

# ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO, L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA DA INCASSO GAS ED ELETTRICI

Gentile Cliente,

lei ha acquistato un nostro prodotto e sentitamente la ringraziamo.

Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze. L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia prima di farla funzionare, per ottenere i migliori risultati è importante leggere attentamente questo libretto.

***Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.***

# JOLLYNOX

IT

**MODELLI: 1PVG2 - 1PVG2E**

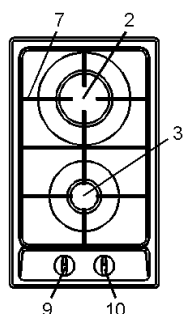
La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa. Si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

***Questo piano cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura: ogni altro uso (come riscaldare ambienti) è da considerarsi improprio e pericoloso.***

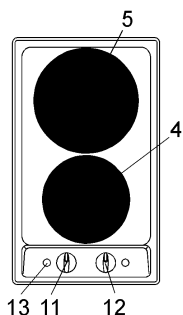
COD. 0101JOLLY - 04.02.2011

# DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

## TIPO: PCFZ 30 V2



## TIPO: PFZ 02



2 Bruciatore rapido	di 3000 W
3 Bruciatore ausiliario	di 1000 W
4 Piastra rapida Ø 145 mm	di 1500 W
5 Piastra rapida Ø 180 mm	di 2000 W
7 Griglia in acciaio smaltato 2 fuochi	
9 Manopola comando bruciatore n° 3	
10 Manopola comando bruciatore n° 2	
11 Manopola comando piastra elettrica n° 5	
12 Manopola comando piastra elettrica n° 4	
13 Spia di segnalazione per piastra elettrica	

**Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti e da parte di soggetti privati.**

# USO

## 1) BRUCIATORI

Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

### - accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

### - Accensione elettrica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere e rilasciare il pulsante d'accensione.

### - Accensione elettrica automatica

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) quindi premere la manopola a fondo.

### - Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza

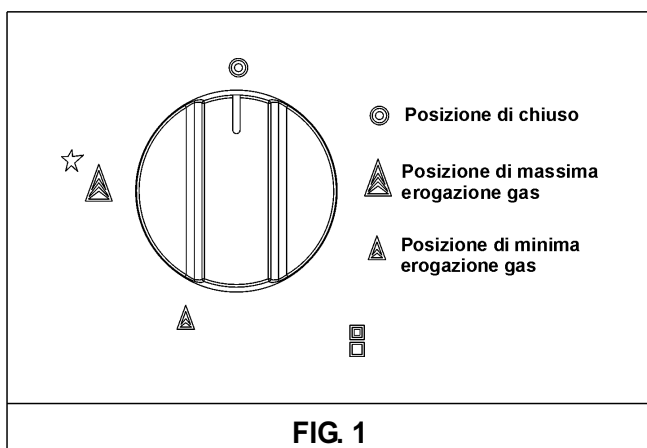
Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola e ripetere le operazioni indicate precedentemente.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

### Come usare i bruciatori

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:

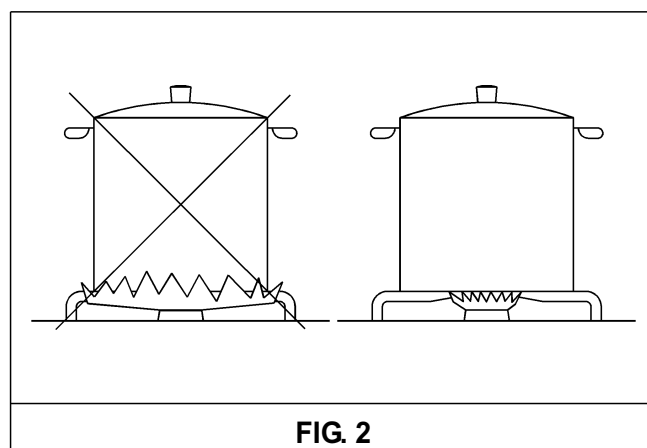
- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola fig. 1).
- Usare sempre pentole con coperchio.



Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole (cm)
Rapido	3000	20 ÷ 22
Ausiliario	1000	10 ÷ 14

### AVVERTENZE:

- *L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo (fiamma grande fig. 1).*
- *Mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.*
- *Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.*
- *Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.*
- *Se il piano di cottura è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie. Se l'apparecchio verrà dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegner e lasciare raffreddare tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.*
- *L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.*
- *Le istruzioni relative ai piani cottura devono indicare che l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno, oppure di un sistema di comando a distanza separato.*
- *Si sconsiglia l'utilizzo di recipienti che escano dai bordi del piano.*



# USO

## AVVERTENZE E CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE:

- *l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).*
- *Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.*
- *Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.*
- *Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.*
- *Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.*
- *Non usare l'apparecchio a piedi nudi.*
- *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.*
- *Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.*
- *Dopo aver utilizzato il piano cottura, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.*
- *In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.*

**Attenzione: durante il funzionamento il piano di lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura: tenere a distanza i bambini!**

**(\*) ENTRATA ARIA: VEDI CAPITOLO INSTALLAZIONE (PARAGRAFI 5 E 6)**

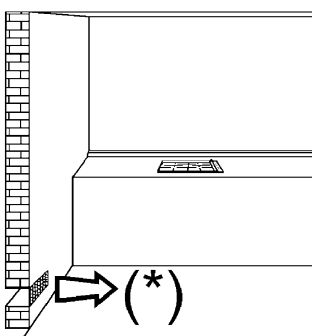


FIG. 3

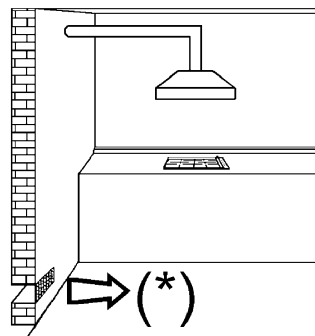


FIG. 4

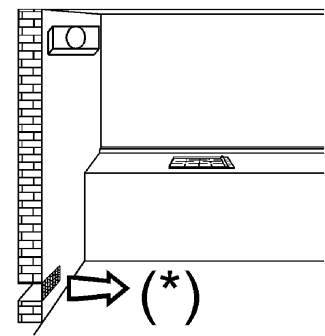


FIG. 5

# USO

## 2) COME USARE LE PIASTRE ELETTRICHE

I piani misti sono equipaggiati di una o più piastre normali o rapide. Esse sono comandate da un commutatore a 7 posizioni (vedi fig. 6) e la loro inserzione avviene ruotando la manopola sulla

posizione desiderata. Sul frontalino, a fianco della manopola, è serigrafato uno schema che indica la posizione delle piastre (vedi fig. 6). Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione delle piastre.

A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella per l'uso delle piastre.

### TABELLA

PIASTRE ELETTRICHE NORMALI E RAPIDE	INTENSITA' DI CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	Spento	
1	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrostiti di carni delicate e pesce.
5	Forte	Per arrostiti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.

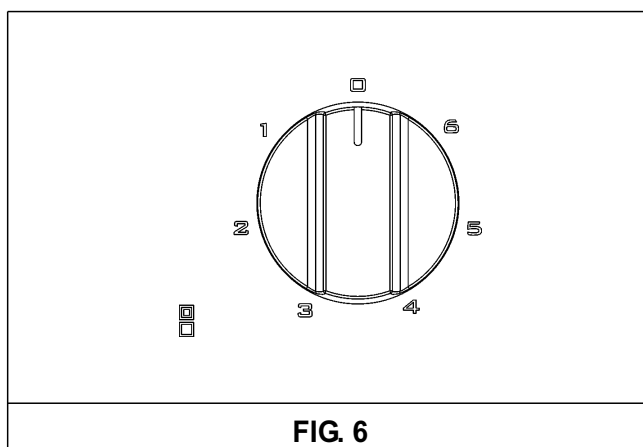


FIG. 6

# USO

## AVVERTENZE:

*all'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo è necessario, al fine di eliminare la eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, di provvedere al suo essiccamento inserendo la piastra per 30 minuti sulla posizione n° 1 del commutatore.*

