

gorenje

IT

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

BG3xA

BG6xA

BG6xB

BG6xC

BG6xD

BG6xE

BG6xF

BG7xA

BG7xB

BG9xA

BG9xB

Simboli utilizzati:



Informazioni importanti



Suggerimento



Collegamento gas



Collegamento elettrico



Corretto



Errato

SOMMARIO

norme di sicurezza

| | |
|--------------------------------|---|
| Uso in condizioni di sicurezza | 4 |
| Bambini e persone vulnerabili | 7 |

Manuale d'uso

| | |
|---|----|
| Modelli | 8 |
| Descrizione | 10 |
| Informazioni secondo il regolamento (solo UE) 66/2014 | 11 |
| Utilizzo | 12 |
| Tabella errori | 13 |

Istruzioni per l'installazione

| | |
|---------------------------------|----|
| Norme di sicurezza | 14 |
| Manutenzione | 15 |
| Preparazione dell'installazione | 16 |
| Nastro sigillante | 17 |
| Collegamento gas | 18 |
| Incasso | 18 |
| Collegamento e testing | 18 |

Istruzioni di conversione

| | |
|--|----|
| Istruzioni di conversione | 19 |
| Tabella di conversione | 19 |
| Tabella potenza (kW-g/h) | 20 |
| Conversione ugelli | 21 |
| Conversione viti di by-pass | 21 |
| Controllo tenuta del gas e funzionamento | 22 |
| Messa in funzione | 23 |
| Controllo funzionamento | 23 |

Aspetti ambientali

| | |
|---|----|
| Smaltimento dell'apparecchiatura e dell'imballaggio | 24 |
|---|----|

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI!

Usa in condizioni di sicurezza



- Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.
- I danni causati da collegamenti errati, installazione errata o uso errato non sono coperti dalla garanzia.
- **ATTENZIONE:** 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.
- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non lasciare mai nulla sul piano cottura.
- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Il processo di cottura di breve durata necessita di supervisione costante.
- **ATTENZIONE:** le cotture con olio o grassi su un piano cottura incustodito possono essere pericolose e generare incendi.
- **MAI** tentare di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non eseguire cotture flambé sotto una cappa aspirante. Le fiamme alte potrebbero causare un incendio, anche se il piano cottura è spento.
- **ATTENZIONE:** 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.
- Il piano cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti. L'apparecchio non è progettato per riscaldare ambienti.
- Non riscaldare barattoli chiusi sul piano cottura. Si verificherebbe un aumento di pressione che provocherebbe l'esplosione dei barattoli. Ciò potrebbe causare danni o ustioni all'utente.

- Non coprire mai l'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.
- 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.
- La mancanza dei piedi in gomma dai supporti per pentole può provocare graffi sul vassoio raccogli gocce o compromettere la combustione del bruciatore. Se mancano i piedi in gomme, contattare il centro di assistenza.
- Per un funzionamento sicuro e corretto dei bruciatori, pulire regolarmente le parti dei bruciatori.



- **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'apparecchiatura.
 - non usare l'apparecchiatura.

- **AVVERTENZA:** L'uso di un'apparecchiatura per la cottura a gas genera calore, umidità e prodotti della combustione nella stanza in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata in particolare quando l'apparecchiatura è in funzione. Tenere aperte le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aspirazione meccanica).
- 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.
- I componenti dei bruciatori diventano caldi durante e immediatamente dopo l'uso. Non toccare i bruciatori ed evitare il contatto con i materiali non termo resistenti.
- Non immergere mai i coperchi dei bruciatori caldi e i supporti per pentole in acqua fredda. Il raffreddamento rapido può danneggiare lo smalto.
- La distanza tra il piano cottura e le manopole o una parete non 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.
- Usare sempre supporti per pentole e stoviglie adeguate.
- Collocare le pentole sempre sui supporti per pentole. Collocare la pentola direttamente sul coperchio del bruciatore può causare situazioni pericolose.
- Vassoi o pellicole in alluminio non sono adatti per l'uso come utensili da cottura. Possono prendere fuoco sui coperchi dei bruciatori o sui supporti delle pentole.

