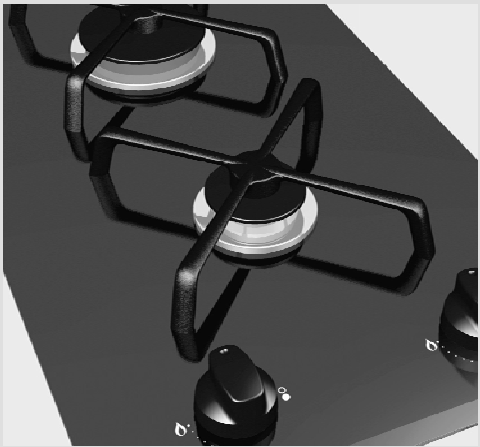
IT Istruzioni d'uso, incasso e collegamento

RO Instrucțiuni de utilizare, montare şi conectare

Piano cottura a gas da incasso

Cuptorul integrat cu funcționare pe baza de gaz



Gentile cliente!

Per l'imballo dei nostri prodotti usiamo i materialli gentili per l'ambiente che possono senza pericoli riciclarsi, deporsi o distruggersi.
Per questo scopo sono adeguatamente segnati anche i materiali d'imballo.
Quando non userete più l'apparecchio, non abbandonatelo nell'ambiente ma portatelo nei specializzati centri di racccolta di elettrodomestici usati.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate all'utente.
Descivono l'apparecchio è la sua gestione. Sono adattate ai diversi tipi d'apparecchi; per cuì potete trovare all'interno di esse le spiegazioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo le presenti istruzioni d'uso, le leggi ed i standard in vigore. Il lavoro può eseguire solo un tecnico specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.

Importanti avvertenze

- L'apparecchio può essere incassato nel mobile della cucina, collegato alla rete elettrica e al gas solo da un tecnico autorizzato.
- Nell'ambiente, durante l'uso dei bruciatori a gas, si sprigionano il calore e l'umidità aggiuntiva. Basta aprire per un pò la finestra o la porta. Se l'uso dei bruciatori è prolungato e più intenso dovete intensificare l'areazione ed accendere la cappa.
- Non usate i bruciatori a gas se la fiamma del gas non è stabile.
- Se sentite l'odore del gas nell'ambiente, chiudete la valvola principale per la conduttura di gas della bombola oppure del gas cittadino, spegnete tutti i fuochi accesi (anche le sigarette), areate l'ambiente, non accendete gli apparecchi elettrici e chiamate il tecnico per il gas.
- Chiudete la valvola principale per la conduttura di gas quando non usate per molto tempo bruciatori di gas (partenza per le vacanze).
- Alcune parti d'apparecchio si scaldano durante il funzionamento (lo spazio intorno ai piani cottura). Non fate avvicinare i bambini all'apparecchio e avvertiteli del pericolo di ustioni.
- Il grasso e l'olio surriscaldato sul piano cottura possono infiammarsi. (p.e. patatine fritte). Sorvegliare la cottura perchè esiste pericolo di ustioni e di incendi.
- Piani cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usate l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Nel caso dei disturbi staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiudete il gas. Chiamate Servizio d'Assistenza.
- •L'apparecchio è prodotto secondo i standard di sicurezza in vigore; malgrado questo, non consigliamo utilizzo di esso senza sorveglianza, da parte delle persone con ridotte capacità fisiche, movimentali o mentali oppure delle persone senza esperienza o conscienza. Lo stesso consiglio vale per utilizzo d'apparecchio da parte delle persone minorenni.

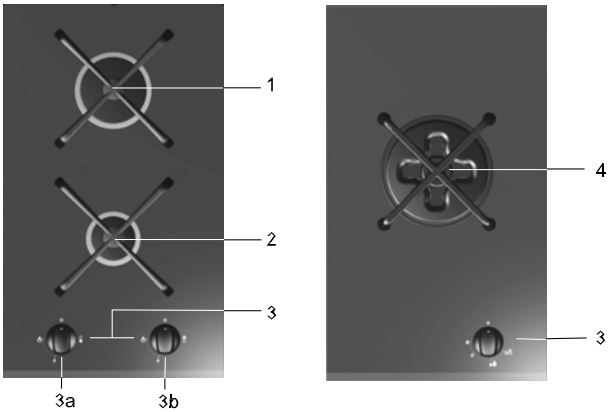
I simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Speciali avvertenze riguardo al piano cottura in vetroceramica

- Il piano cottura in vetroceramica è molto resistente, ma non infrangibile. Gli oggetti duri e appuntiti, che cadono sulla superficie, la possono danneggiare.
- Se la superficie in vetroceramica presenta screpolature visibili, non dove essere usata perchè esiste pericolo di folgorazione. In questo caso spegnete tutti piani cottura, staccate la spina dalla rete elettrica (svitate il fusibile). Chiamate servizio d'assistenza.
- Granelli di sabbia, pentole ruvide in ghisa e spugne per piatti ruvide possono graffiare decorazione e superficie in vetroceramica.
- Se usate la superficie in vetroceramica come punto d'appoggio, potete danneggiarla o graffiarla. Per pericolo di scoglimento oppure di incendio e danneggiamento della superficie in vetroceramica, non dovete in nessun caso riscaldare gli alimenti nella carta d'alluminio o nei contenitori di plastica.

Descrizione apparecchio

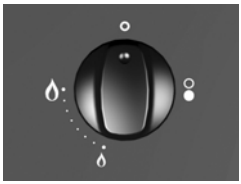
La superficie del piano cottura è in vetroceramica con bruciatori a gas e elementi di gestione (dipende dal modello).



1. Piano cottura posteriore
2. Piano cottura anteriore
3. Manopole per gestione
3a. Manopola gestione bruciatore anteriore
3b. Manopola gestione bruciatore posteriore
4. doppio (Wok) bruciatore

Manopole per gestione

Modello con due bruciatori

	◆	Rubinetto gas chiuso
	💧	Massima potenza
	💧	Minima potenza

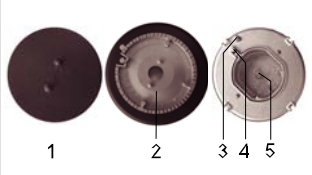
Modello con singolo – doppio (WOK) bruciatore

	◆	Rubinetto gas chiuso
	💧	Massima potenza parte interna
	💧	Minima potenza parte interna bruciatore
	💧💧	Massima potenza parte interna, media e esterna del bruciatore
	💧💧	Minima potenza parte interna, media e esterna del bruciatore

Gestione bruciatori a gas

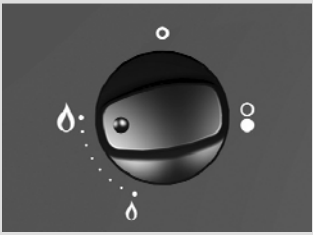
Importanti avvertenze

- Non usate piani cottura per riscaldare l'ambiente e neanchè a vuoto (senza pentole)!
- Tenete puliti tutti i piani cottura perchè la sporcizia influenza sul loro funzionamento.
- Se volete rosolare il cibo dovete prima impostare la cottura alla massima potenza è poì continuare con quella più bassa.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci sia sempre abbastanza liquido – se questo viene a mancare si possono danneggiare sia la pentola che la cucina a gas.
- Rimettere il coperchio del bruciatore esattamente sulla corona. Attenzione, che le aperture sulla corona del bruciatore siano sempre libere.
- In alcuni modelli i bruciatori termoelettrici dei piani cottura sono protetti. Se la fiamma del bruciatore termoelettrico protetto si spegne (corrente d'aria, fuoriuscita del liquido dalla pentola), l'alimentazione del gas si interrompe automaticamente. Non è possibile che il gas si propaghi nell'ambiente.
- Se si spegne la fiamma nei bruciatori termoelettrici non protetti, il gas si propaga nell'ambiente!



1 Coperchio corona bruciatore
2 Corona bruciatore con sostegno coperchio
3 Elemento termico (solo con bruciatori protteti – in dotazione i alcuni modelli)
4 Candela accensione
5 Ugello

Accensione e funzionamento bruciatori



Modello con due bruciatori:

- Gestire i bruciatori con le manopole. Sulle manopole sono segnate le potenze di cottura con la grande e la piccola fiamma (vedi capitolo Descrizione apparecchio).
- Girare la manopola passando dalla grande fiamma alla piccola fiamma e indietro. Posizione di funzionamento si trova fra le due fiamme.
- Potete accendere i bruciatori con l'aiuto di candela d'accensione posta vicino ad ogni bruciatore (in dotazione in alcuni modelli).

Modello con un doppio bruciatore (WOK):

- Gestire i bruciatori con le manopole poste sul piano cottura. Sulle manopole sono indicate le potenze di cottura segnate con la grande e piccola fiamma (vedi capitolo Descrizione apparecchio).
- Girare la manopola verso sinistra passando la posizione della grande fiamma della parte interna del bruciatore fino alla

posizione della piccola fiamma della parte interna del bruciatore. Bisogna premere la manopola - così la possiamo girare fino alla posizione della grande fiamma della parte interna, media ed esterna del bruciatore, e avanti fino alla posizione della piccola fiamma della parte interna, media ed esterna del bruciatore.
E dopo giratelo indietro.La posizione di funzionamento è fra la piccola e grande fiamma.

