

---

# gorenje

IT

Manuale d'uso  
Istruzioni per l'installazione  
Istruzioni di conversione

BG6xA

BG6xB

BG6xC

BG6xD

BG6xE

BG6xF



**Simboli utilizzati:**



Informazioni importanti



Suggerimento



Collegamento gas



Collegamento elettrico



Corretto



Errato

# SOMMARIO

---

## ***Norme di sicurezza***

---

Uso in condizioni di sicurezza	4
Bambini e persone vulnerabili	7

## ***Manuale d'uso***

---

Modelli	8
Descrizione	8
Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014	8
Uso	9
Tabella errori	10

## ***Istruzioni per l'installazione***

---

Norme di sicurezza	11
Manutenzione	11
Preparazione dell'installazione	12
Nastro sigillante	13
Collegamento gas	14
Unità integrata	14
Collegamento e testing	14

## ***Istruzioni di conversione***

---

Istruzioni di conversione	15
Tabella di conversione	15
Tabella potenza (kW)	16
Conversione ugelli	17
Conversione viti di by-pass	17
Controllo tenuta del gas e funzionamento	18
Avvio	19
Controllo funzionamento	19

## ***Aspetti ambientali***

---

Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballo	20
---	----

### LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI!

#### Usa in condizioni di sicurezza



- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.
- I danni causati da collegamenti errati, installazione errata o uso errato non sono coperti dalla garanzia.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde durante l'uso. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dall'apparecchio a meno che non siano supervisionati.
- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non lasciare mai oggetti sul piano cottura.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata necessita di supervisione costante.
- **AVVERTENZA:** le cotture con olio o grassi su un piano cottura incustodito possono essere pericolose e generare incendi.
- Non tentare **MAI** di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non eseguire cotture flambé sotto una cappa da cucina. Le fiamme alte potrebbero causare un incendio, anche se il piano cottura è spento.
- **AVVERTENZA:** usare esclusivamente protezioni per fornelli progettate dal produttore del piano cucina o indicate nel manuale d'istruzioni del piano cucina come compatibili per l'uso con i fornelli integrati nell'apparecchio. L'uso di protezioni non compatibili può causare incidenti.

- Il piano cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti. L'apparecchio non è progettato per riscaldare ambienti.
- Non riscaldare barattoli chiusi sul piano cottura. Si verificherebbe un aumento di pressione che provocherebbe l'esplosione dei barattoli. Ciò potrebbe causare danni o ustioni all'utente.
- Non coprire mai l'apparecchio con tessuti o oggetti simili. Se l'apparecchio è ancora caldo o acceso, ciò comporta il rischio di fiamme.
- Non usare l'apparecchio come un piano di lavoro. L'apparecchio potrebbe essere accidentalmente acceso o essere ancora caldo, il che significa che gli oggetti potrebbero sciogliersi, scaldarsi o prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchio a temperature inferiori ai 5 °C.
- L'apparecchio non deve essere installato o utilizzato in ambienti esterni.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio si potrebbe avvertire un odore "strano". Ciò è normale. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà in fretta.
- Questo apparecchio non è progettato per l'uso tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchio.
- Non usare mai pulitori a pressione o a vapore per ripulire il piano cucina.
- Il piano in ceramica è estremamente resistente, ma non indistruttibile. Ad esempio, la caduta di un barattolo o di un utensile affilato su di esso può causarne la rottura.
- L'eventuale mancanza dei piedini in gomma supporti vasca può causare l'insorgenza di graffiature sulla vasca di gocciolamento o inefficienza di combustione del bruciatore. Se si riscontra la mancanza dei piedini in gomma rivolgersi al nostro servizio assistenza.