- Il piano cottura può funzionare efficacemente solo se i componenti del bruciatore sono stati montati usando le apposite guide. Assicurare che i supporti delle pentole siano posizionati correttamente l'uno contro l'altro in piano sulla superficie. Solo in questo modo è possibile garantire la stabilità delle pentole.
- Tenere guanti o panni da forno lontani dalle fiamme.
- Non usare piastre o leccarde.

Bambini e persone vulnerabili

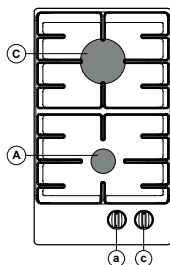


- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di adeguate esperienze e conoscenze, purché sorvegliate e istruite sull'uso corretto dell'apparecchiatura e sui pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano supervisionati.
- Non collocare in credenze sopra o dietro l'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.

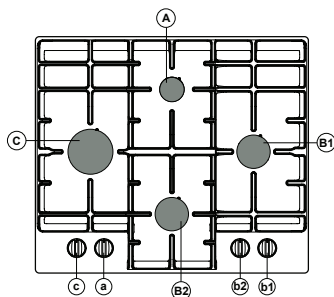
Modelli

BG3xA

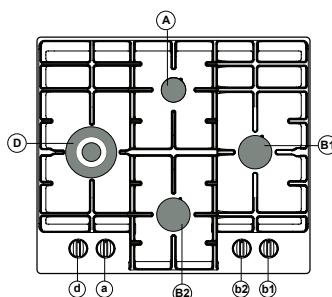
- Aa - Bruciatore ausiliario
- Bb - Bruciatore semi-rapido
- Cc - Bruciatore rapido
- Dd - Bruciatore per wok



