

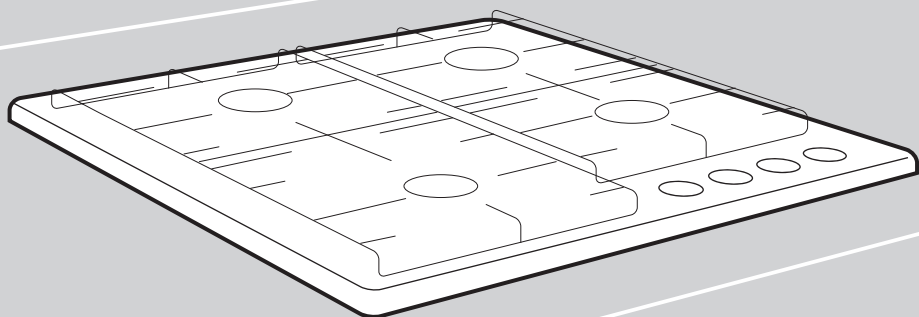
# **gorenje**

IT

## **Istruzioni per l'uso**

### **Piano cottura a gas**

BG3xA - BG6xA - BG6xB - BG6xD  
BG6xE - BG7xA - BG7xB - BG7xC  
BG7xD - BG9xA - BG9xB - BG9xD  
BG9xE



I simboli elencati vengono utilizzati nelle istruzioni ed hanno il seguente significato:



**INFORMAZIONE!**

Informazioni, consigli, suggerimenti o raccomandazioni



**AVVISO!**

Avviso di pericolo



**CONNESSIONE GAS!**

Avvertenza – collegamento gas



**SCOSSA ELETTRICA!**

Avviso di pericolo di scossa elettrica



**SUPERFICIE CALDA!**

Avviso di pericolo di superficie calda



**PERICOLO DI INCENDIO!**

Avviso di pericolo di incendio



**CORRETTO**



**ERRATO**



È importante leggere attentamente le istruzioni.

# Sommario

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>4</b>
LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI! .....	4
<b>Piano cottura a gas</b> .....	<b>7</b>
<b>Uso in condizioni di sicurezza</b> .....	<b>8</b>
<b>Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>9</b>
Modelli .....	9
Descrizione .....	11
Informazioni secondo il regolamento (solo UE) 66/2014 .....	12
Utilizzo .....	13
Posizione bruciatore: .....	14
Pulizia: .....	14
Tabella errori .....	14
<b>Istruzioni per l'installazione</b> .....	<b>16</b>
Norme di sicurezza .....	16
.....	16
Preparazione dell'installazione .....	17
Nastro isolante .....	19
Collegamento gas .....	19
Accessibilità .....	19
Incasso sotto piano .....	20
Collegamento e testing .....	20
<b>Istruzioni di conversione</b> .....	<b>21</b>
Tabella di conversione .....	21
Tabella potenza (kW-g/h) .....	22
Conversione ugelli .....	23
Conversione viti di by-pass .....	23
Verificare la tenuta e il funzionamento del gas .....	24
Messa in funzione .....	24
Controllo funzionamento .....	24
<b>Aspetti ambientali</b> .....	<b>25</b>
Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio .....	25
Per l'Italia .....	26

## Norme di sicurezza



### **LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI!**

#### **Indicazioni generali**

- 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.

#### **AVVISO!**

L'apparecchiatura 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'apparecchiatura a meno che non siano supervisionati.

#### **AVVISO!**

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'apparecchiatura. L'uso di protezioni non compatibili può causare incidenti.

## **PERICOLO DI INCENDIO!**

- **AVVISO:** Pericolo di incendio: non tenere oggetti sul piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** le cotture con olio o grassi su un piano cottura incustodito possono essere pericolose e generare incendi.
- **AVVERTENZA!** Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata deve essere controllato costantemente da un supervisione.
- MAI tentare di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- 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.
- Quest'apparecchiatura non è progettata per l'uso tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.
- Non aprire mai l'involucro esterno dell'apparecchiatura.
- 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.
- Nel caso sia permesso un cassetto sotto l'apparecchiatura (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.

### **SCOSSA ELETTRICA!**

**ATTENZIONE! In caso di rottura del vetro sul piano di cottura:**

- Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento riscaldante e isolare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio.

### **AVVISO!**

- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata 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'apparecchiatura e sui pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.