⚠ **Prima di girare la manopola bisogna spingerla in giù.**

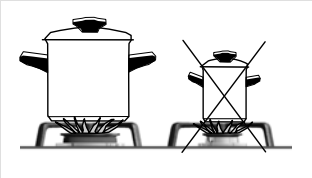
- Se volete accendere il bruciatore dovete spingere la manopola scelta e girarla nella posizione di massima potenza . Spingete il bottone dell'accensione elettrica. Così si attiva la scintilla elettrica della candela di accensione e accende il gas che fuoriesce.
- Se l'accensione elettrica non funziona a causa di mancata corrente elettrica o le candele umide, potete accendere il gas con il fiammifero o l'accendino. Attivata l'accensione, dovete tenere premuta la manopola per altri 10 secondi finchè la fiamma non si calmi.
- La fiamma può essere impostata fra il massimo e il minimo livello. Non consigliamo il posizionamento fra , e . In quest'area la fiamma non è stabile e si può spegnere.

⚠ **Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è ancora acceso, chiudetelo e aspettate almeno 1 minuto. Ripetete la procedura di accensione.**

⚠ **Se la fiamma del bruciatore si spegne (non import per quale causa) chiudete il bruciatore e prima c riprovare di riaccenderlo, aspettate almeno 1 minuto.**

- Per spegnere il bruciatore girate la manopola a destra, nella posizione dello spegnimento .

Pentole



- La scelta giusta delle pentole assicura un ottimale tempo di cottura e consumo del gas. L'a maggiore importanza ha il diametro delle pentole.
- Le fiamme che fuoriescono dal bordo delle pentole troppo piccole distruggono quest'ultime. Anche il consumo di gas è maggiore.
- Per bruciare al gas serve anche l'aria che però non riceve abbastanza se usate le pentole troppo grandi e di conseguenza lo sfruttamento del gas è minore.

- La griglia di cottura può essere caricata di pentola a peso tot.di 15 kg
- Le pentole devono essere poste sulla griglia senza colpo.

Sostegno pentole Wok
(per modello con bruciatore (Wok) doppio)

- Usate il sostegno quando cucinate nella pentola Wok.
- Posizionre il sostegno sulla griglia del bruciatore.

Tipo bruciatore	Diametro pentol
Grande (3kW)	220 - 260 mm
Ausiliare (1 kW)	120 - 180 mm
Doppio (WOK) - Fiamma interna (1 kW)	120 - 180 mm
Doppio (WOK) - Tutte fiamme (4,5 kW)	220 - 300 mm

Pulizia e manutenzione

Pulire l'apparecchio con acqua tiepida, detersivo liquido e una spugna morbida. Non usate detersivi aggresivi e oggetti appuntiti. Residui dei cibi bruciati o secchi vanno ammorbiditi con una spugna bagnata e con detersivo appropriato.
Le parti in accaio inox si puliscono con detersivi specifici per questi materiali. Versare con una spugna morbida il detersivo per acciaio inox sulla superficie asciutta e fredda e stroffinare leggermente. Le macchie più resistenti devono essere pulite con una spugna umida e il detersivo e dopo asciugate con un panno asciutto fino a farlo brillare. Questi detersivi non devono essere usati per pulire l'alluminio.
Le parti in plastica e superfici laccate devono essere pulite con una spugna morbida e detersivi liquidi che sono adatti per la pulizia di questi.

Piani cottura

- Per la pulizia della griglia di gas, la superficie di cottura e le parti di bruciatore dovete usare acqua calda con l'aggiunta di detersivo per piatti.
- L'elemento termico e la candela d'accensione si pulisce con una spazzola morbida. Queste parti devono essere perfettamente pulite e asciutte per garantire l funzionamento corretto
- Pulite la corona e il coperchio del bruciatore. Fate particolare attenzione che le aperture sulla corona siano libere e che non entri dentro di esse la sporcizia - dal ugello del bruciatore.
- Finita la pulizia, asciugate tutte le parti e rimettetele ai loro posti. L'accensione dei bruciatori è più difficile a causa delle parti inclinate.

Attenzione:
Coperchi dei bruciatori sono smaltati di colore nero.
Per le temperature elevate si possono scolorire con passare del tempo però questo non influenza sulla funzionalità.

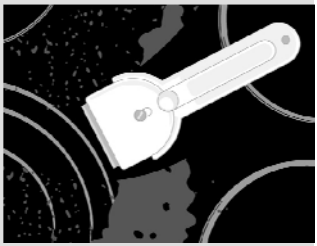
Superficie in vetroceramica

La superficie in vetroceramica fredda deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.
Per la manutenzione ordinaria usate i detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.
Prima di ogni utilizzo di superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole che potrebbe graffiare i piani cottura (dis.1). Attenzione: L'uso delle spugne d'acciaio o dei detersivi abrasivi possono graffiare la superficie. Altretanto la si può danneggiare usando spray agressivi o detersivi non adeguati (dis.1 e dis.2). La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi agressivi (dis.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una

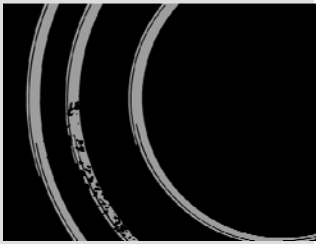
dis. 1

dis. 2

dis. 3



dis. 4



dis. 5

spugna umida e poì la superficie asciugata per bene (dis.3).
Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi ed spray agressivi per eliminare il calcare (dis.3)
La sporcizia più ostinata si elimina con i detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite consigli del produttore del detersivo.
Fate attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo di esso potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (dis.3).
La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non viene in contatto con il piano cottura caldo (dis.4).
Fate attenzione a non farvi male quando manovrate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono fare danno permanente alla superficie in vetroceramica (dis.5), per questo bisogna eliminare immediatamente con il raschietto residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (dis.4).
Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influenza il funzionamento e la stabilità della superficie. Il più delle volte è la conseguenza dei resti di cibo che si sono bruciati, oppure lo causa il fondo della pentola (p.e. di allumino o di rame) che però è molto difficile eliminare completamente.

Avvertenza:
Tutti disturbi sopra indicati sono di natura estetica e non influiscono direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi disturbi non copre la garanzia.

Eliminazione piccoli disturbi

Le riparazioni può eseguire solo il tecnico autorizzato.
Le riparazioni dilettantistiche possono rappresentare serio pericolo per l'utente.
Prima della riparazione bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica – è cioè staccando il cavo d'alimentazione o svitando il fusibile.
Gli interventi e le riparazioni non autorizzatie possono provocare la folgorazione o il corto circuito – per cuì, non eseguiteli.
Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.

Attenzione:
Verificate se nel caso dei piccoli disturbi d'apparecchio potet risolvere da soli il disturbo.

Importante

L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito se l'apparecchio non funziona per la gestione sbagliata. Tenete le istruzioni d'uso a portata di mano e se consegnate l'apparecchio ad altre persone, consegnateli anche le istruzioni d'uso.
In seguito troverete alcuni consigli per eliminazione dei piccoli disturbi.

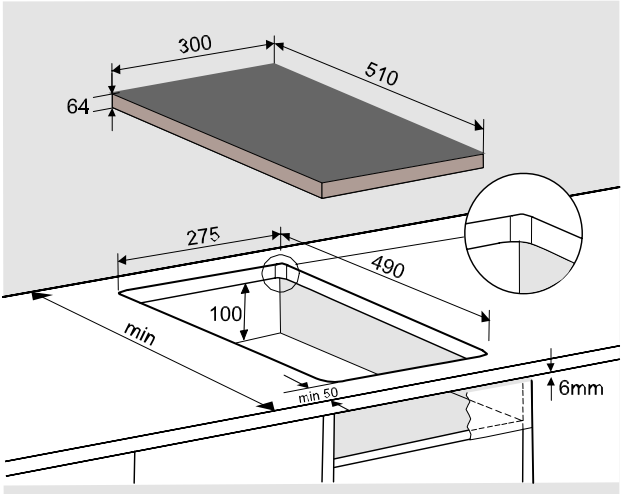
Cosa è successo se, ...	Possibile causa	Eliminazione disturbo
... bruciatori non funzionano uniformemente?	L'impostazione del gas non è corretta.	Tecnico deve verificare l'impostazione del gas!
... fiamma dei bruciatori cambia improvisamente?	Le parti del bruciatore messe male.	Posizionarle correttamente!
... per accendere bruciatori bisogna tenere più tempo la manopola?	Le parti del bruciatore messe male.	Posizionarle correttamente!
... si spegne la fiamma dopo l'accensione?	La manopola premuta per troppo poco tempo. La manopola premuta troppo leggermente.	Tenete la manopola più tempo. Prima di lasciare la manopola la dovete premere forte.
... è cambiato colore della griglia nelle vicinanze dei bruciatori?	Fenomeno naturale per le alte temperature.	Pulire la griglia con detersivo pe metalli
... il funzionamento elettrico è disturbato?	Fusibile è guasto.	Verificate il fusibile e se necessario cambiatelo.
...l'accensione elettrica dei bruciatori non funziona più?	Residui di cibo o detersivo si trovano fra la candela e il bruciatore.	Aprite e pulite con cautela l'apertura fra la candela e il bruciatore.
... coperchi dei bruciatori sono brutti?	Semplice sporcizia.	Pulire coperchi dei bruciatori con detersivo per metalli.