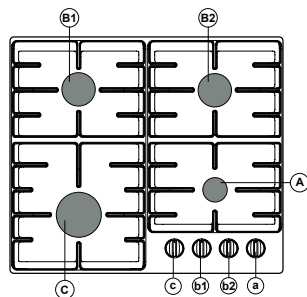
BG6xD



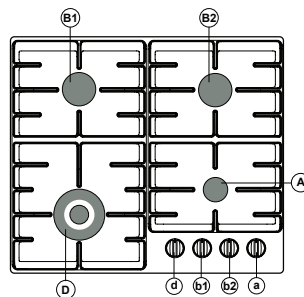
BG6xE / BG6xF



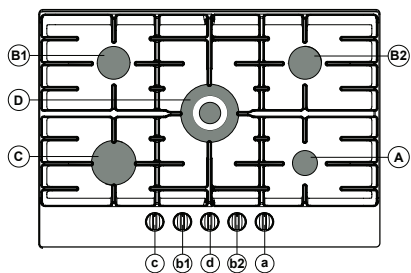
BG6xA



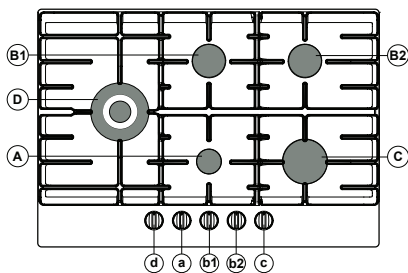
BG6xB / BG6xC



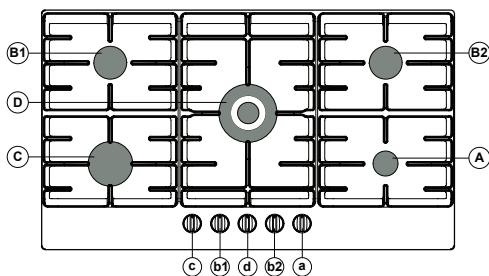
BG7xA



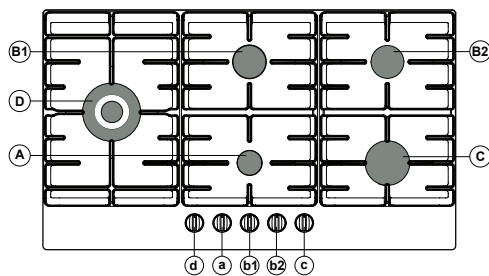
BG7xB




BG9xA




BG9xB



Descrizione

| G20 / 20 mbar | | | | | | | |
|---|-------------|---------|-------|----------------|----------------|----------------------------------|----------------|
|  | Bruciatore | Potenza | BG3xA | BG6xA BG6xD | BG6xB BG6xE | BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB | BG6xC BG6xF |
| Aa | Ausiliario | 1,05 kW | x | x | x | x | x |
| Bb | Semi-rapido | 1,80 kW | | x | x | x | x |
| Cc | Rapido | 3,00 kW | x | x | | x | |
| Dd | Wok | 3,50 kW | | | x | | |
| Dd | Wok | 4,05 kW | | | | x | x |

| G30 / 28-30 mbar | | | | | | | |
|---|-------------|-------------------|-------|----------------|----------------|----------------------------------|----------------|
|  | Bruciatore | Potenza/Portata | BG3xA | BG6xA BG6xD | BG6xB BG6xE | BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB | BG6xC BG6xF |
| Aa | Ausiliario | 1,05 kW / 76 g/h | x | x | x | x | x |
| Bb | Semi-rapido | 1,70 kW / 122 g/h | | x | x | x | x |
| Cc | Rapido | 3,00 kW / 216 g/h | x | x | | x | |
| Dd | Wok | 3,50 kW / 252 g/h | | | x | | |
| Dd | Wok | 3,90 kW / 281 g/h | | | | x | x |

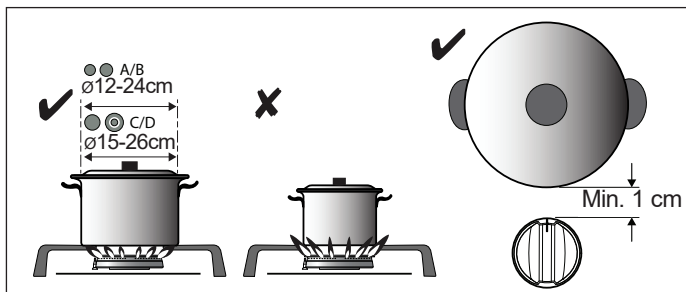
| G30 / 50 mbar | | | | | | | | |
|---|-------------|-------------------|-------|----------------|----------------|----------------------------------|----------------|----------------|
|  | Bruciatore | Potenza/Portata | BG3xA | BG6xA BG6xD | BG6xB BG6xE | BG7xA BG7xB BG9xA BG9xB | BG6xC BG6xF | Arabia Saudita |
| Aa | Ausiliario | 1,00 kW / 72 g/h | x | x | x | x | x | 76 g/h |
| Bb | Semi-rapido | 1,90 kW / 137 g/h | | x | x | x | x | 130 g/h |
| Cc | Rapido | 3,00 kW / 216 g/h | x | x | | x | | 216 g/h |
| Dd | Wok | 3,50 kW / 252 g/h | | | x | | | 252 g/h |
| Dd | Wok | 4,00 kW / 288 g/h | | | | x | x | 288 g/h |

Informazioni secondo il regolamento (solo UE) 66/2014

Misure secondo EN60350-2 (G20-20 mbar)

| Identificazione modello | | BG3xA | BG6xA BG6xD | BG6xB / BG6xC BG6xE / BG6xF | BG7xA / BG7xB BG9xA / BG9xB |
|---|-------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 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 bruciatore a gas (EE bruciatore a gas) 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 |