- I bambini non devono pulire l'apparecchio e non devono svolgere lavori di manutenzione su di esso senza un'adeguata supervisione.
- Non collocare in credenze sopra o dietro l'apparecchiatura 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.

### **Piano cottura a gas**

- **ATTENZIONE!** Durante l'utilizzo del piano di cottura a gas, nell'ambiente vengono liberati calore, umidità e prodotti di combustione. Provvedere alla buona ventilazione della cucina, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio. Mantenere le fessure di ventilazione naturale aperte o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa 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.
- La distanza tra il piano cottura e le manopole o una parete non termoresistente deve essere sempre maggiore di un centimetro. In caso di distanze inferiori, la temperatura elevata può causare lo scolorimento e/o la deformazione delle manopole o della parete.

# Uso in condizioni di sicurezza

- Non coprire mai l'apparecchiatura con tessuti o oggetti simili. Se l'apparecchiatura è ancora calda o accesa, ciò comporta il rischio di fiamme.
- Non usare l'apparecchiatura come un piano di lavoro. L'apparecchiatura potrebbe essere accidentalmente accesa o essere ancora calda, il che significa che gli oggetti potrebbero sciogliersi, scaldarsi o prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchiatura a temperature inferiori ai 5 °C.
- L'apparecchiatura 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.
- Non eseguire cotture flambé sotto una cappa aspirante. Le fiamme alte potrebbero causare un incendio, anche se il piano cottura è spento.
- 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.
- Non usare piastre o leccarde.
- Per un funzionamento sicuro e corretto dei bruciatori, pulire regolarmente le parti dei bruciatori.
- La mancanza dei piedi in gomma dai supporti per pentole può provocare graffi sul vassoio raccogliogocce o compromettere la combustione del bruciatore. Se mancano i piedi in gomma, contattare il centro di assistenza.
- Usare sempre supporti per pentole e stoviglie adeguate.
- Non immergere mai i coperchi dei bruciatori caldi e i supporti per pentole in acqua fredda. Il raffreddamento rapido può danneggiare lo smalto.