- **AVVERTENZA** “In caso di rottura del vetro sul piano di cottura”:
  - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento riscaldante e isolare l’apparecchio dall’alimentazione elettrica.
  - non toccare la superficie dell’apparecchio.
  - non usare l’apparecchio.
- **ATTENZIONE:** L’uso di un apparecchio per la cottura a gas genera calore, umidità e prodotti della combustione nella stanza in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata in particolare quando l’apparecchio è in funzione. Tenere aperte le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aspirazione meccanica).
- I componenti dei bruciatori diventano caldi durante e immediatamente dopo l’uso. Non toccare i bruciatori ed evitare il contatto con i materiali non termo resistenti.
- Non immergere mai i coperchi dei bruciatori caldi e i supporti per pentole in acqua fredda. Il raffreddamento rapido può danneggiare lo smalto.
- La distanza tra il piano cottura e le manopole o una parete non termo resistente deve essere sempre maggiore di due centimetri. In caso di distanze inferiori, la temperatura elevata può causare lo scolorimento e/o la deformazione delle manopole o della parete.
- Usare sempre supporti per pentole e stoviglie adeguate.
- Collocare le pentole sempre sui supporti per pentole. Collocare la pentola direttamente sul coperchio del bruciatore può causare situazioni pericolose.
- Vassoi o pellicole in alluminio non sono adatti per l’uso come utensili da cottura. Possono prendere fuoco sui coperchi dei bruciatori o sui supporti delle pentole.

- Il piano cottura può funzionare efficacemente solo se i componenti del bruciatore sono stati montati usando le apposite guide. Assicurare che i supporti delle pentole siano posizionati correttamente l'uno contro l'altro in piano sulla superficie. Solo in questo modo è possibile garantire la stabilità delle pentole.
- Tenere guanti o panni da forno lontani dalle fiamme.
- Nel caso sia permesso un cassetto sotto l'apparecchio (vedere le istruzioni di installazione), senza un fondo intermedio, non usare tale cassetto per conservare oggetti/materiali altamente infiammabili. Assicurare un adeguato spazio libero di alcuni centimetri tra il fondo del piano cottura e il contenuto di eventuali cassette.
- Per un funzionamento sicuro e corretto dei bruciatori, pulire regolarmente i componenti del bruciatore.

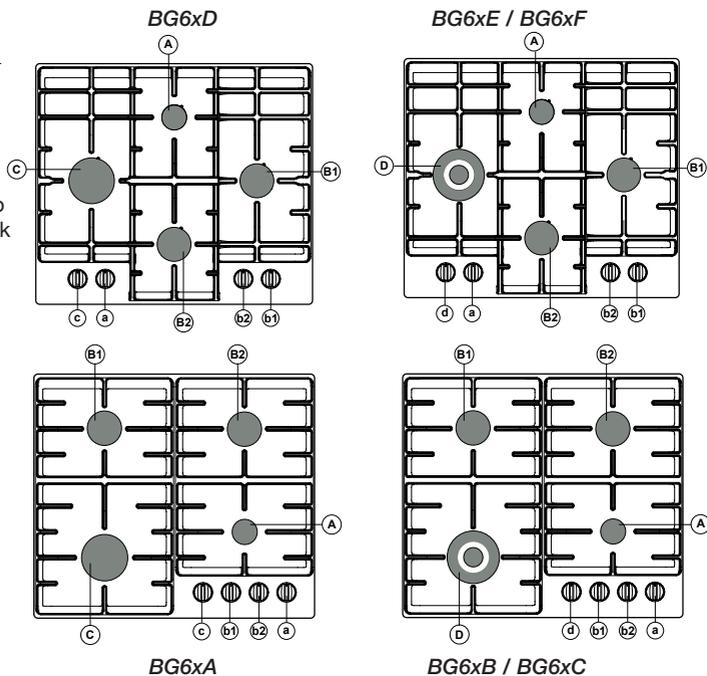
### ***Bambini e persone vulnerabili***



- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchio e sui pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano supervisionati.
- Non collocare in credenze sopra o dietro l'apparecchio oggetti che i bambini potrebbero trovare interessanti.
- Le aree di cottura/i bruciatori si riscaldano durante l'uso e rimangono caldi per alcuni minuti dopo l'uso. Tenere i bambini lontani dal piano cottura durante e immediatamente dopo la cottura.

