicato nella TABELLA N° 2 sottoriportata.

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°2: Adattamento ai vari tipi di gas

APPARECCHIO DI CATEGORIA: III1a2H3+ O II 2H3+

Bruciatore	Tipo di Gas	Pressione	Diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass 1/100mm
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	val
Ausiliario	Città G110	10	145	-	227	1	860	0,3	258	27
	Naturale G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27
	Butano G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27
Semi-Rapido	Città G110	10	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31
	Naturale G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31
	Butano G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapido	Città G110	10	280	-	681	3	2580	0,75	645	42
	Naturale G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42
	Butano G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propano G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual	Città G110	10	In 130 Out 300	-	953	4,2	3612	0,48	413	In 34reg out 65reg
	Naturale G20	20	In 70 Out 110	-	476	5	4300	0,48	413	In 34reg out 65reg
	Butano G30	30	In 46 Out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	In 34reg out 65reg
	Propano G31	37	In 46 Out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	In 34reg out 65reg

ATTENZIONE: Conformemente alla direttiva 2009/142/CE, l'adattabilità al gas Città è consentita solamente per gli apparecchi dotati di dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (termocoppia) su tutti i bruciatori (per rif. ved. cap. "Utilizzo dei bruciatori")

REGOLAZIONE BRUCIATORI:

1) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori

Per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori operare seguendo la sequenza qui indicata:

- 1) Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
- 2) Togliere la manopola del rubinetto, fissata per semplice pressione sull' astina dello stesso.
- 3) Utilizzando un piccolo cacciavite, azionare la vite a farfalla sul corpo valvola Fig. 8A- dual fig.8B) finché la fiamma del bruciatore non è impostata su MINIMO.
- 4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO:

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

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

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

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione (se sprovvisto) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Fig. 9 avendo cura di rispettare le sottostate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo "⏏" terra = cavetto colore giallo-verde;

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

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

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive 2009/142/CE (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare 2006/95/CE (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE, (Direttive EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica. Per la sostituzione di componenti vari quali bruciatori, rubinetti e componenti elettrici si deve estrarre il piano di cottura dal mobile sbloccando i ganci di fissaggio, svitare le viti di fissaggio dei bruciatori al piano lavoro, svitare i dadi di fissaggio delle piastre elettriche visibili nella parte inferiore del piano, asportare il piano di lavoro ed operare infine la sostituzione dei componenti difettosi.

NOTA: Nel caso si debbano sostituire dei rubinetti, occorre svitare anche le due viti di fissaggio della rampa gas al fondo del piano che si trovano nella parte superiore dello stesso. Con gli apparecchi dotati di accensione automatica, prima di sostituire i rubinetti, si dovrà smontare la catenaria di interruttori dell'accensione. Si consiglia di sostituire la guarnizione del rubinetto tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo X per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato. In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella sottostante tabella n°3:

TABELLA N° 3: Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione dei piani cottura

Dimensioni piano cottura	Tipo di piano cottura	Tipo/i e sezione cavo di alimentazione
59 x 50 cm.	bruciatori gas	H05VV-F 3x0,75 mm ²
74 x 50 cm.		
86 x 50 cm.	bruciatori gas + 1 piastra el.	H05VV-F 3x1 mm ²

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungorispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

- PIANO COTTURA A GAS TIPO **P650**, vedi Fig. 11A - Schema Elettrico E
- PIANO COTTURA A GAS TIPO **P950**, vedi Fig. 11B - Schema Elettrico E
- PIANO COTTURA A GAS TIPO **P9C0**, vedi Fig. 11C - Schema Elettrico E

LEGENDA PER DESCRIZIONE DEI PIANI LAVORO (Figs. 11A-11B)

- 1 bruciatore ausiliario
- 2 bruciatore semirapido
- 3 bruciatore rapido
- 4 bruciatore Dual
- 11 manopola bruciatore posteriore destro
- 12 manopola bruciatore laterale
- 13 manopola bruciatore laterale sinistro
- 14 manopola bruciatore centrale
- 15 manopola bruciatore destro

LEGENDA PER SCHEMI ELETTRICI (schemi E)

- 1 morsettiera
- 2 pulsante accensione
- 3 generatore di scintille
- 4 candela
- L marrone (fase)
- N Blu (neutro)
-  giallo / verde (terra)

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L' accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- **Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica):** Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- **Accensione elettrica:** Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande quindi premere il bottone di accensione e rilasciarlo non appena il bruciatore si e' acceso.