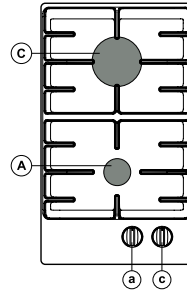


# Istruzioni per l'uso

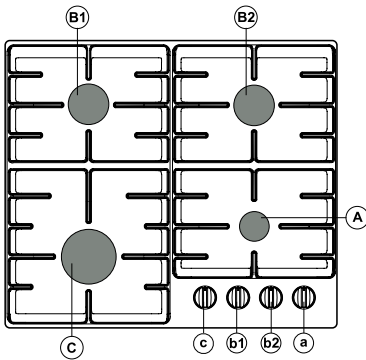
## Modelli

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

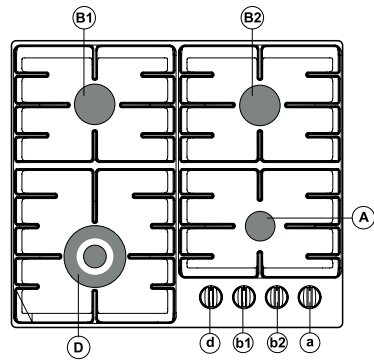
**BG3xA**



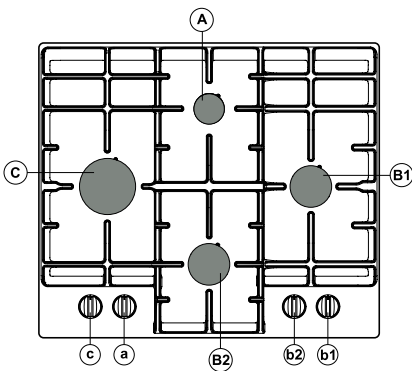
**BG6xA**



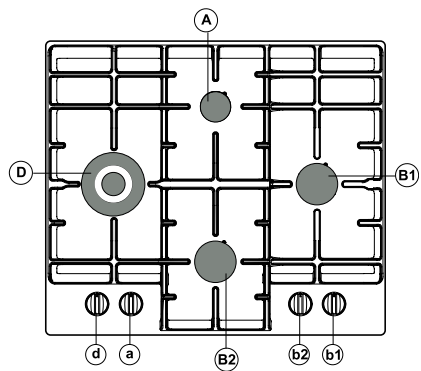
**BG6xB**



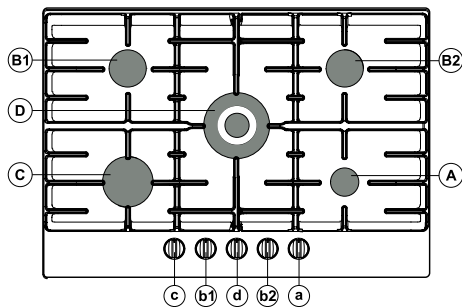
**BG6xD**



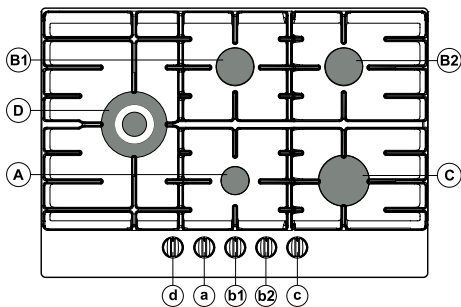
**BG6xE**



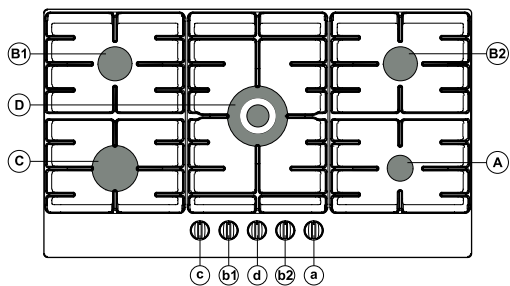
**BG7xA / BG7xC**



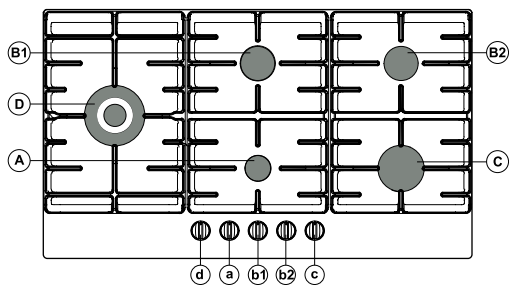
**BG7xB / BG7xD**




**BG9xA / BG9xD**





**BG9xB / BG9xE**




## Descrizione

	<b>G20 - 20 mbar</b>						
	Bruciatore	Potenza	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
<b>Aa</b>	Ausiliario	1,05 kW	x	x	x	x	x
<b>Bb</b>	Semi-rapido	1,80 kW		x	x	x	x
<b>Cc</b>	Rapido	3,00 kW	x	x		x	x
<b>Dd</b>	Wok	3,50 kW			x		x
<b>Dd</b>	Wok	4,05 kW				x	

	<b>G30/G31 - 28-30/37 mbar</b>						
	Bruciatore	Potenza/Portata	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
<b>Aa</b>	Ausiliario	1,05 kW / 76 g/h	x	x	x	x	x
<b>Bb</b>	Semi-rapido	1,70 kW / 122 g/h		x	x	x	x
<b>Cc</b>	Rapido	3,00 kW / 216 g/h	x	x		x	x
<b>Dd</b>	Wok	3,50 kW / 252 g/h			x		x
<b>Dd</b>	Wok	3,90 kW / 281 g/h				x	

	<b>G30/G31 - 50 mbar</b>						
	Bruciatore	Potenza/Portata	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
<b>Aa</b>	Ausiliario	1,00 kW / 72 g/h	x	x	x	x	x
<b>Bb</b>	Semi-rapido	1,90 kW / 137 g/h		x	x	x	x
<b>Cc</b>	Rapido	3,00 kW / 216 g/h	x	x		x	x
<b>Dd</b>	Wok	3,50 kW / 252 g/h			x		x
<b>Dd</b>	Wok	3,80 kW / 274 g/h				x	