*Per un uso corretto ricordare:*

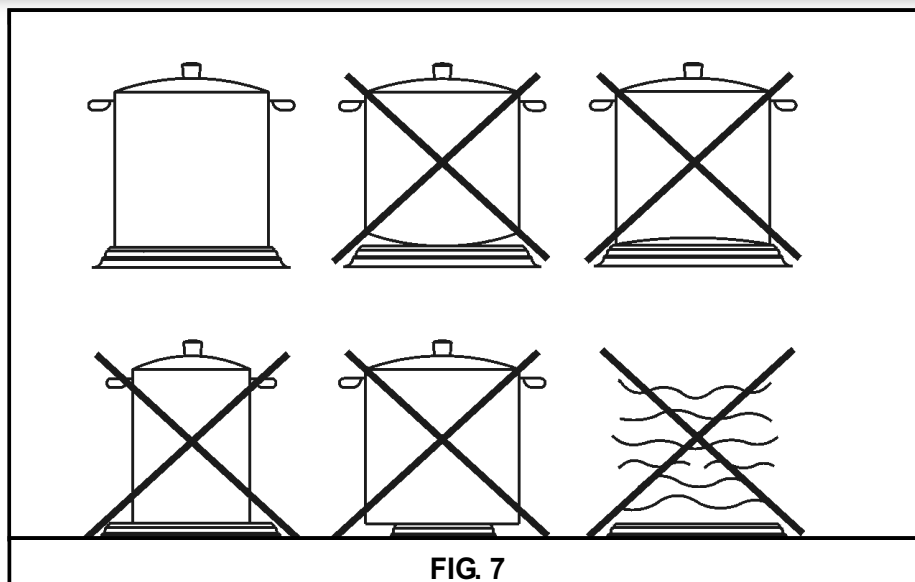
- *inserire corrente solo dopo aver messo la pentola sulla piastra.*
- *Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi fig. 7).*
- *Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro della piastra.*
- *Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.*
- *Durante l'uso delle piastre, non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie siano posizionate in modo corretto verso l'interno e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.*
- *L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionate o istruite da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.*
- *Anche dopo l'uso, la piastra resta calda per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature.*
- *Non appena si nota una incrinatura sulla superficie della piastra, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.*
- *Se il piano è dotato di un coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie.*
- *Se l'apparecchio verrà dotato di coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnerlo e lasciare raffreddare le piastre prima di chiudere il coperchio.*
- *Le istruzioni relative ai piani cottura devono indicare che l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno, oppure di un sistema di comando a distanza separato.*
- *Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.*
- *Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.*

## USO CORRETTO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

*Nell'usare le piastre elettriche si deve:*

- *evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti);*
- *fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde;*
- *cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica;*
- *il funzionamento delle piastre elettriche è segnalato da una spia luminosa vicino alla manopola.*

**Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.**



# PULIZIA

## **ATTENZIONE:**

*prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.*

## **2) PIANO LAVORO**

Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarla ed asciugarla. Allo stesso modo devono essere lavati le griglie smaltate, i coperchietti smaltati "C" e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 8).

La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi. Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

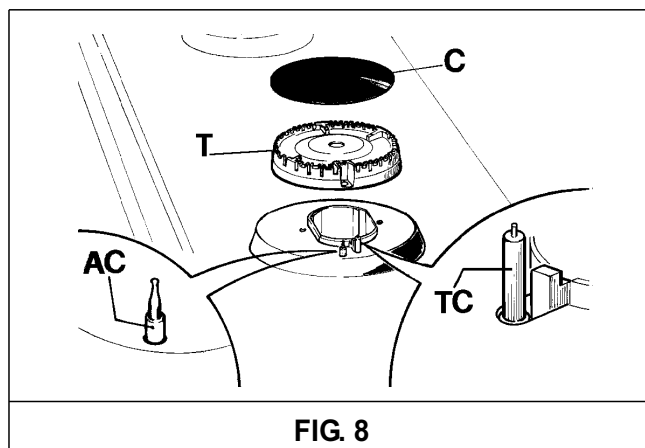
## **AVVERTENZE:**

*nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottonotate raccomandazioni:*