## Modelli

- Aa - Bruciatore ausiliario
- Bb - Bruciatore semi-rapido
- Cc - Bruciatore rapido
- Dd - Bruciatore per wok



## Descrizione

	G20 / 20 mbar			
	Bruciatore	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG6xC BG6xF
Aa	Ausiliario	1,00 kW	1,00 kW	1,00 kW
Bb	Semi-rapido	1,80 kW	1,80 kW	1,80 kW
Cc	Rapido	3,00 kW		
Dd	Wok		3,50 kW	4,05 kW

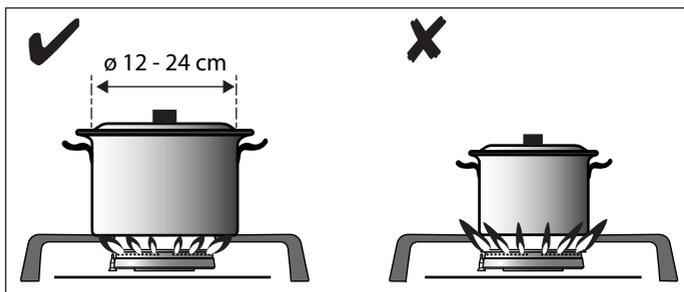
## Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni secondo EN60350-2

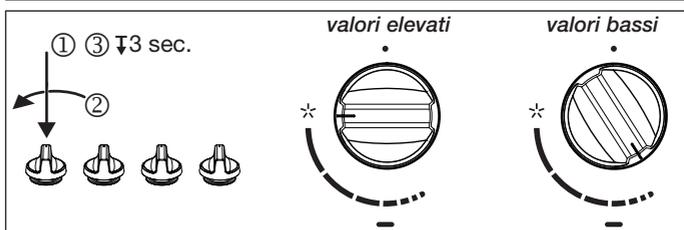
Identificazione modello		BG6xA / BG6xD	BG6xB/BG6xC BG6xE/BG6xF
Tipo di piano cottura		Piano cottura a gas	Piano cottura a gas
Numero di bruciatori a gas		4	4
Tecnologia di riscaldamento		Bruciatore a gas	Bruciatore a gas
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EEbruciatore a gas) in %	Bruciatore semi-rapido:	58,8	58,8
	Bruciatore rapido:	56,3	
	Bruciatore per wok:		57,6
Efficienza energetica per piano cottura a gas (EEpiano cottura a gas) in %		58,0	58,4

# MANUALE D'USO

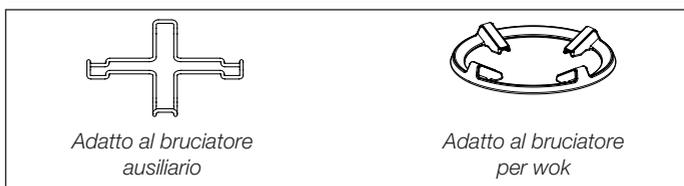
## Uso



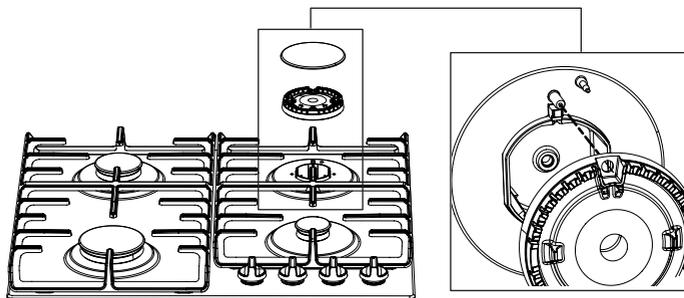
- Controllo:**  
(1) Premere  
(2) Girare  
a sinistra + tenere  
(3) Tenere premuto  
per 3 sec.



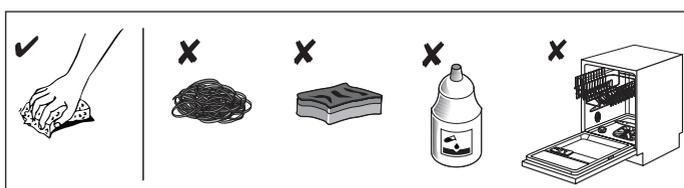
## Accessori:



## Posizione del bruciatore:



## Pulizia:



## Tabella errori

Di seguito, alcuni consigli su come risolvere alcuni problemi comuni.