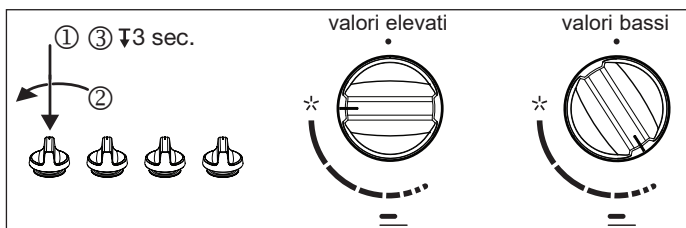
Utilizzo



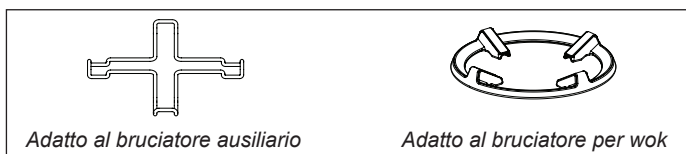
La distanza tra il piano cottura e una parete non termoresistente deve essere sempre maggiore di un centimetro. In caso di distanze inferiori, la temperatura elevata può causare lo scolorimento e/o la deformazione delle manopole o della parete.

Comando:

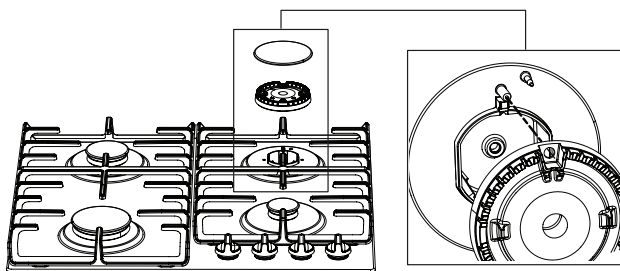
- (1) Premere
- (2) Girare a sinistra e tenere
- (3) Tenere premuto per 3 sec.



Accessori:



Posizione bruciatore:



Pulizia:

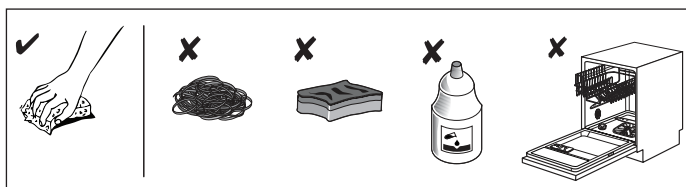


Tabella errori

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. |
| 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.



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.

Norme di sicurezza



- 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 conduttura dietro al forno deve essere interamente in metallo.
- Non piegare il tubo di sicurezza ed evitare che entri in contatto con le parti mobili dell'unità da cottura.
- La valvola di alimentazione del gas deve essere sempre collocata in posizione accessibile.
- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura deve essere piatto.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchiatura devono essere termoresistenti fino ad almeno 85°C. Anche se l'apparecchiatura non diventa calda, il calore prodotto dai fornelli può scolorire o deformare le superfici.

Manutenzione

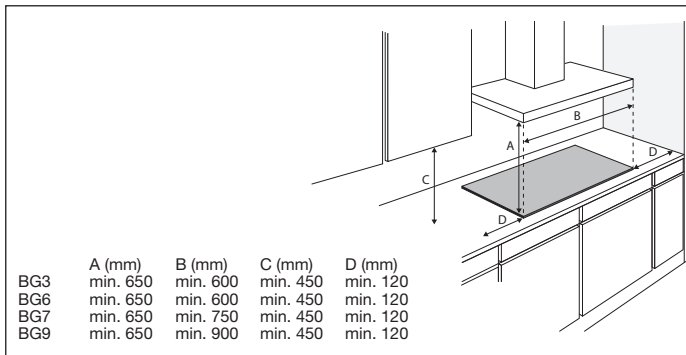


- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con ricambi originali.
Il produttore può garantire la conformità ai requisiti di sicurezza esclusivamente delle parti originali.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante del servizio di assistenza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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