- *verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 8) non siano otturate da corpi estranei.*

- *Assicurarsi che il coperchietto smaltato "C" (fig. 8) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulti perfettamente stabile.*
- *La posizione esatta della griglia è definita dagli angoli arrotondati da posizionare verso il bordo laterale del piano.*
- *Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.*
- *Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.*

*Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.*



**FIG. 8**

# INSTALLAZIONE

## NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

*L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).*

*L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.*

*Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*

*I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.*

**IMPORTANTE:** per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione del piano di cottura all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un **INSTALLATORE QUALIFICATO**: la mancata osservazione di questa norma provoca il decadere della garanzia.

## 3) INSERIMENTO PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

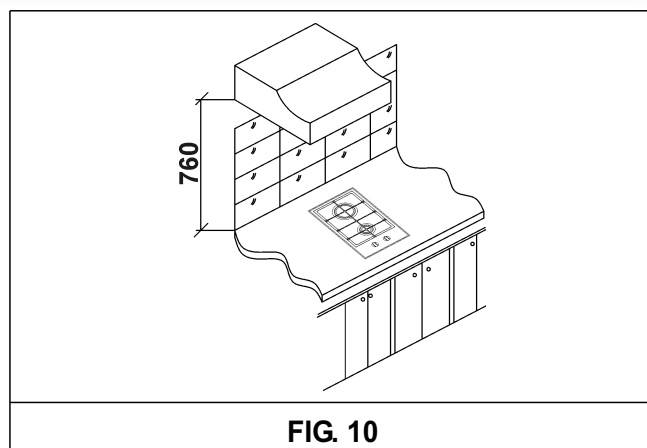
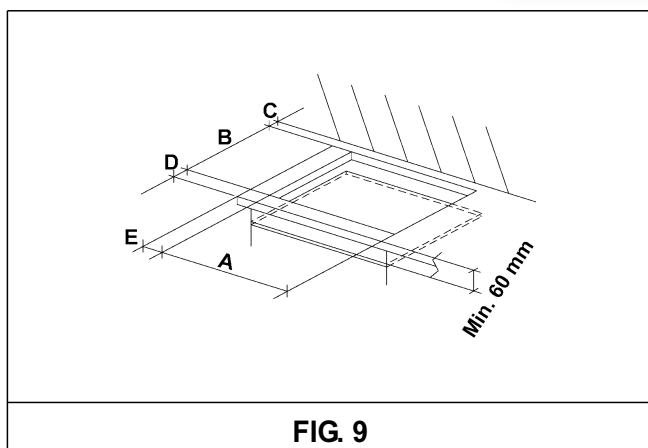
*Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.*

Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nella fig. 9, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 9 e 10).

*L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.*

## MISURE DA RISPETTARE (in mm)

	A	B	C	D	E
2F - 2E	282	482	59	59	100 min.