Problema	Causa possibile	Cosa fare
Il bruciatore non si accende. La fiamma non è uniforme / è instabile.	La fiamma non è uniforme a causa di un'errata impostazione dell'erogazione del gas.	Fare controllare la tubazione del gas a un esperto!
La fiamma dei bruciatori cambia improvvisamente.	Parti del piano cottura non montate correttamente.	Montare il bruciatore correttamente.
Il bruciatore impiega più tempo ad accendersi.	Parti del piano cottura non montate correttamente.	Montare il bruciatore correttamente.
La fiamma si spegne poco dopo l'accensione.	Manopola premuta troppo brevemente o debolmente.	Tenere la manopola premuta più a lungo.
La griglia si è scolorita nell'area dei bruciatori?	È un fenomeno normale causato dalla temperatura elevata.	Pulire la griglia con un detergente per la cura dei metalli.
Si è interrotta l'alimentazione elettrica generale?	Il fusibile potrebbe essere bruciato.	Controllare il fusibile nella scatola portafusibili e sostituirlo se bruciato.
L'accensione elettrica dei bruciatori non funziona più?	Vi sono residui di alimenti o detergente tra la candela di accensione e il bruciatore.	Aprire e pulire accuratamente l'apertura tra la candela di accensione e il bruciatore.
Il coperchio del bruciatore ha un aspetto sgradevole.	Sporco normale.	Pulire i coperchi dei bruciatori con un detergente per la cura dei metalli.

L'intervento di un tecnico dell'assistenza durante il periodo di garanzia verrà addebitato all'utilizzatore se l'apparecchio risulta non funzionante per uso improprio. Conservare queste istruzioni in luogo sempre facilmente accessibile; in caso di trasferimento dell'apparecchio ad altre persone, includere anche le relative istruzioni.

Se il problema persiste nonostante il rispetto delle istruzioni di cui sopra, rivolgersi a un tecnico dell'assistenza autorizzato. La riparazione di guasti o reclami in garanzia risultanti da collegamento o uso improprio dell'apparecchio non sono coperti dalla garanzia. In questi casi, il costo della riparazione sarà a carico dell'utilizzatore.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

## Norme di sicurezza



- Questo apparecchio deve essere collegato da un installatore autorizzato.
- Prima di procedere all'installazione assicurarsi che le condizioni dell'impianto elettrico locale (voltaggio, frequenza, tipo e pressione del gas) e le impostazioni dell'apparecchio siano compatibili.



- Questo apparecchio necessita della messa a terra.
- Voltaggio, frequenza, potenza, tipo di gas e Paese per il quale è stato progettato il piano cottura sono indicati sulla piastra identificativa dell'apparecchio.
- Collegamento elettrico Classe I - 220-240 V - 50/60 Hz - max 1 W  
Il collegamento elettrico deve essere conforme alle normative nazionali e locali.
- La presa a parete e la spina devono essere sempre accessibili.
- Se un apparecchio fisso non è dotato di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo di disconnessione dall'alimentazione di rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa alle condizioni di categoria di sovratensione III, le istruzioni dovranno specificare la necessità di incorporare tali dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso in conformità con le norme di cablaggio. Se si desidera installare un collegamento fisso, assicurarsi che sia installato un interruttore onnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm.
- Il cavo di collegamento deve pendere liberamente e non deve passare da cassette o fessure.



- Collegamento gas 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1  
Il collegamento gas deve essere conforme alle normative nazionali e locali. Consultare l'etichetta posta sull'apparecchio per i dati tecnici relativi al gas.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Installare e collegare l'apparecchio in conformità con le normative di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti rilevanti relativi alla ventilazione.
- Si raccomanda di collegare il piano cottura a gas tramite tubatura fissa. In alternativa è possibile eseguire il collegamento utilizzando un tubo di sicurezza specificamente progettato.
- La conduttura dietro al forno deve essere interamente in metallo.
- Non piegare il tubo di sicurezza ed evitare che entri in contatto con le parti mobili dell'unità da cottura.
- La valvola di alimentazione del gas deve essere sempre collocata in posizione accessibile.
- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura deve essere piatto.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchio devono essere termoresistenti fino ad almeno 85 °C. Anche se l'apparecchio non diventa caldo, il calore prodotto dai fornelli può scolorire o deformare le superfici.

