

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Nel presente manuale e nell'apparecchio stesso sono fornite importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo per la sicurezza e dai termini:



PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.



AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e sottolineano ciò che può succedere in caso di mancato rispetto delle istruzioni.

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente affermato nel manuale dell'utente.



AVVERTENZA

La mancata osservanza delle informazioni incluse nel presente manuale può provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Cosa fare in caso si avverta odore di gas:

- Non mettere in funzione alcun apparecchio.
- Non toccare interruttori di corrente.
- Non utilizzare telefoni all'interno dell'abitazione.
- Avvertire subito telefonicamente l'ente di erogazione gas recandosi da un vicino. Seguire le istruzioni dell'ente di erogazione gas.
- Qualora non sia possibile mettersi in contatto con l'ente di erogazione gas, contattare i vigili del fuoco.
- L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da un installatore qualificato, da un centro di assistenza o dall'ente di erogazione gas.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in stanze adeguatamente ventilate.

I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.

- Quando si installa il piano di cottura, dotarlo di un interruttore multipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm che consenta di scollegare completamente l'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.
- Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore. Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.

-
- Non usare prese multiple o prolunghe.
 - Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa di corrente.
 - I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
 - Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
 - Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. In caso contrario, sussiste il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, nonché di surriscaldamento del piano di cottura. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio o impostazione errata dei comandi.
 - L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
 - L'uso di un apparecchio a gas produce calore ed umidità nel locale. Assicurare una buona aerazione o installare una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
 - Tenere lontano gli animali domestici dall'apparecchio.
 - In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria un'aerazione supplementare (aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa).
 - Dopo l'uso, assicurarsi che le manopole siano in posizione di chiuso e chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas o quello della bombola.
 - I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (ad esempio rum, cognac, vino).
 - Conservare il materiale di imballaggio dell'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
 - Prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.
 - La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
 - Pericolo di incendio. Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il piano cottura, verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi contattare il rivenditore o il servizio di assistenza più vicino.

Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi il cui simbolo è riportato sulla targhetta matricola (sotto il piano cottura).

INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

- **Questo prodotto può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 50 mm.**
- **Se sotto il piano cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie almeno pari all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve chiudere completamente il vano d'incasso per evitare qualunque contatto con la parte inferiore del piano cottura e deve essere posizionato a una distanza massima di 150 mm dalla superficie superiore del piano di lavoro, ma in nessun caso inferiore a 20 mm dal fondo del piano cottura. In caso si intenda installare un forno sotto il piano, quest'ultimo deve essere di produzione Whirlpool e dotato di un sistema di raffreddamento. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso venga installato un forno di un'altra marca.**
- **Prima di eseguire l'installazione, accertarsi che:**
 - **Le condizioni locali di erogazione del gas (natura e pressione) siano compatibili con le caratteristiche del piano cottura (vedere targhetta e tabella iniettori).**
 - I rivestimenti delle pareti del mobile o degli apparecchi adiacenti al piano cottura siano resistenti al calore secondo le normative locali.
 - L'apparecchio non sia collegato a un dispositivo di scarico dei fumi; L'installazione venga eseguita in conformità alle normative in vigore. Prestare una particolare attenzione ai requisiti inerenti la ventilazione.
 - Lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe di aspirazione o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.

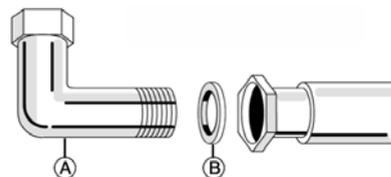
COLLEGAMENTO GAS



AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

- **Il sistema di erogazione del gas deve essere conforme alle normative locali.**
- Per specifici regolamenti locali per alcuni Paesi, consultare il paragrafo "Riferimenti alle normative nazionali". In caso di assenza di informazioni riguardanti il Paese di installazione, richiedere maggiori dettagli all'installatore.
- Il collegamento del piano cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle normative locali, oppure mediante un tubo flessibile in acciaio inox con superficie continua conforme alle normative locali. Interporre la guarnizione (B) nell'attacco a gomito. La lunghezza massima del tubo è 2 m.
- **PER IL BELGIO:** sostituire l'attacco a gomito (A) dell'apparecchio con quello in dotazione (se presente).