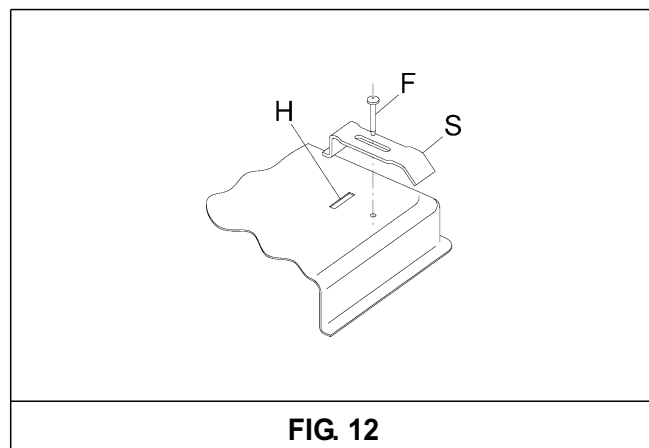
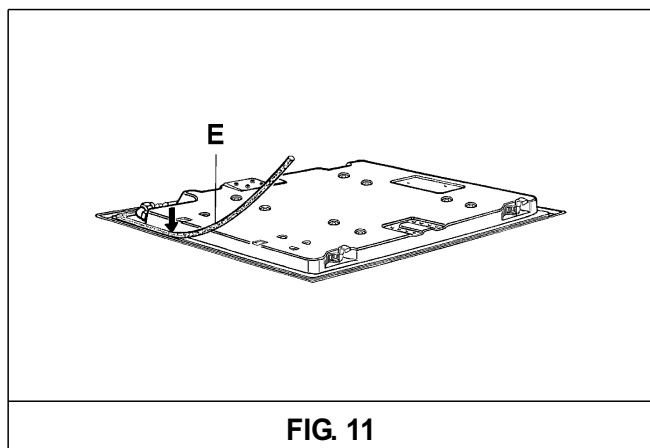


# INSTALLAZIONE

## 4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 11) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 12).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 60 mm dal top (fig. 9).



# INSTALLAZIONE

## IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

*Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K.*

*Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.*

*L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.*

*Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.*

### 5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m<sup>3</sup>. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm<sup>2</sup> (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.

E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

**ATTENZIONE:** *se i bruciatori del piano lavoro sono privi della termocoppia di sicurezza, l'apertura di ventilazione deve avere una sezione minima di 200 cm<sup>2</sup>.*

### 6 UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

### 7) ALLACCIAMENTO GAS

*Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.*

*Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.*

*Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:*

o con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma EN 10226.

o Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.

o Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

*Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI 12864, deve essere allacciato:*

o con tubo di rame a norma UNI EN 1057 serie B, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.

o Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

#### AVVERTENZE:

*si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme EN 10226.*

*L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottoelencate Direttive Europee:*

*CEE 2009/142 + 93/68 relative alla sicurezza gas.*

# INSTALLAZIONE

## 8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

**IMPORTANTE: l'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**

**Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.**

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch'esso nella targhetta.
- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- Se l'apparecchio è sprovvisto del cavo d'alimentazione, collegare alla morsettiera un cavo di adeguata sezione (vedi tabella nelle pagine successive) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase e, seguendo lo schema della fig. 13.

**Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:**

- applicare al cavo d'alimentazione "C", se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 11 avendo cura di rispettare le sottototate rispondenze:

**lettera L (fase) = cavetto colore marrone;**

**lettera N (neutro) = cavetto colore blu;**

**simbolo terra  $\oplus$  = cavetto colore verde-giallo.**

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

**Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:**

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

**Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.**

**AVVERTENZE:**

**inoltre le pareti e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K.**

**Tutti i nostri apparecchi sono progettati e costruiti secondo le norme europee EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 e EN 60 335-2-102 più relativi emendamenti.**

**L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee:**

- CEE 2004/108/CE relative alla compatibilità elettromagnetica.
- CEE 2006/95 relative alla sicurezza elettrica.

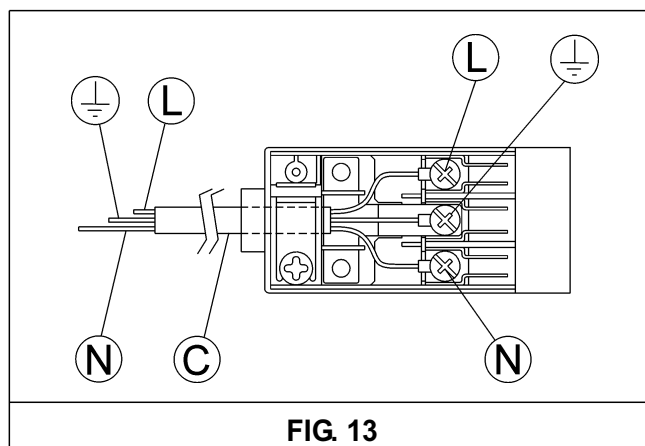


FIG. 13

# USO

## 9) INSTALLAZIONE APPARECCHI DOTATI DI ACCENSIONE A BATTERIA

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

***Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.***

Si deve praticare nel piano del mobile componibile una apertura per l'incasso delle dimensioni espresse in mm indicate nella fig. 9, curando che siano rispettate le distanze critiche tra il piano, le pareti laterali, la parete posteriore e quella superiore (vedi fig. 9 e 10).