## Manutenzione

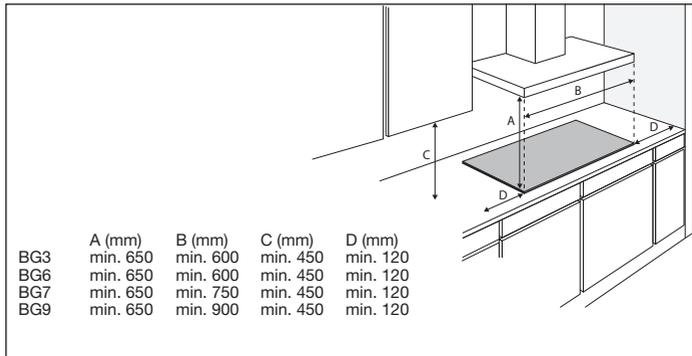


- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi originali. Il produttore può garantire la conformità ai requisiti di sicurezza esclusivamente delle parti originali.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante del servizio di assistenza o da personale egualmente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

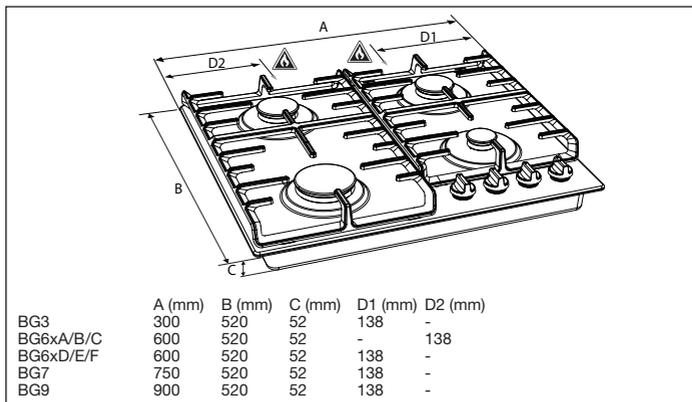
## Preparazione dell'installazione

### Spazio libero attorno all'elettrodomestico

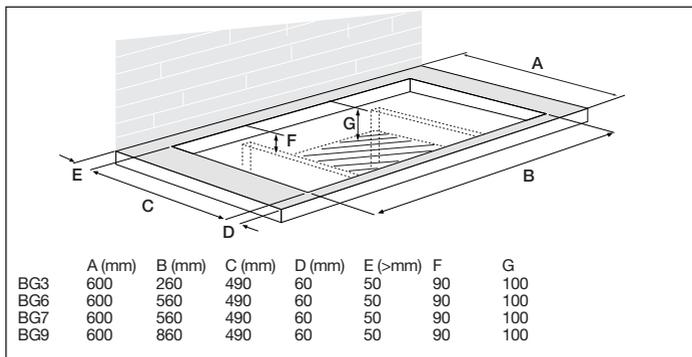


### Dimensioni

#### Apparecchio:

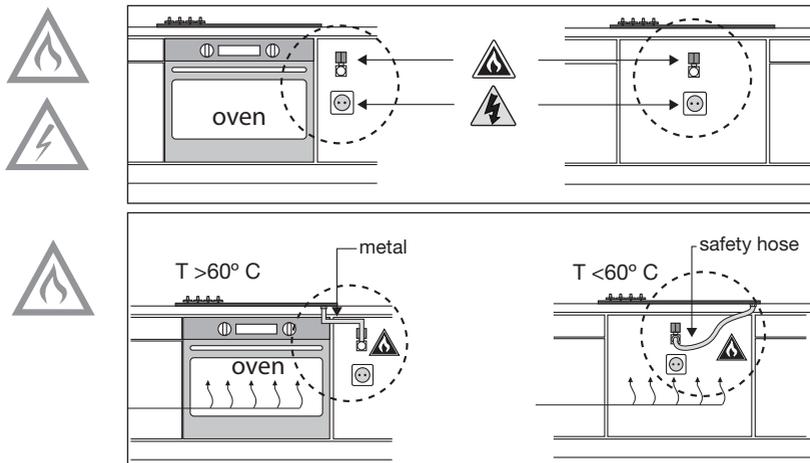


#### Unità integrata:



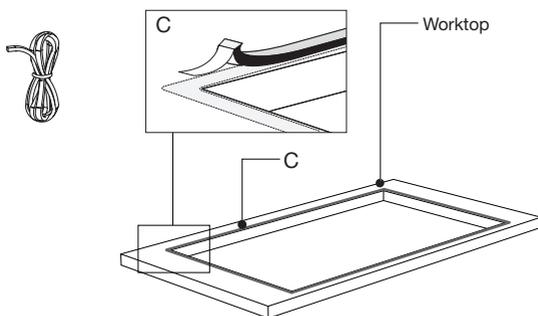
# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