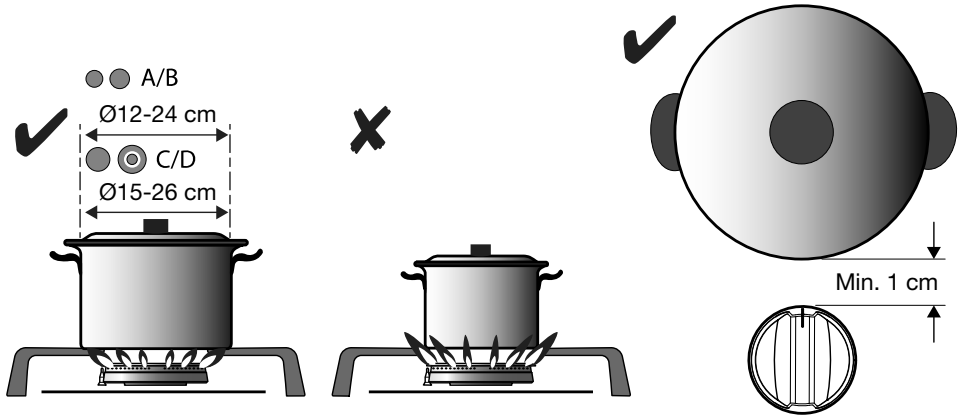
	<b>G20 - 25 mbar</b>					
	Bruciatore	Potenza/Portata	BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xC BG7xD BG9xD BG9xE
<b>Aa</b>	Ausiliario	1,15 kW	x	x	x	x
<b>Bb</b>	Semi-rapido	2,00 kW		x	x	x
<b>Cc</b>	Rapido	3,30 kW	x	x		x
<b>Dd</b>	Wok	3,90 kW			x	x

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

Misure secondo EN60350-2

Identificazione modello		BG3xA	BG6xA BG6xD	BG6xB BG6xE	BG7xA BG7xB BG7xC BG7xD BG9xA BG9xB BG9xD BG9xE
Tipo di piano cottura		Piano cottura a gas	Piano cottura a gas	Piano cottura a gas	Piano cottura a gas
Numero di bruciatori a gas		2	4	4	5
Tecnologia di riscaldamento		Bruciatore a gas	Bruciatore a gas	Bruciatore a gas	Bruciatore a gas
Efficienza energetica per ciascun bruciatore a gas (EE <sub>bruciatori a gas</sub> ) in %	Bruciatore semi-rapido:	-	58,1	58,1	58,1
	Bruciatore rapido:	57,1	57,1	-	57,1
	Bruciatore per wok:	-	-	55,1	55,1
Efficienza energetica per piano cottura a gas (EE piano cottura a gas) in %		57,1	57,8	57,1	57,1

# Utilizzo

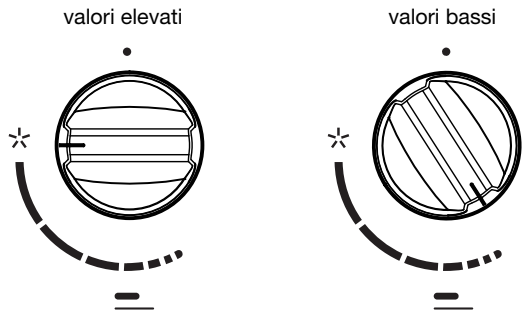
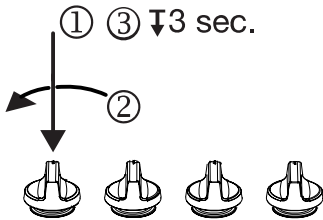


## ⚠ AVVISO!

La distanza tra il piano cottura o una parete non termoresistente deve essere sempre maggiore di un centimetro. In caso di distanze inferiori, la temperatura elevata può causare lo scolorimento e/o la deformazione delle manopole o della parete.

## Comando:

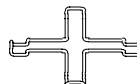
- (1) Premere
- (2) Girare a sinistra e tenere
- (3) Tenere premuto per 3 sec.