Incasso piano cottura

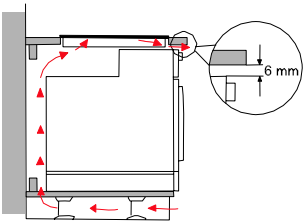
Importanti avvertenze

- L'apparecchio può essere incassato, collegato alla rete elettrica e al gas solo da un tecnico autorizzato.
- Il piallaccio o il rivestimento del mobile da incasso deve essere lavorato con le colle termoresistenti (100°C), altrimenti a causa di minore resistenza termica può cambiare il colore o la forma.
- Piano cottura da incasso è adatto ad essere incassata nel piano di lavoro, sopra il mobile di larghezza 600 mm o più
- Mobili appesi sopra il piano cottura devono essere posizionati in altezza giusta che non disturba il processo lavorativo.
- La distanza fra il piano cottura e la cappa deve essere come richiesto nelle istruzioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 650 mm.
- La distanza minima fra il bordo d'apparecchio e il mobile alto vicino è 150 mm.
- E' permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno massiccio nei piani di lavoro – solo se rimane la distanza minima segnata sui disegni per l'incasso.
- La distanza minima fra piano cottura da incasso e la parete posteriore è segnata sul disegno per l'incasso.

Misure apertura piano cottura da incasso

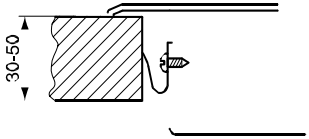


- Piano cottura da incasso può essere montato nel piano di lavoro che ha un spessore di 30-50 mm.
- Il mobile inferiore non deve avere un cassetto. Se il mobile della cucina possiede un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante 100 mm dalla superficie inferiore del piano di lavoro. Lo spazio fra il divisorio e il piano cottura deve essere vuoto e dentro non dovete lasciare gli oggetti.
- Nella parte posteriore del mobile deve esserci l'apertura in altezza minima di 100 mm su tutta la larghezza del mobile. Altretanto deve esserci un'apertura di minimo 6mm nella parte anteriore



- L'incasso del forno sotto il piano cottura da incasso è possibile per forni tipo EVP4.., dotati di ventilatore di raffreddamento. Prima dell'incasso del forno bisogna togliere, nell'apertura da incasso, la parete posteriore del mobile. Altretanto deve esserci un'apertura di minimo 6mm nella parte anteriore

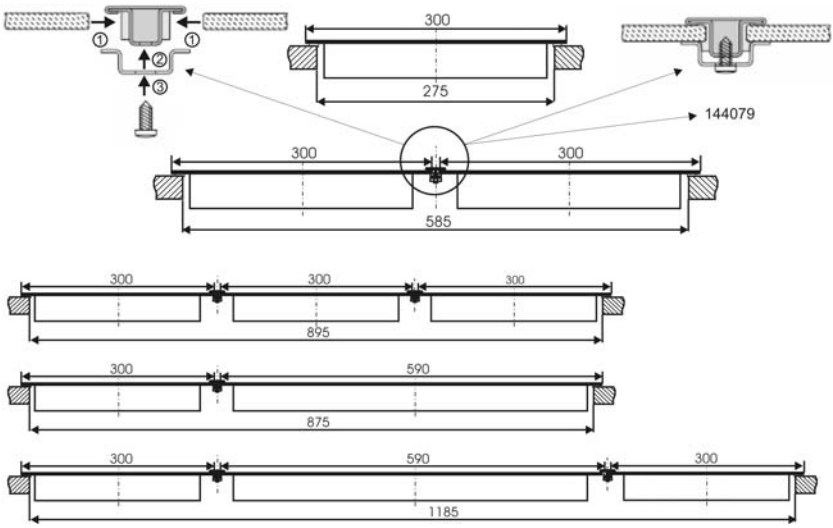
Procedimento incasso



- Piano di lavoro deve essere posizionato perfettamente dritto.
- Proteggere adeguatamente le superfici tagliate.
- Avvitate gli elementi di fissaggio in dotazione (4) con le viti (4) sull'apertura già pronta della parete destra e sinistra del piano cottura.
- Collegare il piano cottura da incasso alla rete elettrica e al conduttore di gas (vedi capitolo Collegamento alla rete elettrica e al gas).
- Inserire il piano cottura nell'apertura tagliata.
- Spingere il cottura con forza contro il piano di lavoro.

Incasso più piani cottura

Per l'incasso di più piani cottura bisogna mettere un'assicella fra di loro.
(l'assicella si acquista nel servizio d'assistenza - 144079).



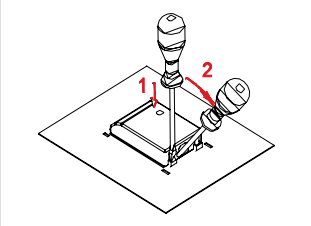
Collegamento piano cottura alla rete elettrica

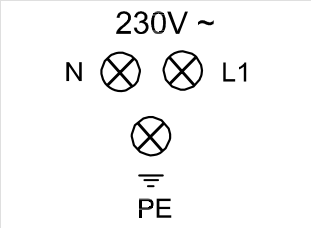
- Collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato. Protezione del collegamento elettrico deve adeguarsi alle norme in vigore.
- Morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei morsetti.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti dati di base è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- L'apparecchio è prodotto per essere collegato alla tensione alternata AC 230 V.
- Nel collegamento elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare che divide l'apparecchio in tutti i poli dalla rete elettrica e nel quale nella posizione aperta, la distanza fra i contatti è di minimo 3 mm. Sono adeguati valvole limitatrici, interruttori di protezione della corrente, etc.
- Il collegamento viene scelto secondo le possibilita d'installazione della corrente elettrica e di valvole limitatrici
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questi apparecchi possono essere incassati da una parte vicino ad un mobile più alto di lui¸mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Conduttori di corrente e le parti isolate devono essere protette dal contatto, dopo l'incasso.

ATTENZIONE!
Prima di ogni intervento bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico d'apparecchio deve seguire lo schema , secondo la tensione della rete elettrica. Collegate il cavo di protezione (PE) con il morsetto segnato con il simbolo del cavo da terra ⏚.
Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge dai strappi accidentali
Dopo il collegamento accendete tutti piani cottura per circa 3minuti per verificare il loro funzionamento.

Schema di collegamento:

- Per un collegamento sbagliato si possono rovinare parti d'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Prima del collegamento bisogna verificare se la tensione elettrica sulla targhetta corrisponde alla tensione elettrica della rete domestica. La tensione di collegamento dell'utente (230 V contro N) deve verificare un tecnico con l'apposito apparecchio.
- Il cavo di collegamento deve passare in modo, che non tocchi la parete posteriore del piano cottura perchè quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.





Per collegamento possono usarsi:

- Cavi di collegamenti di gomma tipo H05 RR-F 3 x1,5 con filo di protezione giallo-verde,
- PVC cavi di collegamento isolati tipo H05 VV-F 3 x1,5 con filo di protezione giallo-verde o altri fili simili.

Collegamento piano cottura al gas

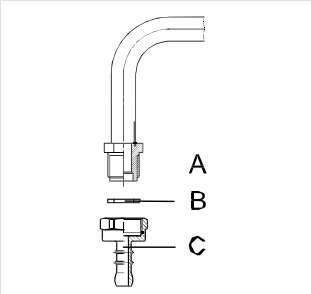
Importanti avvertenze

- Questo apparecchio deve essere collegato secondo le norme in vigore e si può usare solo nei ambienti bene areati. Prima del collegamento o l'uso dovete leggere attentamente le istruzioni.
- Prima di collegamento verificare se le richieste locali (gas e pressione) sono compatibili con l'adattamento dell'apparecchio.
- L'adattamento di questo apparecchio è segnato sulla targhetta.
- L'apparecchio non si collega alle apparecchiature per eliminazione dei fumi (p.e. camino). Deve essere collocato e collegato secondo le leggi in vigore per l'incasso e il collegamento. Fare particolare attenzione riguardo le richieste di areazione.

Collegamento

- Bisogna collegarsi al gas locale secondo le leggi in vigore del locale distributore di gas.
- L'apparecchio è dotato (nella parte inferiore) di raccordo per il gas di filetto ISO7-1 R1/2.
- L'apparecchio ha in dotazione il raccordo per il gas liquido e le guarnizioni non metalliche.
- Durante il collegamento bisogna tenere il raccordo R 1/2 fermo, che non si giri.
- Le giunture di collegamento aderiscono bene se si usano le guarnizioni non metalliche e i prodotti di guarnizione approvati. Queste sono mono-uso. Lo spessore delle guarnizioni piatte non metalliche si può deformare fino a 25%.
- Collegare l'apparecchio al collegamento per il gas con il tubo flessibile (attestato).
- Il tubo di collegamento flessibile si deve muovere liberamente. Non deve venire in contatto con le parti mobili del mobile della cucina (p.e. cassetto) e non deve toccare il fondo del piano cottura.
- Se nel mobile sotto il piano cottura è incassato anche il forno elettrico, quest'ultimo deve avere il ventilatore di raffredamento, mentre il tubo di collegamento deve essere completamente in metallo (p.e. il tubo di collegamento al gas flessibile in acciaio inox). Il cavo di collegamento non deve toccare la parete superiore ed inferiore del forno.