IMPORTANTE: nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa entrare in contatto con una parte mobile del mobilio. Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

- Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite.

Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 🔥 alla posizione minima 🔻 per verificare la stabilità della fiamma.

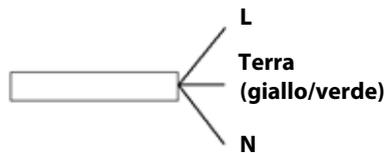
CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

⚠ AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

⚠ AVVERTENZA

- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Non utilizzare prolunghe.

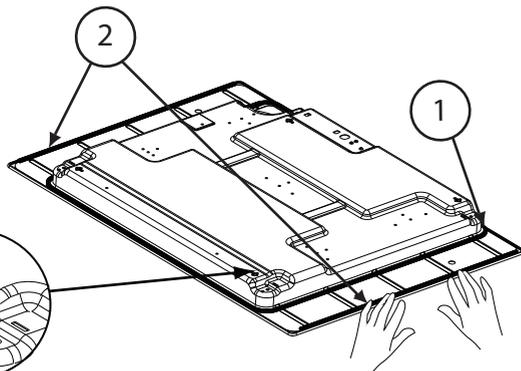
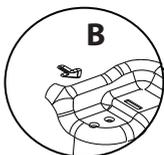
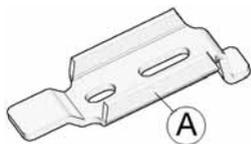


IMPORTANTE: i dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.

MONTAGGIO

Utilizzare guanti di protezione per pulire la superficie perimetrale, quindi applicare al piano le guarnizioni in dotazione come mostrato in figura.

Assicurarsi di applicare sia le guarnizioni laterali (2) che la guarnizione principale (1).

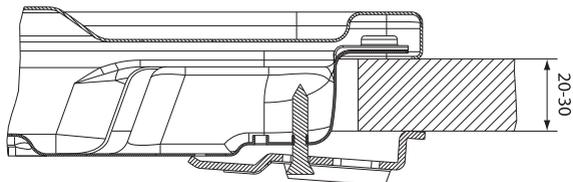


Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni indicate nelle istruzioni.

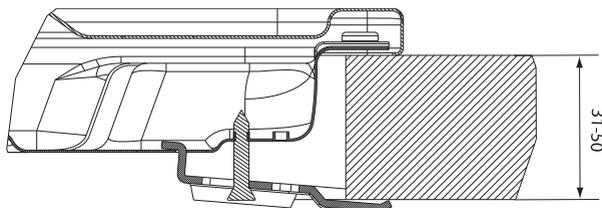
NOTA: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permetterne l'estrazione dall'alto.

Per bloccare il piano cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia (B) e fissarle con le apposite viti in modo da adattare allo spessore del top (vedi figure seguenti).

Top 20 - 30 mm



Top 31 - 50 mm



ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

⚠ AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

In caso di utilizzo con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta e sull'etichetta informativa posta sulla parte superiore del piano cottura, è necessario contattare l'assistenza e richiedere la sostituzione degli iniettori.

La targhetta informativa va rimossa e conservata insieme al libretto delle istruzioni.

- Per la sostituzione degli iniettori, rivolgersi al servizio di assistenza o ad un tecnico qualificato.
- Gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al Servizio Assistenza.
- La regolazione minima dei rubinetti deve essere eseguita dal servizio di assistenza dopo la sostituzione degli iniettori.

NOTA: utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

NOTA: con i gas di petrolio liquefatto (G30/G31) la vite di regolazione del minimo (by-pass) deve essere avvvitata a fondo.

IMPORTANTE: se si dovesse verificare una progressiva difficoltà nella rotazione delle manopole dei bruciatori, chiamare il servizio di assistenza autorizzato che provvederà alla sostituzione del rubinetto.