## Accessori (ottenibili tramite servizio post vendita):

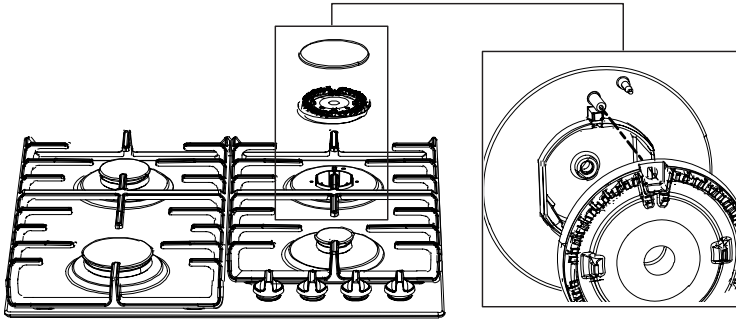


Adatto al bruciatore per wok  
Codice: 806206

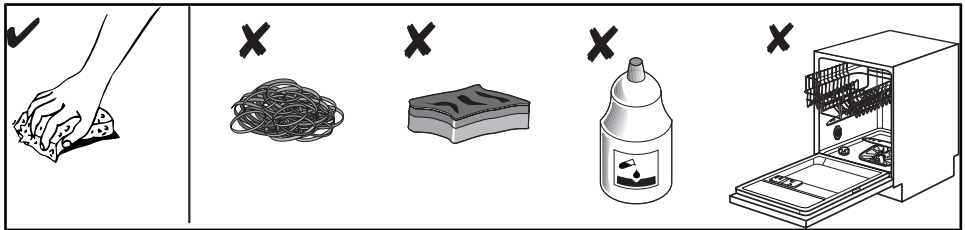


Adatto al bruciatore ausiliare  
Codice: 537584  
(BG6Ax/BG6Bx/BG6Hx/BG6Fx/BG6Ix)  
Codice: 819356 (BG6Jx/BG7Dx)

## Posizione 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.

La tabella prosegue dalla pagina precedente

<b>Problema</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Cosa fare?</b>
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'apparecchiatura risulta non funzionante per uso improprio. Conservare queste istruzioni in luogo sempre facilmente accessibile; in caso di trasferimento dell'apparecchiatura ad altre persone, includere anche le relative istruzioni.

 **NOTA!**

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'apparecchiatura non sono coperti dalla garanzia. In questi casi, il costo della riparazione sarà a carico dell'utilizzatore.

# Istruzioni per l'installazione

## Norme di sicurezza



- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi originali.

Il produttore può garantire la conformità ai requisiti di sicurezza esclusivamente delle parti originali.

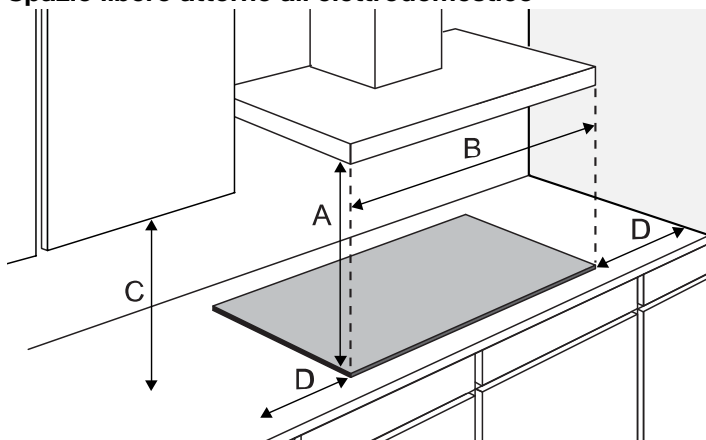
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, o da un tecnico del centro assistenza, o da una persona qualificata per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Quest'apparecchiatura deve essere collegata da un installatore autorizzato.
- Prima di procedere all'installazione assicurarsi che le condizioni dell'impianto elettrico locale (voltaggio, frequenza, tipo e pressione del gas) e le impostazioni dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Quest'apparecchiatura 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'apparecchiatura.
- 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 apparecchiatura fissa non è dotata 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 delle 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 (solo 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR).
- Il collegamento gas deve essere conforme alle normative nazionali e locali. Consultare l'etichetta posta sull'apparecchiatura per i dati tecnici relativi al gas.



- Quest'apparecchiatura non è collegata 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 condotta 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'apparecchiatura devono essere termoresistenti fino ad almeno 105 °C.

## Preparazione dell'installazione

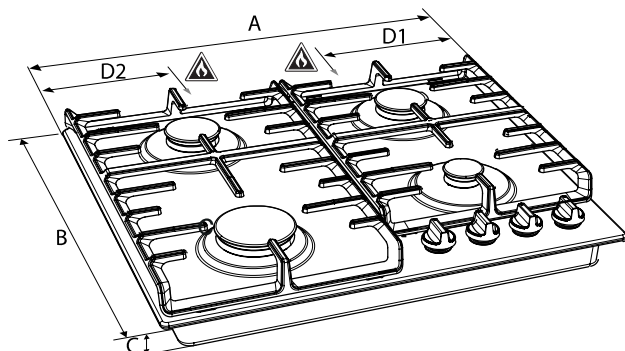
### Spazio libero attorno all'elettrodomestico