⚠ **Dopo il collegamento della cucina a gas bisogna verificare l'aderenza dei raccordi.**



Raccordo per collegamento al gas

A Raccordo ISO7-1 R1/2

B Guarnizione non metallica spessore 2 mm

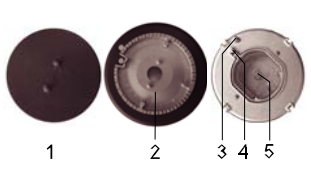
C Impostazione tubo di gas liquido

Dopo il collegamento verificare il funzionamento corretto dei bruciatori. La fiamma deve bruciare con colori verde-azzuri. Se la fiamma non è stabile, alzare la potenza minima. Spiegare al cliente la gestione dei bruciatori e leggere insieme le istruzioni d'uso.

Adattamento ad altro tipo di gas

- La cucina a gas non deve essere rimossa dal piano di lavoro per effettuare l'adattamento ad altro tipo di gas.
- Prima di effettuare l'adattamento staccate l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudete il gas.
- Cambiare gli ugelli presenti per il carico termico nominativo con quelli adeguati per il nuovo tipo di gas (vedi tabella ugelli).
- Avvitare fino in fondo la vite di regolazione per il minimo carico termico quando state adattando l'apparecchio al gas liquido (propano, butano) finchè non raggiungete il minimo carico termico.
- Svitare, dopo l'adattamento al gas di linea, la vite di regolazione per il minimo carico termico - per raggiungere quest'ultimo, però non di più di 1,5 giri dalla base.

Bruciatore (dipende dal modello)



Bruciatore grande e ausiliare

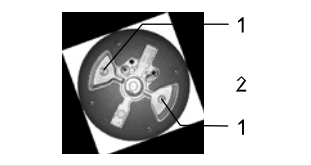
1 Coperchio corona bruciatore

2 Corona bruciatore con sostegno coperchio bruciatore

3 Elemento termico (solo in alcuni modelli)

4 Candela accensione

5 Ugello

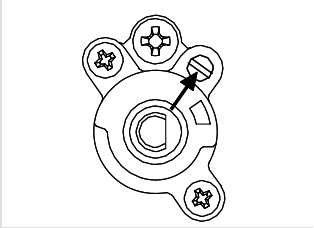


Doppio bruciatore (Wok)-alcuni modelli

1 ugello esterno (2pezzi)

2 ugello interno

Elementi di posizionamento

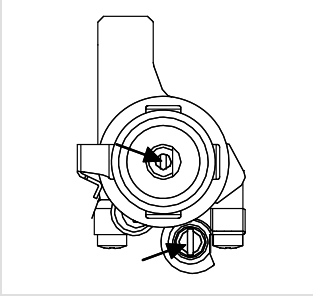


Gli elementi di posizionamento sono raggiungibili se:

- Togliete la griglia di sostegno e i coperchi dei bruciatori con la corona.
- Togliete le manopole per la gestione con le guarnizioni.

Rubinetto del gas (dipende dal modello)

Modello con due bruciatori
La vite di regolazione per la minima carica termica nel modello con due bruciatori



Modello con un bruciatore doppio (Wok)

La vite di regolazione per la minima carica termica del modello con un bruciatore doppio:
Nell' albero del rubinetto del gas è incassata la vite di regolazione per la minima potenza della fiamma interna del bruciatore.
Di fianco e è posizionata la vite di regolazione per la minima potenza della la fiamma intermedia e esterna del bruciatore.

Tabella ugelli - superficie in vetroceramica

Tipo di gas		Bruciatore ausiliare		Bruciat.grande		Bruciat. doppio (WOK) **			
Numero Wobbe		max	min	max	min	max		min-fiamma interna	min-fiamma intermedia e esterna
Gas locale H Ws=45,7÷ 54,7 MJ/ m3, Gas locale E, E+ Ws=40,9÷ 54,7 MJ/m3 G20, p=20mbar	Carica termica nominativa (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,5		0,36	1,9
	Consumo (l/h)	95,21	34,4	285,64	72,4	85,7/428,5		34,4	180,9
	Segno ugello (1/100mm)	72	•	115	•	68	106	•	•
	Codice ugello	690771		690773		159675	137593		
Gas liquido 3+, 3B/P Ws=72,9÷ 87,3MJ/m3 G30, p=30 mbar	Carica termica nominativa (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,2		0,36	1,9
	Consumo (g/h)	72,71	26,2	218,12	55,3	65,4/305,4		26,2	138,1
	Segno ugello (1/100mm)	50	24	85	33	46	68	27	66
	Codice ugello	690780		690782		146249	146320		

- Sono state inserite le viti di regolazione per il gas liquido. Per il gas locale bisogna impostarle sul flusso del gas richiesto (svittare massimo di 1,5 giri dalla base).
- Il segno della vite di regolazione per il minimo - nel bruciatore ausiliare e quello grande – dipende dal produttore. Il primo numero in coppia vale per IMIT, il secondo per COPRECI. Nel bruciatore doppio – il primo segno vale per la vite di regolazione nell'albero del rubinetto per la minima potenza per la fiamma intermedia del bruciatore, mentre il secondo segno della vite di regolazione sull fianco del rubinetto per la minima potenza della fiamma intermedia ed esterna del bruciatore.
- **Il bruciatore doppio possiede tre ugelli. L'ugello nella colonna a sinistra deve essere incassata nel centro del bruciatore, mentre l'ugello nella colonna a destra sulla parte del bruciatore (2 pezzi).
- Le potenze dei bruciatori date prendono in considerazione il valore calorico del gas sopra indicato Hs.

Attenzione:
questi lavori può effettuare solo il tecnico autorizzato dal distributore di gas oppure l'assistenza autorizzata!

Dopo l'adattamento ad altro tipo di gas bisogna coprire l'etichetta vecchia con i dati di adattamento dell'apparecchio (sulla targhetta) con quella nuova e verificare le aderenze e funzionalità d'apparecchio.

Dati tecnici

Tipo	4106	4107
Dimensioni apparecchio (altezza/larghezza/profondità)mm	48/300/510	48/300/510
Collegamento elettrico	AC 230 V	AC 230 V
Tensione di funzionamento	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz
	B = Bruciatore grande A1= Bruciatore piccolo	Bruciatore doppio (Wok)
Anteriore	1kW/A1	\
Posteriore	3kW/B	\
Bruciatori insieme (kW)	4	4,5
Bruciatori insiemej – gas liquido (g/h)	290,8	305,4
L'adattamento al gas si legge sull'etichetta posta vicino alla targhetta.		
Collegamento al gas (destro)	ISO 7-R1/2	ISO 7-R1/2
Categoria	GB = II2H3+ IE = II2H3+ GR = II2H3+	GB = II2H3+ IE = II2H3+ GR = II2H3+
Classe	3	3

CI PRENDIAMO IL DIRITTO DEI CAMBIAMENTI CHE NON INFLUISCONO SULLA FUNZIONALITA DELL'APPARECCHIO.

Cuptorul integrat cu funcționare pe baza de gaz

RO

Stimate cumpărător,

Acest cuptor integrat cu funcționare pe bază de gaz este conceput pentru a fi utilizat în scopuri casnice.
Aparatele noastre de uz casnic sunt ambalate în materiale ecologice care pot fi ulterior reciclate, depozitate sau distruse fără a periclita mediul ambient. Ambalajele de acest tip au un marcaj specific.
Când durata de funcționare a aparatului dv. a încetat, asigurați- vă că nu veți polua mediul şi predați-l colectorilor de aparate casnice uzate care au autorizație în domeniu.

Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiunile de utilizare au fost redactate special pentru beneficiar; acestea cuprind descrierea aparatului şi modul în care trebuie utilizat. Instrucțiunile anexate sunt specifice fiecărui aparat de uz casnic şi conțin o serie de detalii descriptive privind şi funcțiile pe care respectivul aparat ar putea să nu le aibă.

Instrucțiuni privind conectarea aparatului

Conexiunile trebuie realizate în conformitate cu instrucțiunile aferente respectivului aparat şi în conformitate cu standardele aprobate.
Conexiunile trebuie realizate doar de specialişti în domeniu.

Plăcuța de inscripționare

Plăcuța pe care sunt inscripționate datele de bază referitoare la funcționarea aparatului este fixată pe partea din spate a plitei.

Măsuri de siguranță

- Pentru a evita oricare accident posibil, aparatul trebuie instalat doar de către un personal calificat.
- Se recomandă ca pe durata funcționării duzelor de gaz, încăperea să aibă un grad mai ridicat de încălzire şi umiditate pentru a se asigura o ventilație adecvată. Deschiderea temporară a geamului sau a uşii este suficientă pentru a se asigura o circulație adecvată a aerului. La utilizarea prelungită sau intensă a aparatului, se impune o mai bună ventilație şi folosirea eventuală a hotei.
- Nu folosiți de loc duzele dacă flacăra acestora este instabilă.
- În cazul în care simțiți miros de gaz în încăpere, închideți urgent butonul principal care asigură alimentarea cu gaz de la butelie sau de la instalația de alimentare cu gaz; stingeți de urgență orice sursă de foc deschis şi abundent (inclusiv țigările) şi aerisiți încăperea. Nu declanşați niciun aparat electric şi apelați imediat la un specialist în domeniu!
- Supapa principală de alimentare cu gaz trebuie de asemenea închisă în cazul în care nu intenționați să folosiți duzele de injecție a gazului pentru o perioadă mai lungă de timp (de exemplu, când plecați în vacanță)
- În timpul funcționării, partea superioară a cuptorului (în special plăcuțele de pe duze) se poate încinge. Interziceți accesul copiilor în preajma cuptorului şi avertizați-i că se pot arde.
- Grăsimea încinsă este uşor inflamabilă, deci fiți foarte atenți când preparați mâncare cu grăsime sau ulei. Prăjitul în grăsime sau ulei (în special a cartofilor) trebuie efectuat sub supraveghere constantă.
- Plăcuțele de pe duze nu sunt funcționale dacă deasupra nu există nici un recipient.
- Nu folosiți aparatului pentru încălzirea încăperilor.
- În cazul în care constatați deficiențe de funcționare, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare şi apelați la firma care asigură service-ul.
- Cuptorul este fabricat conform standardelor de siguranță relevante. Totuşi, vă recomandăm ca persoanele cu incapacități fizice, motrice sau mentale sau persoanele fără experiență sau cunoştințe inadecvate să nu folosească cuptorul decât dacă sunt supravegheați de o persoană calificată. Această recomandare se aplică în cazul în care cuptorul este utilizat de către persoanele care nu au vârsta legală.