È preferibile sostituire gli iniettori prima di iniziare l'installazione. La procedura per la sostituzione degli iniettori è la seguente:

1. Rimuovere le griglie, i bruciatori, gli anelli, i cappellotti e le manopole (vedere APPENDICE A).
2. Rimuovere le viti di fissaggio che assicurano il bruciatore alla copertura del piano.
Utilizzare guanti per sollevare la copertura.
Una volta rimossa la copertura del piano, è possibile accedere all'iniettore del bruciatore.
3. Rimuovere l'iniettore (F) utilizzando una chiave da 7mm.
Montare il nuovo iniettore come indicato nella tabella.
4. Allentare la vite di fissaggio (H) per regolare la posizione (X) dell'accoppiamento ingresso gas (G) in relazione all'iniettore.
Questa operazione deve essere eseguita solo se è stato spostato l'accoppiamento (G) o la dimensione (X) non è allineata alla tabella.



Regolazione del livello minimo dei rubinetti del gas

La regolazione del livello minimo deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione più bassa (fiamma piccola) 🔼.

Non vi è necessità di regolare l'aria principale nei bruciatori.

Per assicurare che il livello minimo sia regolato in maniera appropriata, rimuovere la manopola di controllo e regolare le viti sul rubinetto come indicato di seguito (vedere la figura):

1. Avvitare per ridurre l'altezza della fiamma (-);
2. Allentare per aumentare l'altezza della fiamma (+);
3. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 🔼 alla posizione minima 🔼 per controllare la stabilità della fiamma.

Una volta terminata la regolazione, chiudere sigillare con ceralacca.

RIFERIMENTI NORMATIVE NAZIONALI

Norma di areazione della stanza

NOTA: quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200cm², in conformità al D.M.21 aprile 1993.

Collegamento all'alimentazione del gas

Prima di procedere al collegamento dell'apparecchio, accertarsi che l'impianto di alimentazione sia conforme alle norme **UNI-CIG 7129** e **UNI CIG 7131**.

Allacciamento al gas

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o bombola, utilizzare il tubo metallico rigido di rame o acciaio con relativi raccordi conformi alla norma **UNI-CIG 7129**, oppure il tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma **UNI-CIG 9891**.

I tubi metallici flessibili devono avere una lunghezza massima di 2 m.

I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma **UNI-CIG 7432**.

SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima di contattare il servizio di assistenza, accertarsi di poter fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto o di inconveniente rilevato;
- modello esatto (riportato sull'etichetta affissa sul libretto di istruzioni o sulla garanzia);
- il numero di assistenza che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola, posta sotto il piano cottura e sul libretto istruzioni o sulla garanzia;
- il proprio indirizzo completo e recapito telefonico.

Qualora si renda necessario un intervento di riparazione, rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzato tra quelli indicati sulla garanzia.

SERVICE 0000 000 00000



(Applicare l'adesivo della garanzia qui)

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare il servizio di assistenza esaminare questa guida rapida per individuare il problema.

1. Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme

Verificare quanto segue:

- Non vi sono interruzioni nella rete di alimentazione gas ed elettrica e, in particolare, il rubinetto gas a monte del piano è aperto.
- La bombola del gas liquido non è esaurita.
- Le aperture di uscita del gas del bruciatore non sono ostruite.
- La candela di accensione non è sporca.
- Tutte le parti che compongono il bruciatore sono posizionate correttamente.
- Non vi sono correnti d'aria in prossimità del piano.
- Le parti che compongono il bruciatore sono state pulite, asciugate e posizionate correttamente.
- Non vi sono residui di liquidi nell'area dei bruciatori.

2. La fiamma non rimane accesa

Verificare quanto segue:

- La manopola è stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Le aperture del bruciatore non sono ostruite in corrispondenza della termocoppia.
- La parte terminale della termocoppia non è sporca.
- La regolazione del minimo è corretta (vedere paragrafo specifico).