- **Accensione elettrica automatica:** Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande e premere la manopola; rilasciarla non appena il bruciatore si e' acceso.

- **Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia):** Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande, premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

- Utilizzo del bruciatore Dual (Fig.13)

Un solo rubinetto controlla sia la corona centrale che quella esterna del bruciatore.

Per accendere la corona centrale e la corona esterna del bruciatore, premere e ruotare la manopola nella posizione di fiamma massimo 1 e tenerlo premuto fino all'accensione; in questa posizione sia la fiamma interna che la fiamma esterna sono al massimo.

Ruotare la manopola in posizione 2 per avere la corona esterna al minimo e la corona interna alla fiamma massima

Ruotare la manopola in posizione 3 per avere la corona interna al massimo e la corona esterna

Ruotare la manopola in posizione 4 per avere la corona interna al minimo e la corona esterna spenta.

N.B.: Si consiglia di non provare ad accendere un bruciatore se il suo coperchietto non è correttamente in posizione.

Consigli per il miglior uso dei bruciatori:

- Utilizzare pentole adatte per ogni bruciatore (vedi scheda n. 4 e Fig. 12).

- Quando viene raggiunto il punto di ebollizione, attivare la manopola su MINIMUM.

- Usa sempre le pentole con un coperchio.

N.B.: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non è correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig.12).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4: Diametri pentole consigliati.

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE consigliati (cm.)
Ausiliario	12 - 14
Semi-rapido	14 - 26
Rapido	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENZIONE: impiegare contenitori a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi.

L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande) . Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.

Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig.4) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione /cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig.5A e 5B). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro: Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, 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.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. 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 saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riportarli correttamente nella loro posizione.

Pulizia candele: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

These instructions are valid only for those countries which are indicated by their identification symbol on the front cover of the instruction booklet and on the label on the appliance.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to things or persons caused by an incorrect installation or by incorrect use of the appliance.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to errors in printing or writing contained in this booklet. The appearance of the figures shown is also only approximate.

The manufacturer reserves the right to make changes to his products when it is considered necessary and useful without effecting the essential features regarding safety and function.

INDEX:

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER pag. 7
 Inserting the hob pag. 8
 Fixing the hob – Advice about installation pag. 8
 Ventilation and airing of the premises – Connection to the gas supply pag. 8
 Adaptation to different types of gas pag. 8
 Regulation of the burners pag. 9
 Connection to the electricity supply pag. 9
 MAINTENANCE OF THE APPLIANCE – Replacing parts pag. 9
 USE AND MAINTENANCE MANUAL pag. 10
 Description of types of hobs pag. 10
 Use of the burners pag. 10
 Cleaning of the appliance pag. 10
 Figures pag. 11
 Electrical Diagram pag. 13

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON PROFESSIONAL USE IN HOUSEHOLDS.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff. A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for. The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOB

When you have removed the various adjustable parts from their internal and external packaging, check that the hob is intact. If you are in doubt do not use the appliance and contact the qualified staff.

The parts which make up the packaging (polystyrene, bags, boxes, nails etc.), are dangerous objects and must be kept out of children's reach.

Taking into consideration the specific dimensions of the appliance (see table N°1), make an opening in the work surface (see figure):

- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P71/P71V (74x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) with right angle corner Fig. 1A.
- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) with curved corner Fig. 1B

using the measurements indicated in table N°.1
The appliance must be classified in class 3 and thus it is subject to all the regulations indicated by the norms regarding these appliances.

Table N°.1

	Square Version		Rounded version		
	W (cm)	D (cm)	W (cm)	D (cm)	R (cm)
P61/P61V	57	48	57	48	13.5
P91/P91V	84	48	84	48	13.5

L1 min (cm)	6
L2 min (cm)	4
L3 min (cm)	10
L4 min (cm)	70

FIXING THE HOB

In order to prevent liquids from accidentally leaking into the kitchen unit underneath the appliance is equipped with a special seal. To put on this seal follow the instructions below very carefully.