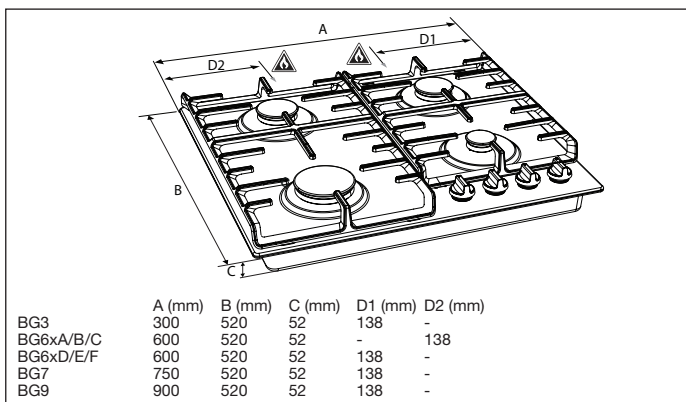
Preparazione dell'installazione

Spazio libero attorno all'elettrodomestico

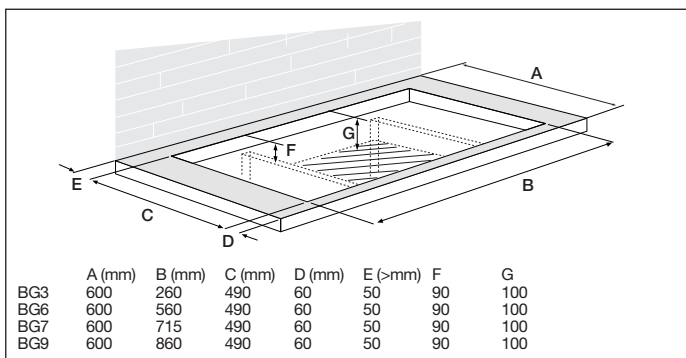


Dimensioni

Apparecchiatura:

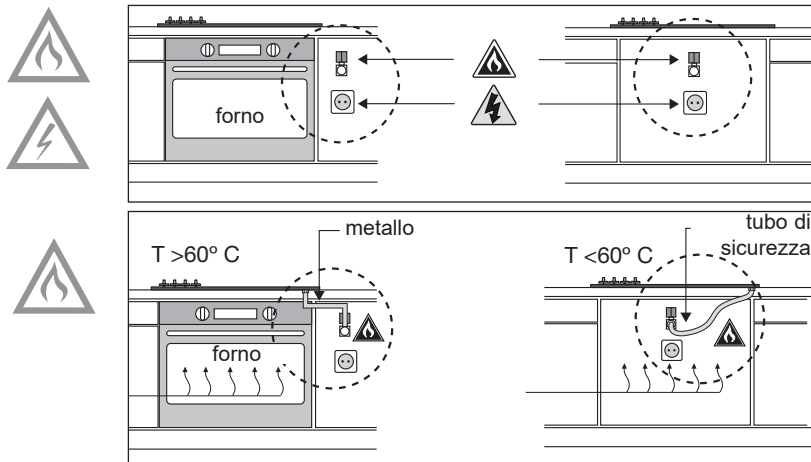


Incasso:



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

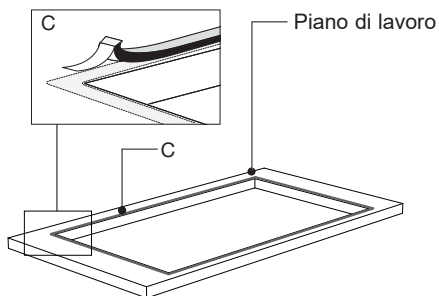
Accessibilità



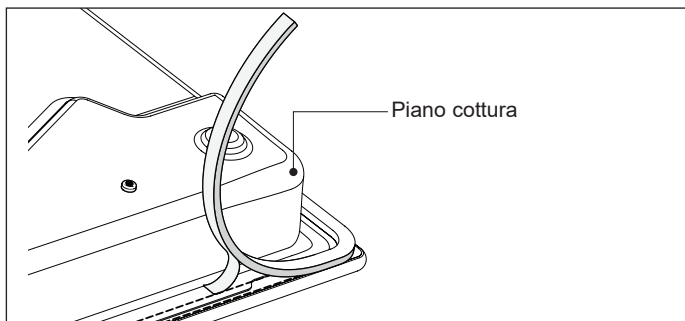
Nastro sigillante



Vassoio raccogliogocce in acciaio inox

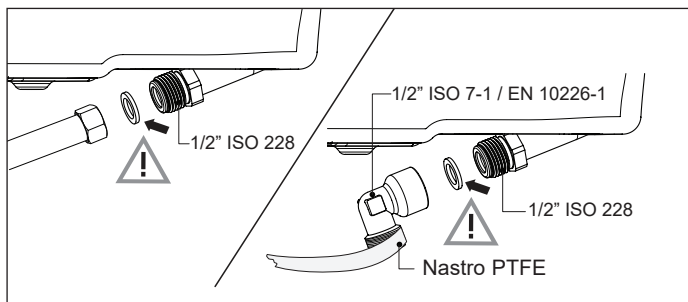


Vassoio raccogliogocce in vetro

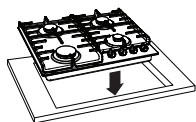


ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

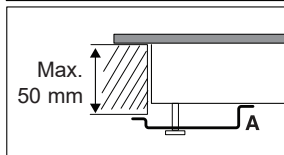
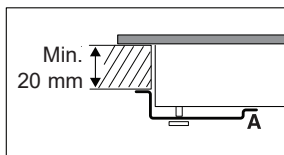
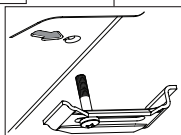
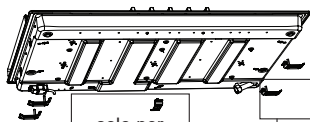
Collegamento gas



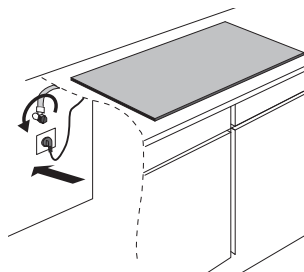
Incasso



Se incluso



Collegamento e testing



Verificare se i collegamenti sono a tenuta di gas.

Istruzioni di conversione



Regolazione per un tipo diverso di gas.



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

ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

| Tipo di gas | P mBar | Modifica | Wok BG6xB/E | Wok BG6xC/F / BG7xA/B / BG9xA/B |
|--------------------------------|--------------|---|----------------|------------------------------------|
| | | | ugello | ugello |
| G20 | 20 | - | 142 | 150 |
| Convertire da G20 / 20 mbar a: | | | | |
| G20 | 13 | Sostituzione ugello e by-pass nessuna azione | 155 | 170 |
| G30 | 28-30 | Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A) | 94 | 100 |
| (PL) G30 | 37 | Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A) | 94 | 94 |
| G31 | 37 | Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A) | 94 | 100 |
| G30 | 50 | Sostituzione ugello e by-pass a vite (vedere 3A) | 82 | 90 |

| Tipo di gas | P mBar | Modifica | Wok BG6xB/E | Wok BG6xC/F / BG7xA/B / BG9xA/B |
|--------------------------------|-----------|--|----------------|------------------------------------|
| | | | ugello | ugello |
| G30 | 30 | - | 94 | 100 |
| Convertire da G30 / 30 mbar a: | | | | |
| G20 | 20 | Sostituzione ugello e regolazione by-pass (vedere 3C) | 142 | 150 |

Tabella potenza (kW-g/h)

| | G20 13 mbar | G30-G31 28-30 mbar | PL G30 37 mba | G30 50 mbar | Arabia Saudita G30 50 mbar | G150 8 mbar |
|---|------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------|---|------------------------|
| Bruciatore ausiliario | 1,05 | 1,05 / 76 | 1,15 / 83 | 1,00 / 72 | 76 g/h | 1,10 |
| Bruciatore semi-rapido | 1,95 | 1,70 / 122 | 1,95 / 140 | 1,90 / 137 | 130 g/h | 1,85 |
| Bruciatore rapido | 3,10 | 3,00 / 216 | 3,30 / 238 | 3,00 / 216 | 216 g/h | 3,00 |
| Bruciatore per wok (BG6xB/E) | 3,45 | 3,50 / 252 | | 3,50 / 252 | 252 g/h | |
| Bruciatore per wok (BG6xC/F- BG7xA/B- BG9xA/B) | 4,00 | 3,90 / 281 | 3,90 / 281 | 4,00 / 288 | 288 g/h | |

Contenuto del set di conversione

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

Attrezzi necessari:

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

Conversione ugelli



Nota: scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Evitare danni al piano di lavoro. Disporre le parti dell'apparecchiatura su una superficie protetta.