3. I recipienti sono instabili

Verificare quanto segue:

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore.
- Le griglie non sono state invertite o posizionate male.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il servizio di assistenza più vicino.

In seguito all'utilizzo, sarà possibile notare piccoli graffi sulle griglie iXelium causati dall'attrito con il fondo dei recipienti. Sugeriamo di collocare il recipiente sul bruciatore selezionato e di evitare di trascinare i recipienti sulle griglie stesse. La presenza di piccole macchie sulla superficie inferiore delle griglie può essere causata dal processo di produzione manuale e non compromette la qualità del prodotto. Pulire le griglie iXelium seguendo i suggerimento per il materiale iXelium.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE DEL PIANO



AVVERTENZA

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua tiepida e detergente neutro. Se avete un piano iXelium, per la sua pulizia procedere come segue:
- Utilizzare un panno morbido (meglio se in microfibra) bagnato con acqua o con un normale detergente per vetri.
- Si sconsiglia l'utilizzo di panni carta, i quali potrebbero lasciare residui di carta ed aloni sul piano.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia (vedere APPENDICE A).
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle loro sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia centrata con il bruciatore.

- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere ad una accurata pulizia della parte terminale per assicurarne il buon funzionamento. Controllarle frequentemente e, se necessario, pulirle con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.

NOTA: per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Il presente piano cottura è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:
 - ai requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE (ex: CEE 90/396);
 - agli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
 - ai requisiti di protezione della direttiva CEE "EMC" 2004/108/CE;
- Questo piano cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

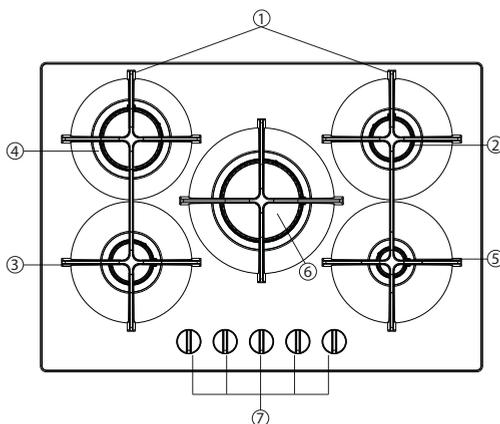
Smaltimento del materiale d'imballo

Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (). Non disperdere le diverse parti dell'imballo nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle normative stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Smaltendo questo prodotto in modo corretto, si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere conferito presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Griglie amovibili
2. Bruciatore semirapido BR
3. Bruciatore semirapido FL
4. Bruciatore rapido
5. Bruciatore ausiliario
6. Bruciatore ultrarapido
7. Manopole di comando

Simboli

Disco pieno		Rubinetto chiuso
Fiamma grande		Apertura massima/portata massima
Fiamma piccola		Apertura minima o portata ridotta

I simboli  indicano quale zona di cottura attiva una determinata manopola.

Nota: l'aspetto del piano cottura può differire leggermente da quello riportato in figura. La posizione dei bruciatori e i simboli dei comandi possono variare.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI

Questo piano cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella a destra).
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e usare il coperchio.
- Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano cottura.

Bruciatore	Ø recipienti
Ultrarapido	Da 24 a 26 cm
Rapido	Da 24 a 26 cm
Semirapido	Da 16 a 24 cm
Ausiliario	Da 8 a 14 cm

IMPORTANTE: l'uso improprio delle griglie potrebbe rigare il piano; evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

⚠ AVVERTENZA

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

IMPORTANTE: QUANDO IL PIANO COTTURA È IN FUNZIONE, TUTTA LA SUPERFICIE DEL PIANO PUÒ DIVENTARE CALDA.