- 1) Stretch out the seal along the edge of the opening, taking care to overlap the joining points. (fig. 2).
- 2) Insert the hob into the opening in the kitchen unit.
- 3) With a screwdriver assemble the 4 plates A with the special screw B (fig. 3).
- 4) Move the plates along and fix them using screw B.
- 5) Reinsert the part of the seal on the outside of the hob.

The hob can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K. To prevent the plastic layer which covers the kitchen unit from ungluing, the glue used to join the two surfaces together must resist temperatures of up to 150 °C. The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place. This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m³ and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see Fig. 4). These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig. 5A). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig. 5B). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it. Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply. A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.

IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.

ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig. 6)

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

- **CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:**

To change the nozzles of the burners use the following procedure:

Lift up the burners and unscrew the nozzles (Fig. 7) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE N° 2 shown below.

ATTENTION: After carrying out the changes described above, the technician must put the label corresponding to the new gas supply on the appliance to take the place of the old label. This label is found in the bag containing spare nozzles.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: III

Burner	Type of Gas	Pressure mbar	Nozzle diameter 1/100mm	Nominal Charge				Reduced Charge		Diameter by-pass 1/100mm safety
				g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Auxiliary	Town G110	10	145	-	227	1	860	0,3	258	27
	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27
Semi-Rapid	Town G110	10	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31
	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapid	Town G110	10	280	-	681	3	2580	0,75	645	42
	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual	Town G110	10	In 130 Out 300	-	953	4,2	3612	0,48	413	In 34reg out 65reg
	Natural G20	20	In 70 Out 110	-	476	5	4300	0,48	413	In 34reg out 65reg
	Butane G30	30	In 46 Out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	In 34reg out 65reg
	Propane G31	37	In 46 Out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	In 34reg out 65reg

REGULATION OF BURNERS:

1) Regulation of the "MINIMUM" on the burners

To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:

- 1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM (small flame).
- 2) Remove the knob (Fig. 8) of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
- 3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap (auxiliary, semi-rapid, rapid Fig. 8A- dual fig.8B) and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.
- 4) Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.

ATTENTION: The regulation described above can be carried out only with burners using methane gas and city gas (where available), while with burners using liquid gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.

CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE ELECTRICITY SUPPLY:

Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.

Before carrying out the connection check that:

- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see label on the lower part of the case).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

When the connection to the electricity supply is made with a socket.

Fit onto the electric cable a standard plug (if it is not provided) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig. 9 taking care to respect the corresponding pairs listed below:

letter L (phase) = brown coloured wire;

letter N (neutral) = blue coloured wire;

symbol "⏏" earth = green-yellow coloured wire;

- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75 K at any point.
- Do not use reducers, adapters or shunts for the connection as they could cause false contacts and subsequent dangerous overheating.

When the connection is made directly with the electricity supply:

- Place a single-pole switch between the appliance and the electricity supply. The switch must be of a suitable charge for the appliance with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively the electrical connection can also be protected by a differential switch of high sensitivity.
- You are strongly advised to fix the special yellow-green earth wire to an efficient earthing system

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives 2009/142/CE (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like 2006/95/CE (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and 2004/108/CE (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

CHANGING THE PARTS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

To replace different components such as burners, taps and electrical parts you must take out the hob from the kitchen unit by releasing the fixing hooks, unscrew the fixing screws of the burners on the work top, unscrew the fixing nuts of the electric plates which are visible on the lower part of the hob and remove the worktop in order to carry out the replacement of the defective parts.

NOTE: If the taps need replacing you also need to unscrew the two fixing screws of the gas ramp at the bottom of the hob which are found on the upper part of the latter.

For appliances equipped with automatic "ON" switches you must dismantle the "ON" switch chain before replacing the taps.

You are advised to change the seal on the tap every time you replace a tap in order to ensure a perfect hold between the body and ramp.

WARNING: The electric cable which is provided with the appliance is connected to the appliance with a type X connection and thus can be replaced with the same type of cable as that installed without using special tools.