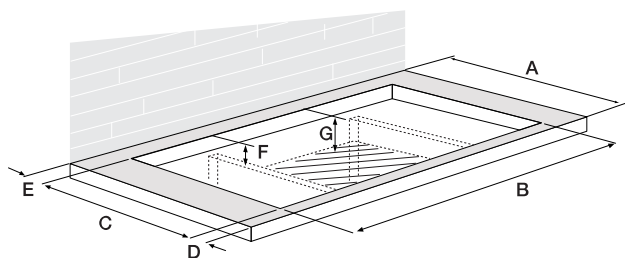
	<b>A (mm)</b>	<b>B (mm)</b>	<b>C (mm)</b>	<b>D (mm)</b>
<b>BG3</b>	min. 650	min. 600	min. 450	min. 120
<b>BG6</b>	min. 650	min. 600	min. 450	min. 120
<b>BG7</b>	min. 650	min. 750	min. 450	min. 120
<b>BG9</b>	min. 650	min. 900	min. 450	min. 120

## Dimensioni

### Apparecchiatura:



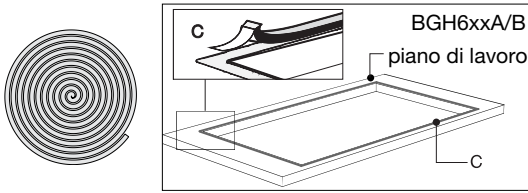
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)
<b>BG3</b>	300	520	52	-	138
<b>BG6xA/B</b>	600	520	52	-	138
<b>BG6xD/E</b>	600	520	52	138	-
<b>BG7</b>	750	520	52	138	-
<b>BG9</b>	900	520	52	138	-



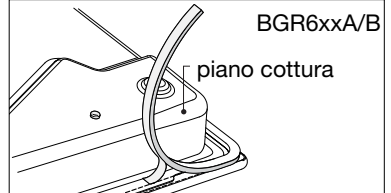
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (mm)	G (mm)
<b>BG3</b>	600	260	490	60	50	90	100
<b>BG6</b>	600	560	490	60	50	90	100
<b>BG7</b>	600	715	490	60	50	90	100
<b>BG9</b>	600	860	490	60	50	90	100