## Accessibilità

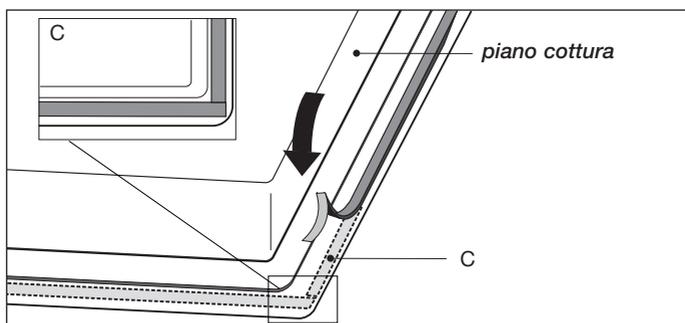


## Nastro sigillante

### Vassoio raccogliocce in acciaio inox

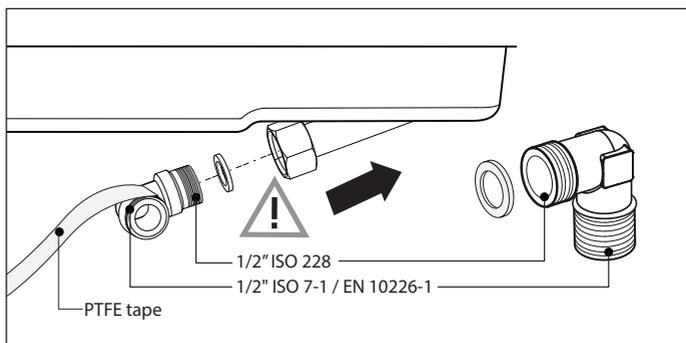


### Vassoio raccogliocce in vetro

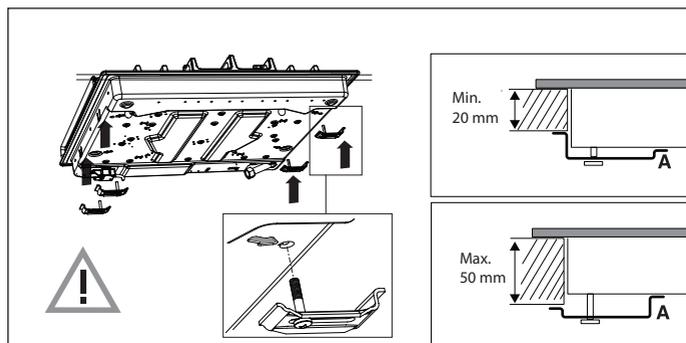
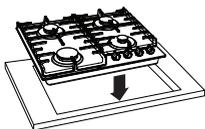


# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

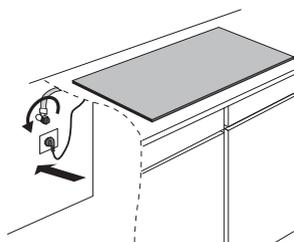
## Collegamento gas



## Unità integrata



## Collegamento e testing



Verificare se i collegamenti sono a tenuta di gas.

# ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

## Istruzioni di conversione

Regolazione per un tipo diverso di gas.



### Attenzione!

L'esecuzione delle presenti istruzioni da parte di un tecnico non qualificato può causare situazioni di pericolo.



Il fornitore non è responsabile per eventuali conseguenze (situazioni di pericolo e/o danni o lesioni a cose o persone) causate dall'uso errato delle presenti istruzioni da parte di tecnici non alle dipendenze del fornitore. I danni dovuti a inesperienza nell'uso dell'apparecchio non sono contemplati.

Con questo set di conversione il piano cottura a gas può essere convertito ad altri tipi di gas. Vedere la Tabella di conversione.

## Tabella di conversione

Tipo di gas	P mBar	Modifica	Ausiliario	Semi-rapido	Rapido
			ugello	ugello	ugello
G20	20	-	72	97	128
Convertire da G20 / 20 mbar a:					
G20	13	Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione	84	115	145
G25	20	Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione	77	105	134
G30/ G31	28- 30/37	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	50	65	85
G150	8	Sostituzione ugello e regolazione by-pass (vedere 3C)	145	200	290

## ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

Tipo di gas	P mBar	Modifica.	Wok (BG6xB/E)	Wok (BG6xC/F)
			ugello	ugello
G20	20	-	142	150
Convertire da G20 / 20 mbar a:				
G20	13	Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione	155	170
G25	20	Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione	143	152
G30/G31	28-30/37	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	94	100