In the event of wear or damage to the mains cable, replace it following the indications shown below in table n°3:

TABLE N° 3: Types and sections of the electric mains cable for hobs

Dimensions of hob	Type of hob	Type/ section of mains cable
59 x 50 cm.	gas burners	H05VV-F 3x0,75 mm ²
86 x 50 cm.	gas burners + 1 electric plate.	H05VV-F 3x1 mm ²

WARNING: If you replace the electric mains cable the installer must have the earth conductor about 2 cm longer than the phase conductors and must also take heed of the warnings regarding electric connection.

- GAS HOB TYPE **P650**, see Fig. 11A - Electrical Diagram E
- GAS HOB TYPE **P950**, see Fig. 11B - Electrical Diagram E
- GAS HOB TYPE **P9C0**, see Fig. 11C - Electrical Diagram E

DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB (Figs. 11A-11B)

- 1 Auxiliary burner
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Rapid burner
- 4 Dual burner
- 11 Back right burner knob
- 12 Side burner knob
- 13 Left side burner knob
- 14 Central burner knob
- 15 Right side burner knob

CAPTION FOR ELECTRICAL DIAGRAM (Diagrams E)

- 1 Electric panel
- 2 Lighter button
- 3 Ignition device
- 4 Lighting plugs
- L Brown (phase)
- N Blue (neutral)
- ⏏ Yellow/Green (earth)

USE OF THE BURNERS

On the control panel above every knob there is a diagram which indicates which burner the knob in question refers to. The burners can be turned on in several ways according to the type of appliance and its individual features:

- **Manual “On” switch (this is always possible even if the electric current is cut off):** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then put a lit match to the burner.

- **Electric “On” switch:** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press the lighter button and let it go as soon as the burner is alight..

- **Automatic Electric “On” switch:** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press in the knob. Let it go as soon as the burner is alight.

- **“On “ switch for burners with safety device (thermocouples):** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then use one of the lighting devices described above. When the burner is lit keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out when letting the knob go, repeat the operation all over again.

Use of the Dual burner (Fig.13)

This model controls both the central and the external crown of the burner with just one valve.

To ignite the central crown and the external crown of the burner, press and turn the knob to the maximum delivery position 1 and hold it down until ignition; in this position both the internal and the external flame are at maximum.

Turn the knob to position 2 to have the external crown at minimum and the internal crown at maximum flame

Turn the knob to position 3 to have the internal crown at maximum and the external crown off

Turn the knob to position 4 to have the internal crown at minimum and the external crown off.

N.B.: You are advised not to try and light a burner if its flame divider is not correctly in place.

Advice for the best use of the burners:

- Use suitable pans for each burner (see tab. n° 4 and Fig. 12).
- When boiling point is reached turn the knob on to MINIMUM.
- Always use pans with a lid.

TABLE N°4: Recommended pan diameters.

BURNER	PAN DIAMETERS recommended (cm.)
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENTION: use containers with a flat bottom

ATTENTION: If there is no electric current you can light the burners with matches.

Lighting the burners with safety thermocouples can only be carried out when the knob is on MAXIMUM (large flame) .When cooking food with oil or fat which can easily set alight, the user must not leave the appliance.

Do not use sprays near the appliance when it is in use. When using the burners make sure that the pan handles are in the correct position. Keep children away. If the hob has a lid, before closing it, make sure that the surrounding work surface is cleaned of any food that has been left there.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed. Therefore you need to ensure that the place is well ventilated, keeping clear the natural ventilation openings (Fig. 4) and using the mechanical ventilation device/ flue or electric fan (Fig. 5A and 5B). Intensive or prolonged use of the appliance may require additional entilation such as by opening a window or an increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the echanical ventilators if it is present.

CLEANING OF THE APPLIANCE

Before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the electric mains and turn off the main tap which supplies the appliance with gas.

Cleaning the worktop: Periodically the burner heads, enamelled steel grills, enamelled lids and flame dividers must be cleaned with warm soapy water, rinsed and dried well.

Any liquid which overflows from the pan must always be removed with a cloth.

If opening or closing any tap is difficult do not force it but ask for an urgent check from the technical assistant.

Cleaning of the enamelled parts: To maintain the features of the enamelled parts they must be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) and washing the enamelled parts when they are still warm.