# Nastro isolante

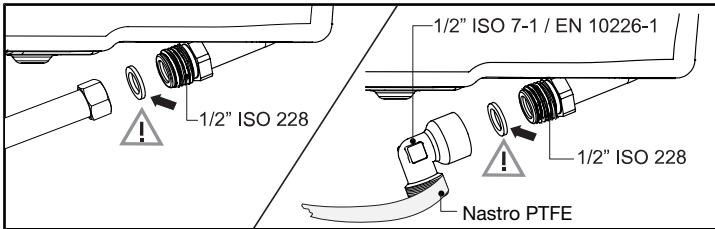
Vassoio raccogliogocce in acciaio inox



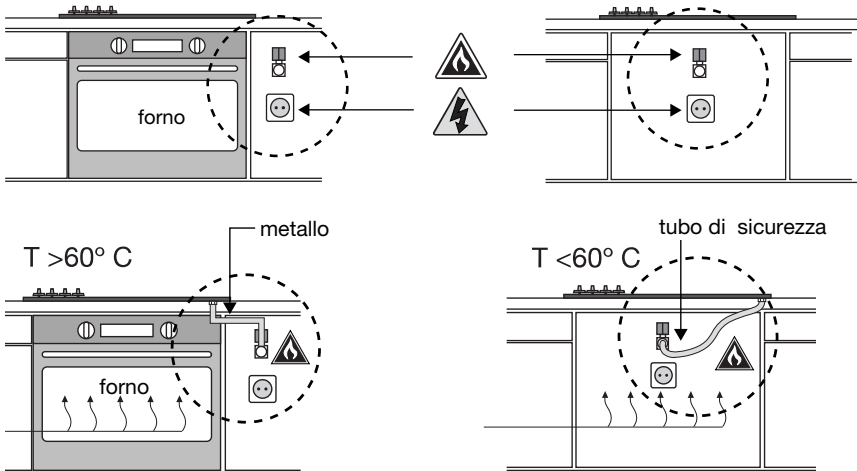
Vassoio raccogliogocce in vetro



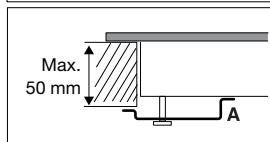
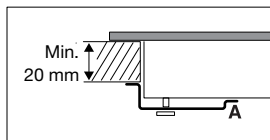
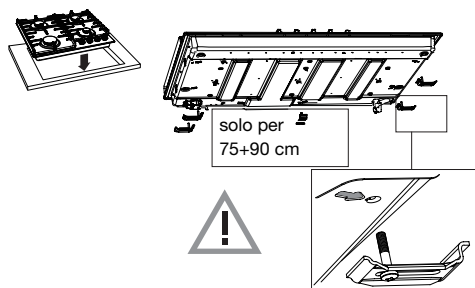
# Collegamento gas



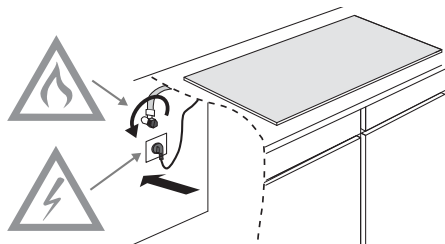
# Accessibilità



## Incasso sotto piano



## Collegamento e testing



**AVVISO!**  
Verificare se i collegamenti sono a tenuta di gas.

# Istruzioni di conversione



## AVVISO!

Regolazione per un tipo diverso di gas.



## AVVISO!

**Attenzione!** L'esecuzione delle presenti istruzioni da parte di personale 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 causati dall'esecuzione delle presenti istruzioni da parte di personale non qualificato non è coperto dalla garanzia.

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 / 25	-	72	97	128
Convertire da G20 - 20 mbar a:					
G20	13	Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione	84	115	145
G30/G31	28-30/37	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	50	65	85
(PL) G30/G31	37	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	50	65	85
G30/G31	50	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	43	60	75

Tipo di gas	P mbar	Modifica	Ausiliario	Semi rapido	Rapido
			ugello	ugello	ugello
G30/G31	28-30/37	-	50	65	85
Convertire da G30/G31 - 28-30/37 mbar a:					
G20	20 / 25	Sostituzione ugello e regolazione by-pass (vedere 3C)	72	97	128

Tipo di gas	P mbar	Modifica	Wok BG6xB/E / BG7xC/D / BG9xD/E	Wok BG7xA/B / BG9xA/B
			ugello	ugello
G20	20 / 25	-	142	150
Convertire da G20 - 20 mbar a:				
G20	13	Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione	155	170
G30/G31	28-30/37	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	94	100
(PL) G30/G31	37	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	94	94
G30/G31	50	Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A)	76	78

Tipo di gas	P mbar	Modifica	Wok BG6xB/E / BG7xC/D / BG9xD/E	Wok BG7xA/B / BG9xA/B
			ugello	ugello
G30/G31	28-30/37	-	94	100
Convertire da G30/G31 - 28-30/37 mbar a:				
G20	20 / 25	Sostituzione ugello e regolazione by-pass (vedere 3C)	142	150 (non per G20 25 mbar)

## Tabella potenza (kW-g/h)

	G20 - 13 mbar	PL G30/G31 - 37 mbar
<b>Bruciatore ausiliare</b>	1,05	1,15 / 83
<b>Bruciatore semi-rapido</b>	1,95	1,95 / 140
<b>Bruciatore rapido</b>	3,10	3,30 / 238
<b>Bruciatore per wok (BG6xB/E-BG7xC/D- BG9xD/E)</b>	3,45	3,90 / 281
<b>Bruciatore per wok (BG7xA/B - BG9xA/B)</b>	4,00	3,90 / 281

### 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!

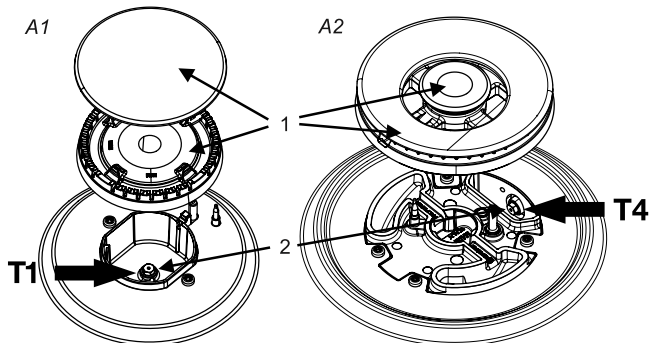
**Nota: scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.**

**Evitare danni al piano di lavoro. Disporre le parti dell'apparecchiatura 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'apparecchiatura verrà convertita, sono previste due modalità di regolazione delle viti di by-pass.