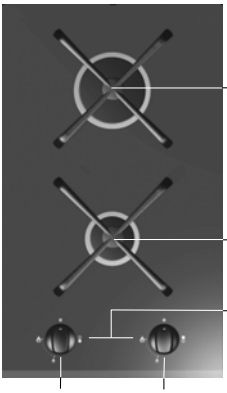
Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentr mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva di aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despı reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminare deşeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

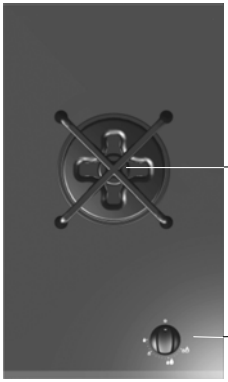
Avertizare specială privind plita ceramică

- Plita ceramică este rezistentă, dar nu este incasabilă. Se poate deteriora la impactul cu orice obiect ascuțit sau greu.
- În cazul în care depistați fisuri pe suprafața ceramică, nu mai folosiți deloc placa ceramică deoarece sunteți expus pericolului de a vă electrocuta! Închideți imediat duzele şi scoateți-l din priză, deconectați plita de la sursa de curent sau dezactivați siguranța de pe panoul electric. Apelați la serviciul de asistență.
- Depunerile de particulele de nisip sau rugină pot provoca deteriorări ale plăcii ceramice.
- Dacă placa ceramică este folosită în scopuri industriale, există riscul ca aceasta să se deterioreze sau să se fisureze. Nu folosiți niciodată recipiente din aluminiu sau plastic: acest lucru poate produce deteriorarea plitei, sau poate provoca topirea sau incendierea materialului.

Descrierea aparatului

Plita este o suprafață ceramică dotată cu duze de injecție a gazului şi cu butoane de comandă (în funcție de model).

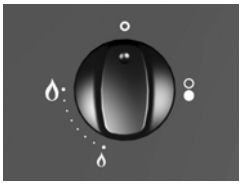




1. Duză de injecție amplasată dorsal;
2. Duză de injecție frontală;
3. Butoanele de control;
3a. Butonul de control a duzei frontale;
3b. Butonul de control a duzei dorsale;
4. Duză dublă (Wok)

Butoane de control

Modelul cu arzător dublu

		Ventil pentru închiderea gazului
		Tensiune înaltă
		Tensiune scăzută

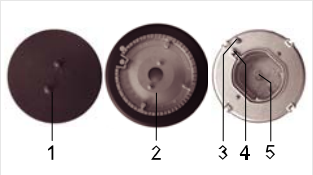
Duza simplă sau dublă (WOK)

		Ventil pentru închiderea gazului
		Tensiune înaltă – ciclu de ardere intern
		Tensiune scăzută - ciclu de ardere intern
		Tensiune înaltă – ciclu de ardere intern, intermediar şi exterior
		Tensiune scăzută - ciclu de ardere intern, intermediar ş exterior

Comanda duzelor de injecție a gazului

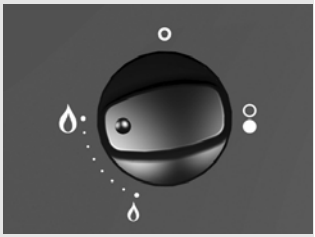
Măsuri de precauție privind zona de gătit

- Nu folosiți niciodată zona de gătit fără veselă sau pentru încălzirea mediului ambient!
- Păstrați în permanență plita curată, deoarece murdăria şi petele pot afecta funcționarea duzelor.
- Daca doriți ca hrana dv. să fie crocantă, fixați arzătorul la maxim, apoi continuați pregătirea mâncării folosind cuptorul la minimum.
- Când gătiți sub presiune, adăugați suficientă apă. Lipsa apei poate avea un efect negativ atât asupra recipientului, cât şi asupra bucătarului.
- Amplasați cu precizie plăcuțele peste duze. Mențineți în permanență racordurile de aspirație curate şi destupate.
- La o serie de tipuri de cuptor, duzele de pe plită sunt protejate termic. Dacă flacăra se stinge în mod accidental (fierbere în clocot, curent de aer, etc.), admisia gazului este automat blocată şi gazul nu mai poate pătrunde în încăpere.
- În cazul arzătoarelor fără protecție termică, se pot produce infiltrații de gaz în încăpere fără niciun semnal de avertizare!



1 Plăcuțe pentru coroana de duze
2 Coroană de duze cu suport pentru plăcuțe
3 Dispozitivul de verificare termică (doar în cazul duzelor c protecție şi numai în cazul unor anumite modele)
4 Fişa pentru aprindere
5 Ajutaj

Aprinderea şi funcționarea duzelor



Modelul cu duze duble:

- Duzele pentru gătit sunt controlate cu ajutorul butoanelor inscripționate special pentru această operație. Acestea sunt marcate cu simbolurile flacără mică şi flacără mare (vezi secțiunea Descrierea aparatului).
- Rotiți întotdeauna butoanele marcate cu simbolul flacără mare spre dreapta şi cele cu simbolul flacără mică spre stânga. Toate pozițiile de funcționare alternează între aceste două simboluri.
- Duzele devin operaționale folosind dispozitivul de aprindere care este fixat adiacent fiecărei duze (doar în cazul unor anumite modele).

Modelele cu duze duble (WOK):

- Duzele pentru gătit sunt comandate prin butoane cu marcaje specifice. Acestea sunt marcate cu simbolurile flacără mică şi flacără mare (vezi secțiunea Descrierea aparatului).
- Rotiți butonul spre stânga, trecând peste poziția flacără mare pentru secțiunea de ardere interioară spre poziția flacără mică a secțiunii pentru ardere interioară. Ajuns aici, butonul trebuie apăsat pentru a fi întors spre poziția de ardere la

flacără mare a secțiunii interioare, intermediare şi exterioare ♦♦; continuați rotirea butonului până la poziția flacără mică, pentru secțiunea de ardere interioară, intermediară şi exterioară ♦♦ şi apoi întoarceți-l la loc. Pozițiile de funcționare pot fi reglate între simbolurile flacără mică -flacără mare.

⚠ **Apăsați întotdeauna pe buton înainte de a-l roti**

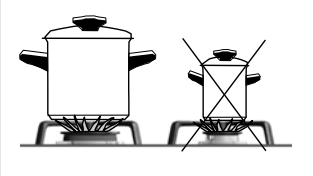
- Pentru a aprinde duzele, apăsați pe butonul aferent aprinderii duzelor şi rotiți-l până la poziția maximă (simbolul flacără mare). Scânteia produsă de dispozitivul de aprindere aprinde gazele.
- În cazul în care dispozitivul de aprindere nu funcționează bine (nu este bine alimentat cu energie sau din motive de umiditate), puteți folosi un chibrit sau o brichetă pentru a aprinde gazul. Țineți butonul apăsat timp de aproximativ 10 secunde după aprindere pentru a stabiliza flacăra.
- După efectuarea acestor operații, puteți regla puterea de ardere pe scala intre pozițiile inferior – superior, în conformitate cu ceea ce doriți să gătiți. Nu se recomandă poziționarea butoanelor pe scala dintre cele două simboluri ♦, ♦ , ◆. În atare poziții flacăra nu este stabilizată şi se poate stinge.

⚠ **Dacă nu reuşiți să aprindeți arzătorul după 15 secunde, închideți-l şi, după un minut, încercați să aprindeți din nou.**

⚠ **Dacă flacăra arzătorului se stinge (indiferent de motiv), închideți arzătorul şi, după o pauză de cel puțin un minut, încercați să-l re-aprindeți.**

- Pentru a închide arzătorul ◆ rotiți butonul spre dreapta, pe poziția OFF.

Gătitul



- Dacă este selectată cu precizie cantitatea de mâncare, este optimizat timpul de gătire şi consumul de gaz. Diametrul vasului este esențială.
- Flacăra care atinge marginile unui vas cu diametru mai mic poate provoca distrugerea vasului şi, totodată, un consum de gaz mai mare.
- Pentru a arde, gazul are nevoie de oxigen. În cazul în care vasul utilizat are un diametru prea mare, oxigenul necesar arderii devine insuficient; în consecință, capacitatea de ardere se diminuează.

- **Grila fiecărui arzător poate fi îngreunată de un vas de greutate de 15 kg.**
- **Aşezați vasele pe grilă fără impact.**

Accesorii WOK (pentru modelul cu flacără dublă)

- Folosiți prelungitorul când pregătiți mâncare în sistem WOK.
- Dispuneți prelungitorul deasupra suportului de grătar.