Cleaning of the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shininess is maintained by periodically cleaning with the special products normally available on the market. Never use abrasive powders.

Cleaning of the burner flame dividers: as they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and cleaning with soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

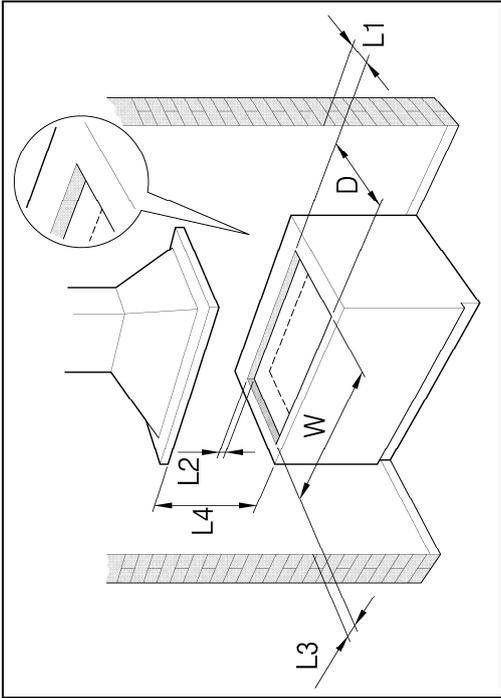


Fig.1A