### **Tabella potenza (kW-gr/h):**

	G20 13 mbar	G25 20 mbar	G30-G31 28-30/37 mbar	G150 8 mbar
Bruciatore ausiliario	1,05	1,05	1,05/76	1,10
Bruciatore semi-rapido	1,95	1,95	1,80/130	1,85
Bruciatore rapido	3,10	3,10	3,00/216	3,00
Bruciatore per wok (BG6xB/E)	3,45	3,35	3,50/252	
Bruciatore per wok (BG6xC/F)	4,00	3,85	4,00/288	

#### **Contenuto del set di conversione**

- Ugelli per bruciatori e (se applicabile) viti di by-pass per i rubinetti del gas.
- Etichette dati con le specifiche e le impostazioni gas modificate.

#### **Attrezzi necessari:**

- T1 Chiave a bussola (7 mm)
- T2 Cacciavite a testa piatta (4 mm)
- T3 Pinze a becco
- T4 Chiave inglese (7 mm)
- T5 Spray per testare le perdite

## Conversione ugelli

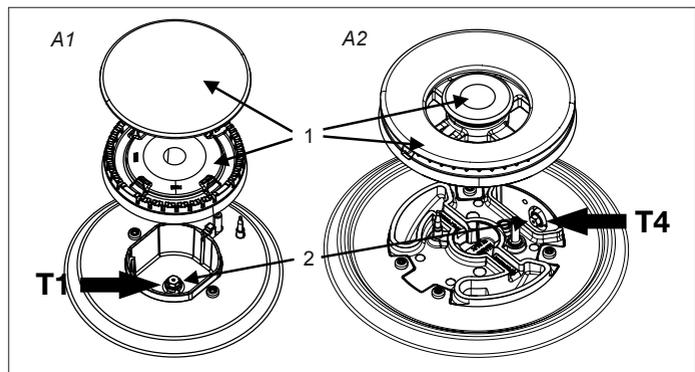


**Nota:** scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Evitare danni al piano di lavoro. Disporre le parti dell'apparecchio su una superficie protetta.



Per la conversione a un tipo di gas diverso, è necessario sostituire gli ugelli. I valori sono anche indicati sull'ugello.

1. Rimuovere i supporti per pentole, le teste dei bruciatori, le corone e i coperchi (vedere figure A1 e A2). Tirare verso l'alto le manopole di controllo.
2. Utilizzare la chiave (T1) oppure la chiave inglese (T4) per rimuovere gli ugelli da sostituire e montare i nuovi ugelli all'interno delle coppe dei bruciatori (vedere figure A1 e A2).



## Conversione viti di by-pass

In base al tipo di gas a cui l'apparecchio verrà convertito, sono previste due modalità di regolazione delle viti di by-pass.

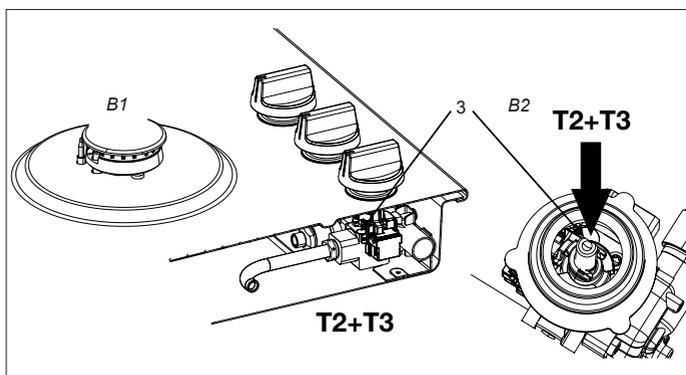
Controllare la tabella di conversione nella colonna "Modifica" se le viti di by-pass devono essere avvitate completamente (vedere operazione 3A sotto), sostituite da una vite di by-pass diversa (vedere operazione 3B sotto) oppure regolate (vedere operazione 3C sotto).

I valori sono anche indicati sulle viti di by-pass.

Le viti di by-pass sono accessibili dalla parte superiore del piano cottura dopo aver rimosso completamente le manopole (B1 e B2).

## ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

- 3A. Avvitare a fondo le viti di by-pass (3) di tutti i rubinetti del gas utilizzando il cacciavite a testa piatta (T2).
- 3B. Rimuovere le viti di by-pass utilizzando il cacciavite a testa piatta (T2) e le pinze a becco (T3). Posizionare le nuove viti di by-pass con le pinze a becco e avvitare a fondo le viti di by-pass di tutti i rubinetti del gas utilizzando il cacciavite a testa piatta.
- 3C. Regolare le viti di by-pass (3) di tutti i rubinetti del gas utilizzando il cacciavite a testa piatta (T2) finché la fiamma non si stabilizza con un flusso di gas minimo. Controllare la stabilità della fiamma in condizioni di bruciatore freddo e caldo.



### Controllo tenuta del gas e funzionamento

Quando l'apparecchio è collegato alla rete gas, utilizzare lo spray per testare le perdite per controllare la tenuta del gas:

1. Sigillare l'iniettore.
2. Aprire il rubinetto del gas.



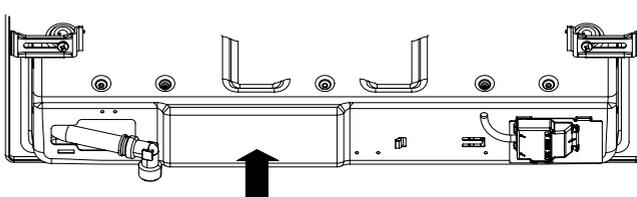
**Attenzione:** premere e aprire un rubinetto per escludere il dispositivo di sicurezza termoelettrico e tenerlo premuto.

3. Applicare lo spray per testare le perdite su tutti i collegamenti del gas e controllarne la tenuta.
4. Ripetere per ciascun bruciatore.

# ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

## Avvio

1. Rimontare le manopole, le parti dei bruciatori e i supporti per le pentole.
2. Controllare che l'apparecchio sia collegato al tipo corretto di gas e alla pressione corretta.
3. Aprire la valvola del gas principale.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.



ADJUSTED FOR	SKORYGOWANE O	C1
EINGESTELLT AUF	KORRIGÁLT	
3 ПОПРАВКОЮ НА	НАСТРОЕНО ДЛЯ	
PRILAGOJEN ZA	KELECI ÝSHIH TEŇŖEJLGEN	
PO OČIŠŤENÍ O		
PO OČIŠTENÍ O		
PRILAGOĐEN ZA	GXX	XX mbar
AJUSTATE PENTRU		

## Controllo funzionamento

1. Accendere i bruciatori.
2. Controllare che il profilo della fiamma sia normale, uniforme e stabile per tutto l'intervallo di valori:
  - Controllare che la fiamma non si spenga in modalità mantenimento dell'ebollizione;
  - Controllare che le fiamme non "soffino" a velocità massima;
  - Durante l'uso non devono essere visibili fiamme lunghe di colore giallo.
3. Applicare le etichette dati con le specifiche e le impostazioni gas modificate sopra l'etichetta dati corrente con le precedenti specifiche (sul lato inferiore degli apparecchi vicino al collegamento gas).

### **Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio**

Per la fabbricazione di questo prodotto sono stati utilizzati materiali ecosostenibili.

L'imballo dell'elettrodomestico è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali:

- cartone;
- carta;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo privo di CFC (schiuma rigida PS).
- nastro in polipropilene (PP)

Smaltire i suddetti materiali in modo responsabile e in accordo con le normative vigenti.



Per indicare la necessità di smaltimento separato degli elettrodomestici, sul prodotto è presente il simbolo di un cestino dei rifiuti con una croce. Ciò significa che al termine del suo ciclo di vita il prodotto non può essere smaltito come un rifiuto urbano. Esso dovrà essere portato in un centro speciale di raccolta di rifiuti differenziati dell'autorità locale o da un commerciante che offre tale servizio. Lo smaltimento separato di apparecchi domestici come questo piano cottura evita possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute delle persone e permette il recupero dei materiali di fabbricazione consentendo un significativo risparmio di energia e risorse.



**Nota! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.**



#### **Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi alle direttive, alle disposizioni e alle norme europee applicabili, nonché ai requisiti elencati negli standard di riferimento.







**GORENJE gospodinjski aparati, d.d.**

Indirizzo: Partizanska 12, 3320 Velenje, Slovenia

Telefono: +386 (0)3 899 10 00

Fax: +386 (0)3 899 28 00

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

**gorenje**



672076

it (05-18)