Tipul arzătorului	Diametrul vasului
Mare (3kW)	220 - 260 mm
Auxiliar (1 kW)	120 - 180 mm
Flacără dublă (WOK) internă (1 kW)	120 - 180 mm
Flacără dublă (WOK) la toate duzele (4,5 kW)	220 - 300 mm

Curățirea şi întreținerea

Aparatul trebuie curățat cu apă caldă, cu detergent lichid şi cu un material moale. Nu folosiți niciodată materiale abrazive sau ascuțite. Particulele de mâncare arde sau uscate trebuie înmuiate cu ajutorul unui material umed, îmbibat cu un detergent adecvat. Suprafețele din oțel inoxidabil trebuie curățate cu detergenți speciali. Aplicați pe suprafața răcorită şi uscată un strat subțire de detergent cu ajutorul unui material uscat, dar foarte absorbant şi frecați în direcția în direcția în care trebuie tratată suprafața. Petele care nu dispar astfel pot fi înlăturate folosind un material umezit, după care pot fi cu uşurință înlăturate perfect prin frecare cu ajutorul unei lavete uscate. Nu folosiți niciodată astfel de detergenți pentru a curăța suprafețele de aluminiu. Curățați suprafețele din plastic sau plastifiate folosind lavete cu textură moale îmbibate cu un detergent neabraziv.

Arzătoarele de pe plită

- Grătarul de pe plită, zona de gătit şi componentele arzătoarelor trebuie curățate cu apă caldă, folosind un detergent menajer slab de tipul celui pe care îl utilizați la spălarea manuală a veselei.
- Dispozitivul termic şi cel de aprindere trebuie curățate cu o perie moale. Pentru a asigura funcționarea perfectă a aparatului, aceste elemente trebuie întotdeauna bine curățate.
- Curățați coroana de duze şi plăcuța aferentă. Acordați o atenție specială curățării duzelor; acestea nu trebuie să fie niciodată înfundate.
- Finalizați operațiunea de curățare prin ştergerea şi uscarea tuturor componentelor; reamplasați-le în fantele aferente. Amplasarea oblică a componentelor poate provoca deficiențe în aprinderea arzătoarelor.

Note!
Crown caps are coated with black enamel. Discoloration of caps, due to high temperatures, is inevitable, but it has no adversary effect on normal operation of burners.

Curăţarea şi întreţinerea plitei de ceramică

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

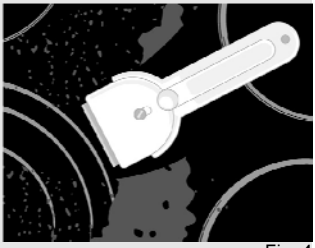


Fig. 4

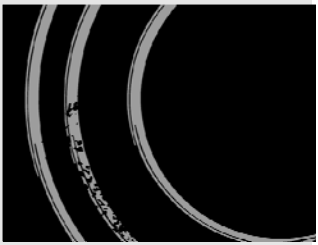


Fig. 5

Plita ceramică trebuie curăţată doar când este perfect răcită.
Este recomandabil ca operaţiunea să se efectueze după fiecare utilizare; în caz contrar, petele care pot rămâne după gătit se vor arde pe suprafaţa plitei la următoarea folosire a acesteia.
Pentru întreţinerea permanentă a plitei ceramice utilizaţi detergenţi speciali care pot să creeze la suprafaţă o peliculă de protecţie. Înainte de fiecare utilizare, ştergeţi praful şi înlăturaţi toate particulele de pe plită – acestea pot zgâria suprafaţa (Fig. 1). Atenţie: Utilizarea dispozitivelor de curăţare din sârmă, a bureţilor şi a detergenţilor abrazivi poate provoca zgârierea suprafeţei plitei. Suprafaţa poate fi de asemenea deteriorată prin folosirea unor spray-urilor agresive sau a unor soluţii chimice inadecvate (Fig. 1 şi 2). Inscripţiile mărcii pot fi de asemenea şterse prin utilizarea unor agenţi de curăţare agresivi sau duri; butoanele cuptorului se pot deteriora (Fig. 2). Petele mici trebuie înlăturate cu ajutorul unei lavete umede şi moale; după curăţare, suprafaţa trebuie ştearsă şi uscată (Fig. 3). Petele de apă se pot înlătura cu o soluţie slabă de oţet. Nu se recomandă folosirea acestei soluţii pentru curăţarea cadrului (doar pentru anumite modele) deoarece îşi pot pierde luciul. Nu folosiţi niciodată spray- uri agresive sau detergenţi pe bază de sodă caustică (Fig. 3). Petele mai mari trebuie înlăturate cu ustensile speciale pentru curăţarea plăcii ceramice.
Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile producătorului. Înlăturaţi cu meticulozitate orice rest de detergent de pe suprafaţa plitei; în caz contrar, detergentul se va arde la folosirea ulterioară a cuptorului, deteriorând plita (Fig. 3).
Petele închistate sau arse se elimină cu ajutorul unui dispozitiv abraziv special pentru plăci ceramice. Aveţi totuşi grijă să nu atingeţi suprafaţa plăcii cu mânerul dispozitivului (Fig. 4). Manipulaţi cu foarte mare grijă acest dispozitiv abraziv pentru a nu produce deteriorări!
Zahărul sau mâncarea care conţine zahăr sunt un permanent pericol pentru plitele ceramice (Fig. 5). În consecinţă, resturile de zahăr sau de mâncare care conţine zahăr trebuie înlăturate de pe suprafaţa plitei imediat, când plita este încă fierbinte (Fig. 4). Decolorarea plitei ceramice nu afectează în nici un fel funcţionarea şi stabilitatea acesteia. În general, decolorarea se produce ca urmare a resturilor alimentare arse sau a frecării suprafeţei prin deplasarea cratiţelor sau tigăilor (cu preponderenţă a celor care au fundul din aluminiu sau cupru); Decolorarea care se produce ca urmare a acestor acţiuni este greu de remediat.

Notă:
Toate deteriorările menţionate mai sus ţin de latura estetică şi nu afectează în mod direct funcţionarea aparatului. Garanţia nu acoperă remedierea acestor deteriorări.

Ghid de depanare

Reparațiile trebuie efectuate doar de către un personal calificat.
Este periculoasă orice tentativă neprofesionistă de a repera un astfel de aparat.
Înainte de a începe depanarea aparatului, deconectați-l de la sursa de alimentare dezactivând siguranța sau scoțându-l din priză.
Orice tentativă/reparație efectuată de o persoană necalificată poate produce un şoc electric şi un scurt circuit. Pentru a evita astfel de probleme, reparațiile trebuie să fie efectuate doar de către un personal specializat sau de către serviciile comerciale în domeniu.

Notă: Există totuşi o serie de reparații minore care pot fi efectuate de către utilizator, conform instrucțiunilor de mai jos.

Important

În cazul în care defecțiunea aparatului este cauzată de o exploatare greşită, serviciile asigurate pe durata garanției nu sunt gratuite.
Păstrați întotdeauna la îndemână aceste instrucțiuni şi, în cazul în care vindeți aparatul, predați-le noului beneficiar.
În tabelul de mai jos este redat modul în care pot fi remediate câteva defecțiunile minore:

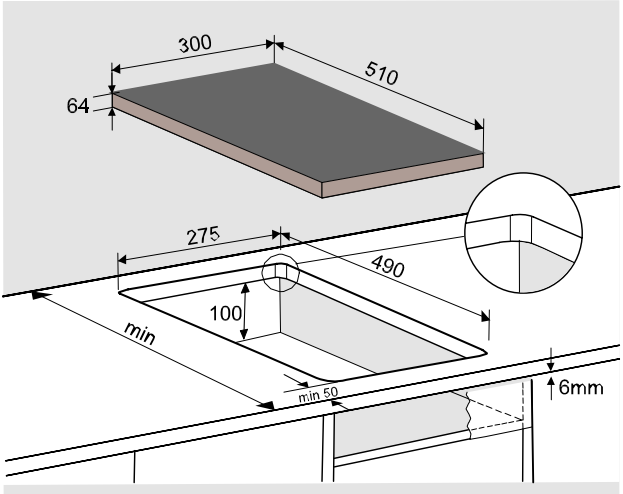
Defecțiune	Cauză	Remediu
Flacăra arzătorului nu este constantă	Reglarea greşită a alimentării cu gaz.	Injecția gazului trebuie reglată.
Flacăra arzătorului are variații bruşte	Montarea incorectă a componentelor arzătoarelor.	Montați corect componentele arzătoarelor.
Durata de aprindere a arzătoarelor este uneori mai lungă.	Asamblarea incorectă a componentelor arzătoarelor.	Asamblați componentele arzătoarelor în mod corect.
Flacăra se stinge după aprindere.	Reglajul butonului de control Butonul de control nu este suficient de bine fixat.	Nu apăsați prea mult timp pe buton. Înainte de a-i da drumul, ma apăsați-l o dată cu putere.
S-a modificat culoarea grilajului din zona de gătit.	În mod normal, acest lucru este cauzat de temperatura înaltă l-a care s-a gătit.	Curățați grilajul cu detergenți speciali pentru metal.
Dereglarea generală a funcționării electrice.	S-a ars siguranța.	Verificați siguranța din panoul de siguranțe şi, dacă este cazul înlocuiți-o.
Nu funcționează aprinderea electrică a arzătoarelor.	Resturile de mâncare sau detergentul utilizat blochează contactul dintre dispozitivul de aprindere şi arzător.	Deschideți şi curățați cu atenție conexiunea dintre dispozitivul de aprindere şi arzător.
Plăcuțele de pe coroana de duze au un aspect dezagreabil.	Pătare frecventă.	Frecați plăcuțele cu agenți de curățare metalici.