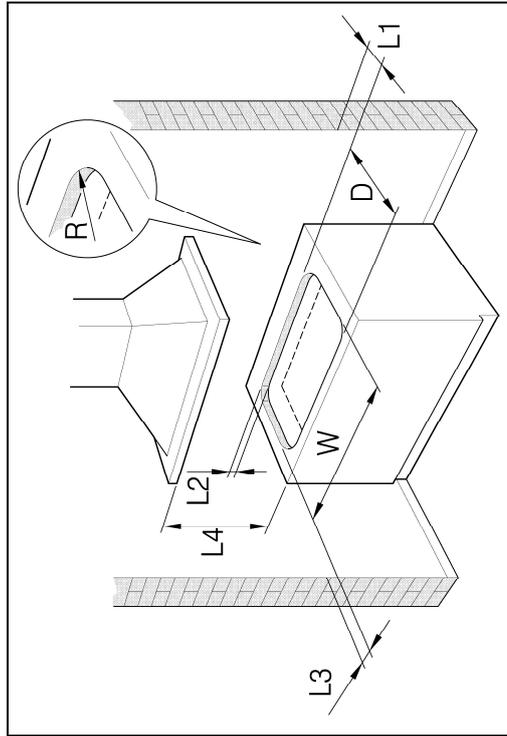


Fig.1B

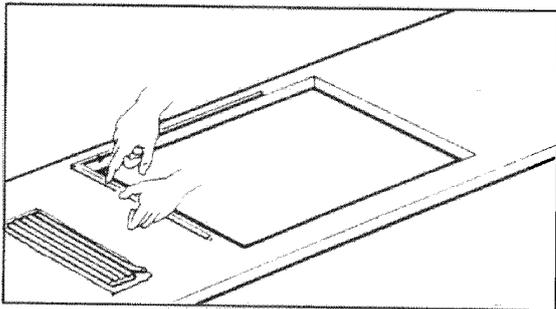


Fig.2

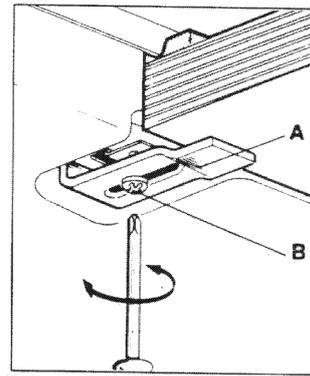


Fig.3

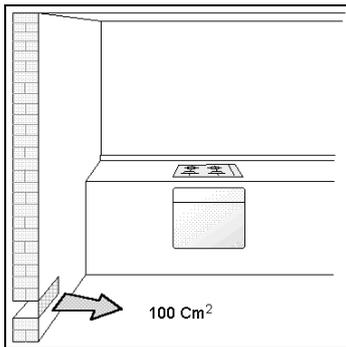


Fig.4

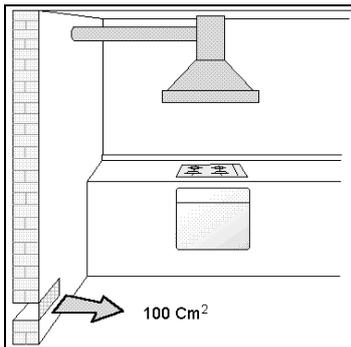


Fig.5A

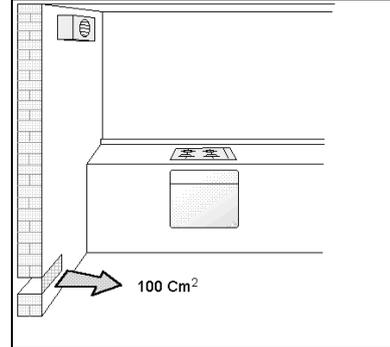


Fig.5B

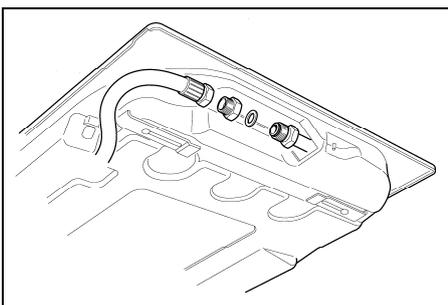


Fig.6

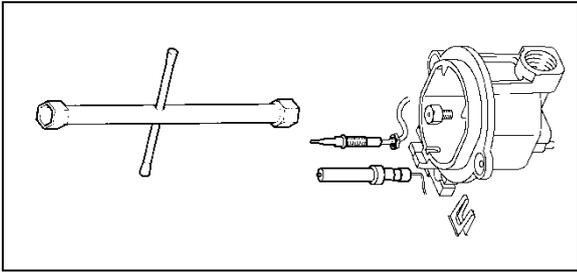


Fig.7

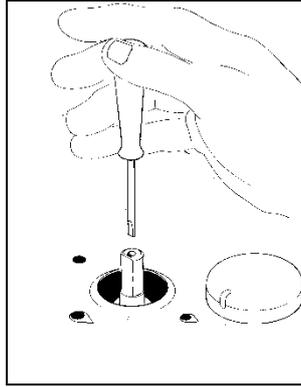


Fig. 8A