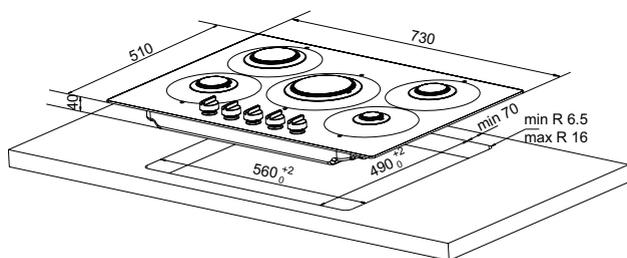
- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso anti-orario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima.
- Premere la manopola contro la mascherina dei comandi per accendere il bruciatore.
- Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5-10 secondi per consentire il corretto funzionamento del dispositivo.
- Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma (colpi d'aria, mancanza momentanea di erogazione, traboccamenti di liquidi, ecc.).
- **La manopola non deve essere tenuta premuta per più di 15 secondi. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**

In caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno un minuto.

NOTA: qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione rappresentante la fiamma piccola.

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. Questo significa che il dispositivo di sicurezza non si è scaldato a sufficienza. In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE (mm)



NOTA: se la distanza "A" tra i pensili della cucina è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere almeno di 530 mm.

Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano cottura, l'altezza "B" deve essere almeno di 400 mm.

Prima di installare una cappa di aspirazione sopra il piano cottura, fare riferimento alle istruzioni della cappa che specificano le corrette distanze da tenere.

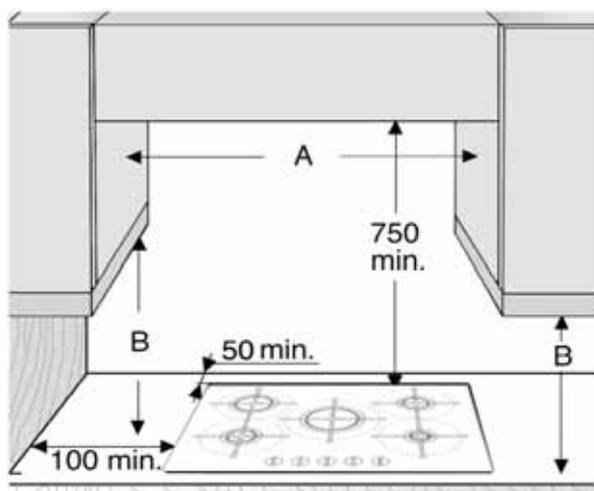


TABELLA INIETTORI
CATEGORIA I12H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marcatura iniettore	Regolazione aria principale (X) (mm)	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Potenza termica ridotta kW	Pressione del gas mbar		
							min.	nom.	max.
GAS NATURALE (metano) G20	Ultrarapido	147	15	4,20	400 l/h	0,85	17	20	25
	Rapido	125		3,00	286 l/h	0,85			
	Semirapido BR	99		1,90	181 l/h	0,45			
	Semirapido FL	86		1,40	133 l/h	0,45			
	Ausiliario	74		1,00	95 l/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (butano) G30	Ultrarapido	101	15	4,20	305 g/h	0,85	20	28-30	35
	Rapido	84		3,00	218 g/h	0,85			
	Semirapido BR	71		1,90	138 g/h	0,50			
	Semirapido FL	58		1,40	102 g/h	0,50			
	Ausiliario	50		1,00	73 g/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (propano) G31	Ultrarapido	101	15	4,20	300 g/h	0,85	25	37	45
	Rapido	84		3,00	214 g/h	0,85			
	Semirapido BR	71		1,90	136 g/h	0,50			
	Semirapido FL	58		1,40	100 g/h	0,50			
	Ausiliario	50		1,00	71 g/h	0,30			

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello	Portata termica nominale (kW)	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m ³) alla combustione di 1 m ³ di gas
G20 20 mbar	5 bruciatori	11,50	1.095 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	5 bruciatori	11,50	836 g/h	30,94
G31 37 mbar	5 bruciatori	11,50	821 g/h	23,80

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220-240 V ~ 50/60 Hz
PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO (Appendice A) – Vedere la figura di seguito per indicazioni sulla rimozione dei componenti.

Per rimontare i componenti (griglie, cappellotti, anelli e bruciatori) invertire l'ordine delle operazioni indicate in figura.