Instrucțiuni de instalare

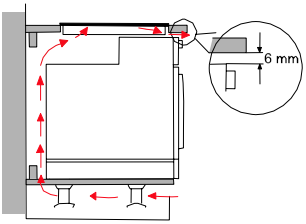
Atenție!

- Pentru a evita orice accident, aparatul trebuie instalat doar de către un personal calificat.
- Atât lambriul, cât şi mobilierul de bucătărie în care este încastrată plita trebuie tratate cu adezivi rezistenți la temperatură înaltă (100°C); în caz contrar, acestea se vor decolora sau se vor deforma din cauza rezistenței inadecvate la respectiva temperatură.
- Plita ceramică de gătit trebuie încastrată în mobilier la o distanță de minimum 600 mm deasupra. Modulele mobilier suspendate deasupra plitei trebuie dispuse la o ° distanță adecvată pentru a nu incomoda procesul de gătit.
- Distanța dintre locul de gătit şi corpul suspendat trebuie să fie cel puțin cel indicat trebuie să fie de minimum 650 mm, conform instrucțiunilor privind instalarea modulelor de bucătărie.
- Distanța dintre marginea aparatului şi a elementului superior adiacent este de 150 mm.
- Se pot monta borduri decorative din lemn masiv în jurul plitei doar dacă distanța din spatele aparatului este de minimum cea indicată în reprezentările de instalare.
- Distanța minimă dintre plita ceramică încastrată şi peretele din spate este indicată pe reprezentarea grafică pentru instalarea unei plite ceramice încastrate.

Dimensiunile orificiului de instalare a unui cuptor încastrat

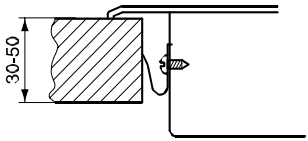


- Aparatul poate fi încastrat în orice suprafață de lucru cu o grosime de 30 – 50 mm.
- Suprafața pe care se fixează plita nu trebuie să aibă sertare. Aceasta trebuie să fie o placă orizontală; între plită şi partea de jos a plitei trebuie să existe o distanță de 100 mm. În spațiul dintre placă şi plită nu trebuie să fie depozitat sau ținut niciun obiect; acest spațiu trebuie sa fie gol.
- De asemenea, aparatul trebuie distanțat pe laterală cu 100 mm față de celelalte componente, iar partea frontală trebuie să aibă o deschidere de cel puțin 6 mm.



- Doar tipul de cuptoare EVP4…cu ventilatoare de răcire pot fi amplasate sub plita de gătire pe bază de gaz. Înainte de amplasarea cuptorului, trebuie să înlăturați placa din spatele deschiderii cuptorului. De asemenea, partea frontală a componentei trebuie să aibă o deschidere de minimum 6 mm.

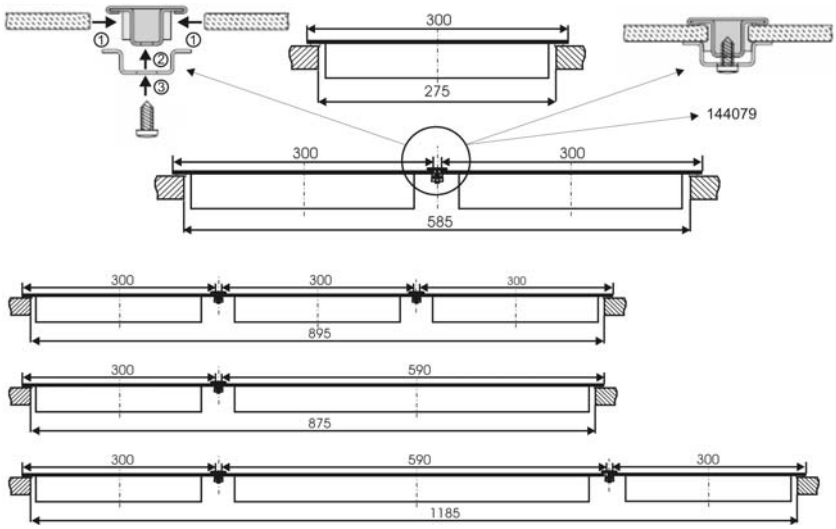
Procedura de instalare



- Suprafața de lucru trebuie amplasată perfect orizontal.
- Protejați în mod adecvat marginile vizorului.
- Cu ajutorul şuruburilor din dotare (4) strângeți dispozitivele de fixare (4) de partea superioară şi de cea inferioară a plitei de gătit şi de vizorul pregătit anterior.
- Conectați plita de gătit la sursa de alimentare cu energie electrică şi la sursa de alimentare cu gaz (vezi instrucțiunile aferente conectării plitei la sursele de alimentare cu energie şi gaz).
- Conectați plita la vizor.
- Fixați bine plita pe suprafața de lucru de deasupra.

Instalarea anumitor plite de ceramică

Când instalați anumite plide de ceramică este necesar să le separați cu o bandă intermediară scurtă (aceasta trebuie achiziționată separat 144079).



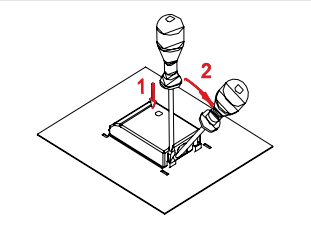
Conectarea plitei de gătit la sursa de alimentare cu gaz

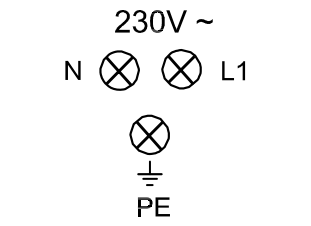
- Conexiunile trebuie efectuate doar de către un tehnician calificat în domeniu. Împământarea trebuie să fie în conformitate cu reglementările în vigoare.
- Bornele de conectare pot fi găsite prin înlăturarea capacului cutiei de conexiuni.
- Înainte de a efectua orice conexiune, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de inscripționare coincide cu cea a energiei care vă este furnizată la domiciliu.
- Plăcuța de inscripționare a plitei de gătit cu placă ceramică încastrată este amplasată pe partea inferioară a aparatului.
- Aparatul este conceput pentru a fi utilizat la o tensiune de alimentare cu curent alternativ de 230 V.
- Instalația electrică trebuie să fie dotată cu un întrerupător al circuitului capabil să izoleze complet aparatul de sursa de alimentare, cu o distanță de cel puțin 3 mm între borne în poziția deschisă. Acest lucru se poate realiza cu ajutorul siguranțelor, a comutatoarelor de siguranță etc.
- Conexiunea trebuie selectată în conform capacității de încărcare afişată a rețelei de alimentare şi cu puterea siguranțelor.
- Asemenea aparate pot fi montate doar pe una dintre laturile unui modul de bucătărie mai mare a cărui înălțime să o depăşească pe cea a aparatului. Totuşi, pe partea opusă este indicată doar amplasarea unui modul de bucătărie cu înălțime egală cu cea a aparatului.
- La finalizarea instalării, firele deschise şi cablurile izolate trebuie protejate în mod adecvat împotriva atingerii accidentale.

ATENȚIE!
Înainte de a încerca orice reparare a aparatului, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie. Aparatul trebuie conectat în conformitate cu diagrama anexată.
Conductorul de împământare (PE) trebuie conectat la borna marcată cu simbolul împământare ⏚.
Cablul de conectare trebuie să fie racordat la dispozitivul de siguranță, protejându-l astfel de eventualele deconectări accidentale de la priză. După ce ați instalat aparatul, conectați toate ochiurile de aragaz timp de trei minute pentru a le verifica dacă funcționează corect.

Diagrama de instalare

- conectare greşită a aparatului poate duce la deteriorarea acestuia. Defecțiunile de acest tip nu sunt acoperite de garanție!
- Înainte de efectuarea oricărei conexiuni verificați dacă parametrii tensiunii de pe plăcuța de inscripționare se potrivesc cu cei ai locuinței dv. Conectarea la tensiune (230V/N) trebuie verificată de o persoană autorizată în domeniu cu ajutorul unui voltmetru!
- Amplasați conductorul de energie din spatele aparatului astfel încât să nu intre în contact cu panoul din spatele aparatului, deoarece este posibil să se încingă în timpul funcționării.





Conectarea se poate efectua doar astfel:

- Cabluri de conectare cu izolație de cauciuc, modelul HO5 RR- F3x1.5 în asociație cu un cablu de împământare verde-gălbui;
- Cabluri de conectare cu izolație din PVC, modelul HO5 VV-F 3x 1,5 dotat cu cabluri de împământare colorate verde-gălbui

Conectarea la gaz

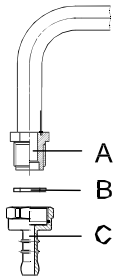
Măsuri de precauție

- Aparatul trebuie conectat conform indicațiilor formulate în prospect şi poate fi utilizat doar în încăperi bine ventilate. Anterior oricărui demers de conectare a aparatului, citiți instrucțiunile cu atenție!
- Înaintea instalării şi conectării, verificați dacă specificațiile de conexiune locale (tipul şi presiunea gazului) corespund specificațiilor aparatului.
- Specificațiile tehnice ale aparatului sunt înscrise pe plăcuța de inscripționare.
- Aparatul nu este adecvat racordării la un burlan de evacuare a gazelor (de tip şemineu). Aparatul trebuie instalat în conformitate cu indicațiile date. O atenție specială trebuie acordată cerințelor de ventilație.