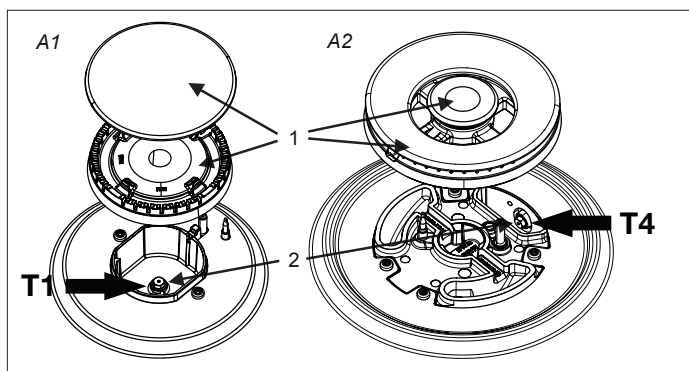
Per la conversione a un tipo di gas diverso, è necessario sostituire gli ugelli.

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

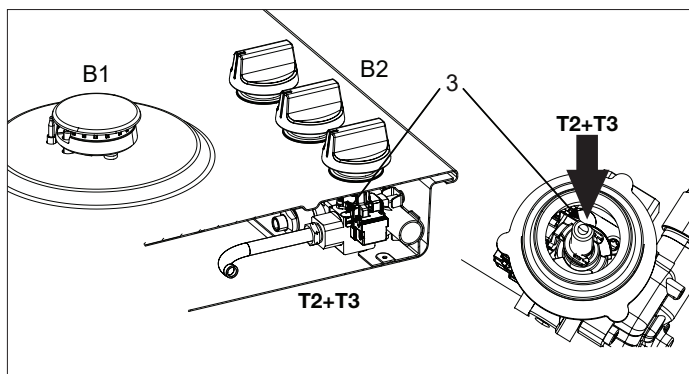
In base al tipo di gas a cui l'apparecchiatura verrà convertita, sono previste due modalità di regolazione delle viti di by-pass.

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).

ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

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



Controllo tenuta del gas e funzionamento

Quando l'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.



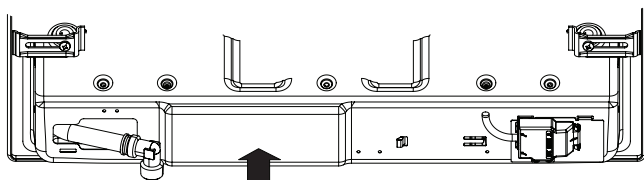
Attenzione: premere e aprire il rubinetto per ignorare il meccanismo di sicurezza termoelettrico e tenerlo premuto.

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

ISTRUZIONI DI CONVERSIONE

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.



| | | |
|--|--|---------|
| ADJUSTED FOR EINGESTELLT AUF З ПОПРАВКОЮ НА PRILAGOJEN ZA PO OČIŠTĚNÍ O PO OČIŠTENÍ O PRILAGOĐEN ZA AJUSTATE PENTRU | SKORYGOWANE O KORRIGÁLT НАСТРОЕНО ДЛЯ КЕЛЕСІ УШІН ТЕЇШЕЛГЕН | C1 |
| | GXX | XX mbar |

Controllo funzionamento

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

Smaltimento dell'apparecchiatura 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! Non smaltire i piani in vetroceramica insieme ai rifiuti in vetro, consegnarli presso un centro di raccolta rifiuti.

Dichiarazione di conformità



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

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.

Indirizzo: Partizanska 12, 3320 Velenje, Slovenia

Tel.: +386 (0)3 899 10 00

Fax: +386 (0)3 899 28 00

www.gorenje.com

gorenje



810084

it (01-20)