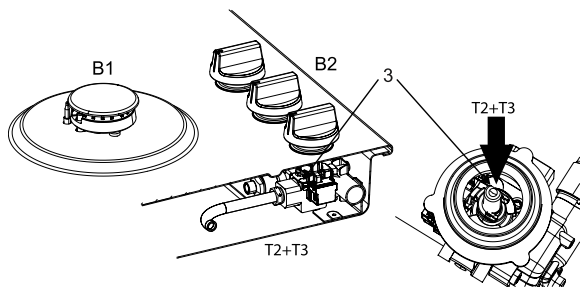
Controllare la tabella di conversione nella colonna "Modifica" se le viti di by-pass devono essere avvitate completamente (vedere operazione 3A), sostituite da una vite di by-pass diversa (vedere operazione 3B) oppure regolate (vedere operazione 3C).

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 le manopole (B2).

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 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.



## Verificare la tenuta e il funzionamento del gas

Quando l'apparecchiatura è collegata 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 il rubinetto per ignorare il meccanismo 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.

## Messa in funzione

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

## Controllo funzionamento



ADJUSTED FOR	SKORYGOWANE O	CI
ENGESTELLT AUF	KORRIKIGALT	
Э ПОТРАБКОЮ НА	НАСТРОЕНО ДЛЯ	
ПРИКЛОДЕН ЗА	КЕЛЕСИ УШИНИ ТЕНЦИОНЕН	
PO OCZYSTENI O		
PRILAKOBIEN ZA		
AJUSTATE PENTRU	GXX XX mbar	

1. Accendere i bruciatori.
2. Controllare che il profilo della fiamma sia normale, uniforme e stabile per tutto l'intervallo di valori:
3.
  - 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.
4. Applicare le etichette dati con le specifiche e le impostazioni gas modificate sopra l'etichetta dati corrente con le precedenti specifiche (sul lato inferiore delle apparecchiature vicino al collegamento gas).



# Aspetti ambientali

## Smaltimento dell'apparecchio e dell'imballaggio

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

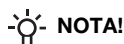
L'imballo dell'apparecchiatura è riciclabile. Potrebbero essere stati utilizzati i seguenti materiali

- cartone;
- carta;
- pellicola di polietilene (PE);
- polistirolo privo di CFC (schiuma rigida PS);
- 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 apparecchiature domestiche 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!

**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.

# Per l'Italia

## SMALTIMENTO



Per gli **imballaggi** dei prodotti utilizziamo materiali ecologici che possono essere riciclati, depositati o distrutti senza alcun pericolo per l'ambiente. I materiali di imballaggio sono a tal fine etichettati in modo evidente.

Il **simbolo** sul prodotto o nel suo imballaggio indica che il prodotto non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Portare il prodotto nel punto di raccolta appropriato per il trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Quando si smaltisce una **lavatrice** usata, assicurarsi di rimuovere il cavo elettrico e distruggere il bloccaggio dell'oblò in modo non possa chiudersi (sicurezza per i bambini).



**Smaltire** in modo corretto il prodotto contribuisce a prevenire potenziali conseguenze ed effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento inappropriato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento e il trattamento del prodotto, contattare l'organo comunale per lo smaltimento dei rifiuti, il servizio comunale o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## ETICHETTA AMBIENTALE

Tipo di imballaggio	Materiale (secondo la normativa 97/129/CE)	Dove riciclare (*)
Cartone	PAP 20	CARTA
Sacchetto per accessori	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto per apparecchi	PE-LD 04	PLASTICA
Sacchetto di plastica	PE-LD 04	PLASTICA
Parti EPS	EPS 06	PLASTICA
Pellicola di protezione	PE-LD 04	PLASTICA
Stagnola di protezione	PE-HD 02	PLASTICA
Nastro	PP 05	RIFIUTI NON RICICLABILI
Parti in legno	FOR 50	IMPIANTO DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
Nastro d'imballaggio	PP 05	PLASTICA

(\*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

## Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

# **gorenje**

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



830333-a24