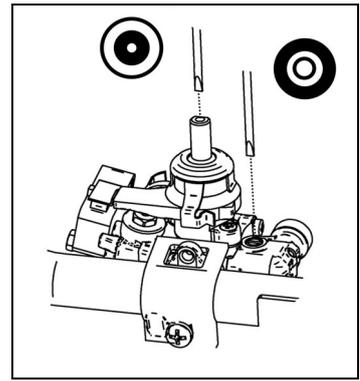


Fig.8B

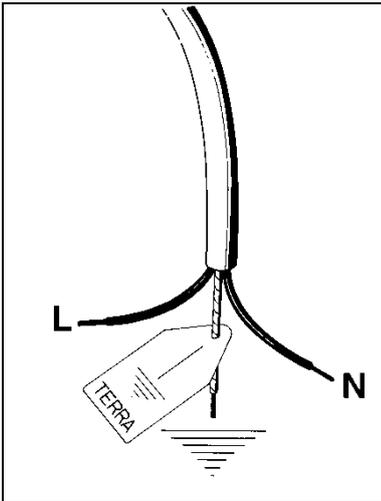


Fig.9

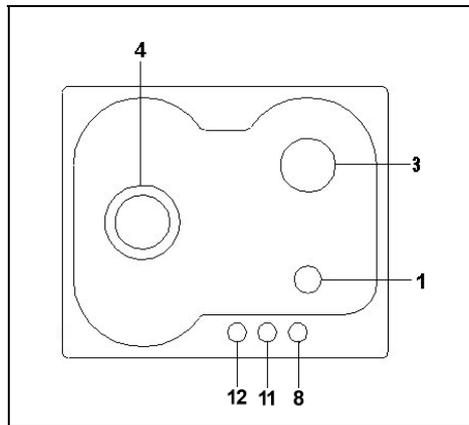


Fig.11A

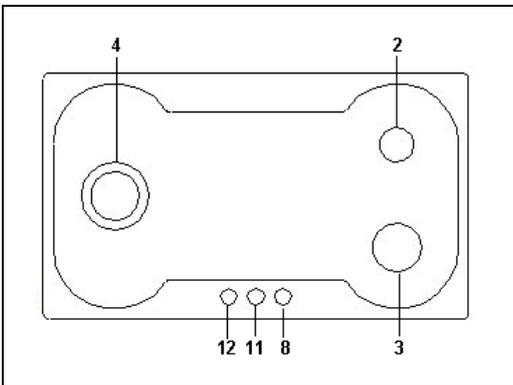


Fig.11B

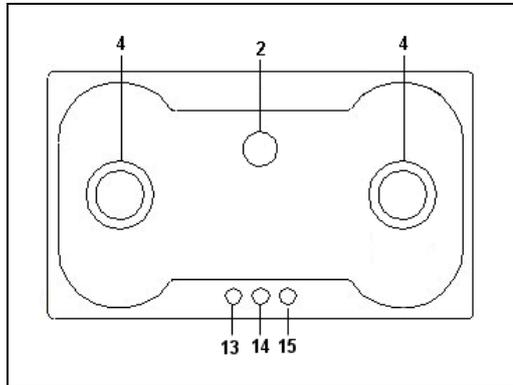


Fig.11C

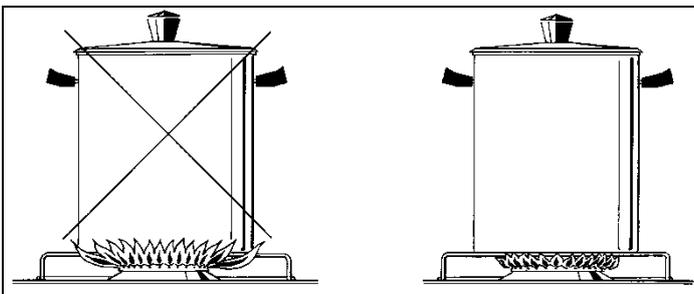


Fig. 12

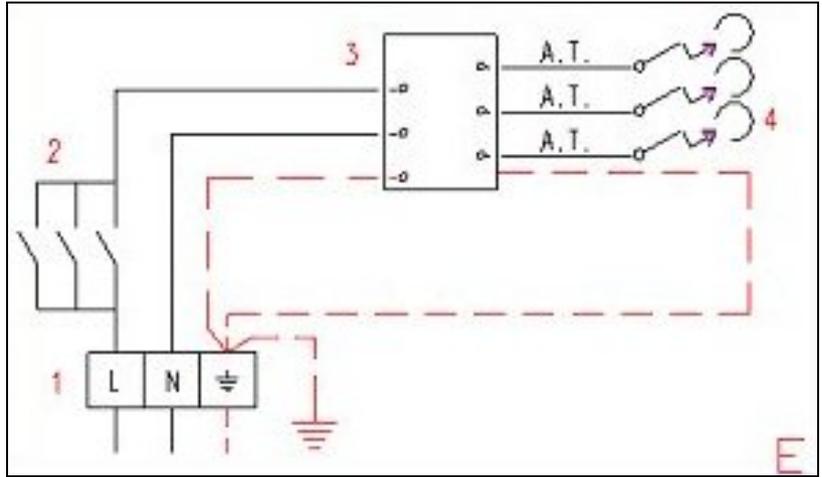
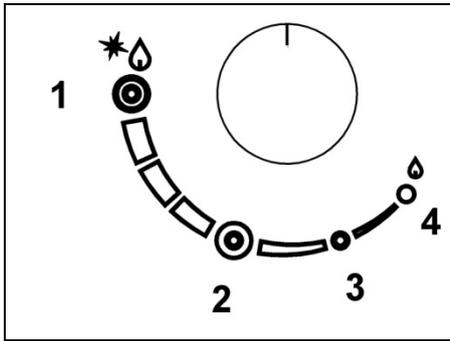


Fig. 13

Targhetta portadati



Cod. 3100167