Conectarea

- Conectați aparatul în conformitate cu indicațiile furnizorului de gaz local.
- Aparatul de gătit pe bază de gaz este dotat cu o conexiune la gaz de tipul ISO7-R// ” pe latura dreaptă.
- Aparatul este dotat cu un dispozitiv de conectare la gaz lichid fără garnitură metalică.
- În timpul conectării, mențineți fix cotul R ½ pentru a preveni rotirea acestuia.
- Utilizați garnituri metalice sau nemetalice pentru încheierea conectării. Garniturile de metal pot fi folosite o singură dată. Grosimea garniturilor nemetalice se poate deforma cu maximum 25 %.
- Conectați aparatul la o sursă de alimentare cu gaz lichid cu ajutorul unui furtun flexibil atestat.
- Se recomandă ca furtunul să nu atingă nici partea din spate, nici partea superioară a cuptorului.
- În cazul în care modulul de deasupra plitei conține un cuptor integrat, acesta trebuie dotat cu un ventilator de răcire, iar furtunul de conectare trebuie să fie confecționat în întregime din metal (de exemplu, un furtun de conectare flexibil realizat din metal inoxidabil). Furtunul de conectare nu trebuie să intre în contact cu partea superioară sau inferioară a plitei.

⚠ **După conectare, verificați etanşeizarea şi toate racordurile şi cuplajele.**



Racordul de conectare la gaz

A Conexiunea ISO7-1 R1/2

B Garnitura nemetalică cu o grosime de 2 mm

C Extensia țevii pentru gaz lichid

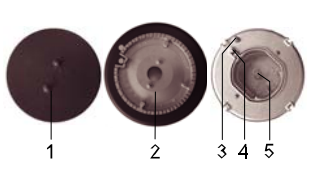
După conectare, verificați cu atenție funcționarea arzătoarelor. Gazul trebuie să ardă cu o flacără de culoare albastru-verzuie.

În cazul în care flacăra nu este stabilă, amplificați reglajul minim al energiei. Instruiți-l pe beneficiar cu privire la modul în care trebuie manevrate butoanele arzătoarelor şi citiți împreună instrucțiunile de utilizare.

Conversia la un alt tip de gaz

- Pentru procedura de conversie nu este necesar ca aparatul să fie dislocat.
- Înainte de a începe efectuarea conversiei, deconectați aparatul de la sursa de energie şi închideți alimentarea cu gaz.
- Înlocuiți duzele recomandate pentru realizarea nominală a temperaturii cu duze de injecție adecvate noului tip de gaz (vezi tabelul).
- În cazul conversiei la gaz propan/butan, buloanele (şuruburile) care reglează la nivel minim admisia de căldură trebuie în permanență strânse.
- În cazul conversiei la gaz natural, deşurubați buloanele de reglaj pentru a obține admisia minimă de căldură efectuând o rotație de maximul 1,5.
- După efectuarea conversiei, lipiți o nouă plăcuță de inscripționare peste cea veche. Aceasta trebuie să conțină specificațiile noului tip de gaz pe care îl utilizați.
- În final, verificați etanşeizarea conexiunilor pentru alimentarea cu gaz.

Arzătoarele plitei (în funcție de model)



Arzătorul mare şi auxiliar

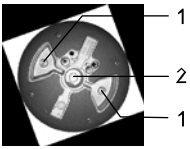
1 Plăcuța de pe coroana de duze de injecție a duzelor

2 Coroană de duze cu suport pentru plăcuța arzătorului

3 Sondă termică (doar în cazul unor anumite modele)

4 Priza de aprindere

5 Racord de aspirație

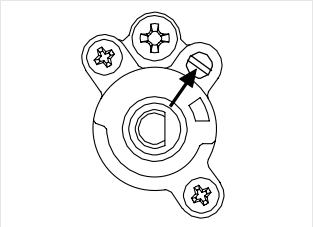


Arzătorul dublu (WOK)

1 Racord de aspirație exterior

2 Racord de aspirație interior

Elementele de reglaj

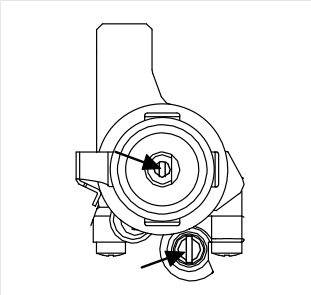


Pentru a avea acces la elementele de reglaj sunt necesare următoarele operațiuni:

- Înlăturați grilajul de pe suprafața cuptorului şi coroanele de duze, inclusiv plăcuțele.
- Scoateți butoanele de comandă şi garniturile de etanşeizare.

Ventilul de gaz (în funcție de model)

Modelul cu arzător dublu
Bulonul/şurubul de reglare a admisiei minime de căldură pentru modelul cu un singur arzător dublu.



Un singur arzător dublu (WOK)

Bulonul/şurubul care reglează alimentarea cu căldură la nivel minim pentru modelul cu un singur arzător dublu: filetul ventilului de gaz este un element esențial în reglajul bulonului care asigură un nivel minim de căldură pentru arzătorul interior. Partea laterală este dotată cu un bulon de reglare a căldurii la minimum pentru arzătorul intermediar şi pentru cel exterior.

Racorduri de aspirație pentru plita ceramică – Schemă

Tipul de gaz		Arzător auxiliar		Arzător mare		Arzător dublu (WOK) **			
Numărul Wobbe		max	min	max	min	max		Flacăra inte--rioară minimă	Flacăra intermedi-ară ş exterioară maximă
Gaz natural H Ws=45,7÷ 54,7 MJ/ m3, Gaz natural E, E+ Ws=40,9÷ 54,7 MJ/m3 G20, p=20mbar	Căldură livrată în mod normal (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,5		0,36	1,9
	Consum (l/h)	95,21	34,4	285,64	72,4	85,7/428,5		34,4	180,9
	Marcajul racordurilor de aspirație (1/100mm)	72	•	115	•	68	106	•	•
	Codul racordului	690771		690773		159675	137593		
Gaz lichid 3+, 3B/P Ws=72,9÷ 87,3MJ/m3 G30, p=30 mbar	Căldură livrată în mod normal (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,2		0,36	1,9
	Consum (g/h)	72,71	26,2	218,12	55,3	65,4/305,4		26,2	138,1
	Marcajul racordurilor de aspirație (1/100mm)	50	24	85	33	46	68	27	66
	Codul racordului	690780		690782		146249	146320		

- Buloanele de reglaj sunt destinate folosirii gazului lichid. Pentru alimentarea cu gaz natural (menajer) sunt necesare alte reglaje ale injecției de gaz (deşurubați buloanele cu maximum 1,5 gradații față de poziția finală).
- Marcajele arzătoarelor auxiliare sau mari pentru buloanele care reglează admisia minimă de căldură depind de producător. Primul digit dintr-o pereche este pentru IMIT, cel de al doilea este pentru COPRECI. În cazul arzătorului dublu, primul marcaj al filetului ventilului de gaz este cel pentru injecția minimă a arzătorului intermediar; cel de al doilea arzător este reglabil prin bulonul/ şurubul de reglaj lateral sau prin alimentarea la minimum a arzătorului exterior.
- **Arzătorul dublu este prevăzut cu racorduri de aspirație. Coloana de duze din stânga trebuie montată pe centrul arzătorului, iar coloana de duze din dreapta trebuie montată pe părțile laterale ale arzătorului (2 componente).
- Puterea arzătorului este indicată conform valorii calorice maxime a gazului Hs.

Atenție:
modificările de mai sus pot fi efectuate doar de către un specialist în domeniu, autorizat de către distribuitorul de gaz sau de către serviciul de depanare autorizat!
După procedura de conversie a gazului, ataşați o nouă plăcuță de inscripționare peste cea veche şi verificați din nou etanşeizarea garniturilor şi modul de funcționare al aparatului.

Informații tehnice

Tip	4106	4107
Dimensiunile aparatului (înălțime/lățime/grosime/mm)	48/300/510	48/300/510
Voltajul bornelor	AC 230 V	AC 230
Tensiunea de funcționare	AC 230 V, 50 Hz	AC 230 V, 50 Hz
Arzătoarele de gaz	B = arzător mare A1 = arzător mic	Arzător dublu (WOK)
Latura frontală	1kW/A1	\
Latura dorsală	3kW/B	\
Totalul arzătoarelor (în kW)	4	4,5
Ansamblul arzătoarelor de gaze * gaz lichid (g/h)	290,8	305,4
Tipul de gaz este indicat pe plăcuța de inscripționare		
Conectarea la gaz (dreapta)	ISO 7-R1/2	ISO 7-R1/2
Categorie	II2H3B/P	II2H3B/P
Clasă	3	3

NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA FORMULAREA SPECIFICAȚIILOR FĂRĂ A AFECTA MODUL DE FUNCȚIONARE AL APARATULUI.