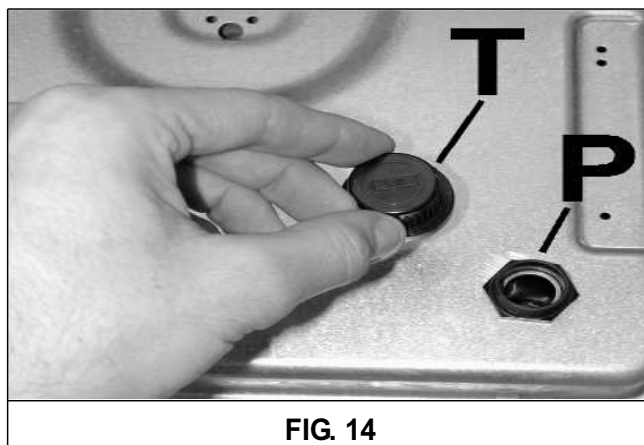
***L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.***

## 10) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- staccare le strisce della guarnizione dal loro supporto curando che la protezione trasparente rimanga attaccata alla guarnizione stessa.

- Rovesciare il piano e posizionare correttamente la guarnizione "E" (fig. 11) sotto il bordo del piano, in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del piano. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.
- Svitare il tappo dell'accensione "T" (vedi fig. 14) ed inserire una batteria da 1.5 V (non fornita con l'apparecchio) con la polarità "+" rivolta verso l'interno. Riavvitare il tappo.
- Fare aderire al piano la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita, quindi, togliere la striscia di carta protettiva della guarnizione e posizionare il piano nel foro praticato sul mobile.
- Bloccarlo con le apposite staffette "S", avendo cura di infilare la parte sporgente nella feritoia "H" ricavata sul fondo e avvitando la vite "F" fino a che la staffetta "S" non blocchi sul top (vedi fig. 12).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 60 mm dal top (fig. 9).



# REGOLAZIONI

**Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.**

**Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.**

**La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.**

## 11) RUBINETTI

**Regolazione del "Minimo":**

- accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 15) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.

- Introdurre un piccolo cacciavite "D" nel foro "C" (fig. 15) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al "Minimo".

Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di "Massimo" alla posizione di "Minimo" la fiamma non si spenga.

**Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo.**

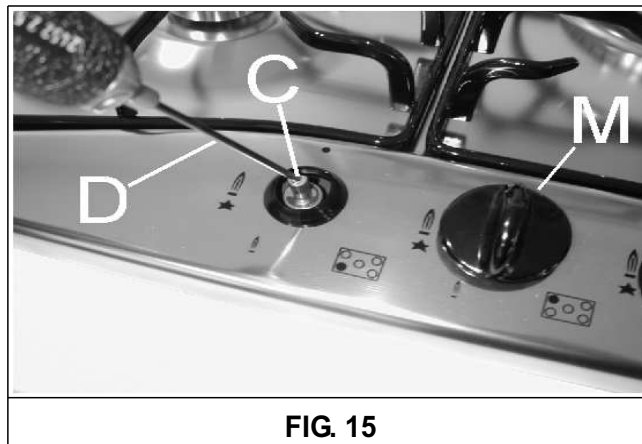


FIG. 15

# TRASFORMAZIONI

## 12) SOSTITUZIONE UGELLI

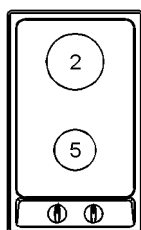
I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave diritta "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 16) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione. Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

***Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 11, sigillare gli eventuali***

***organi di regolazione o prerregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.***

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

## DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI



## TABELLA

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)	
N°	DENOMINAZIONE			g/h	l/h		Min.	Max.
2	RAPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	218	286	85	750	3000
		G31 - PROPANO	37	214		85	750	3000
		G20 - NATURALE	20			115 Y	750	3000
5	AUSILIARIO	G30 - BUTANO	28 - 30	73	95	50	450	1000
		G31 - PROPANO	37	71		50	450	1000
		G20 - NATURALE	20			72 X	450	1000

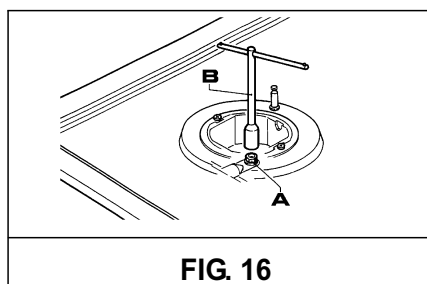


FIG. 16

# MANUTENZIONE

**Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.**

## 13) SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per sostituire i componenti alloggiati all'interno dell'apparecchio bisogna togliere le griglie ed i corpi bruciatore dalla parte superiore del piano di lavoro, quindi rimuovere le viti "V" di fissaggio dei bruciatori (fig. 17) e le manopole comando fissate per semplice pressione, in modo da poter sfilare il piano di lavoro.

Dopo aver eseguito le operazioni indicate sopra, si possono sostituire i bruciatori (fig. 18), i rubinetti (fig. 19) ed i componenti elettrici (fig. 20).

Si consiglia di cambiare la guarnizione "D" tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

## Ingrassaggio dei rubinetti (vedi fig. 21 - 22)

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le sottototate istruzioni:

- smontare il corpo rubinetto.
- Pulire il cono ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
- Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
- Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che i passaggi del gas non siano otturati.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.
- Il controllo della tenuta deve essere effettuato con l'ausilio di acqua saponata; **l'uso di una fiamma è vietato.**

Per facilitare il lavoro del manutentore riportiamo, nella pagina successiva, una tabella con i tipi e le sezioni dei cavi d'alimentazione e la potenza dei componenti elettrici.

## AVVERTENZA:

**LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONE AUTORIZZATE.**

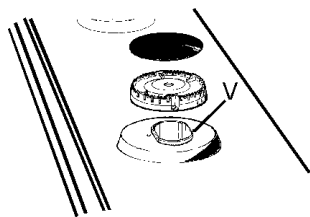


FIG. 17

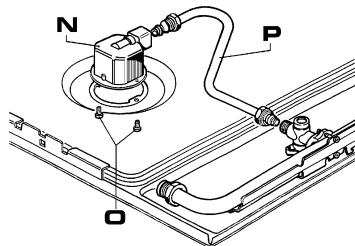


FIG. 18

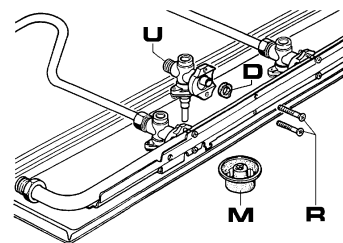


FIG. 19

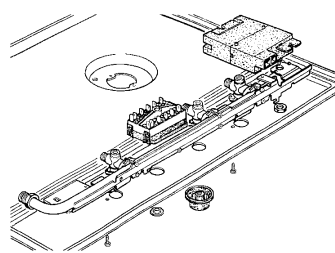


FIG. 20

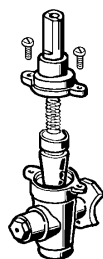


FIG. 21

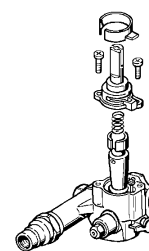


FIG. 22

# MANUTENZIONE

## 14) SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

Per sostituire la batteria (vedi fig. 23) seguire le seguenti istruzioni:

- togliere il tappo "T" e rimuovere la batteria esaurita.
- Inserire una nuova batteria da 1.5 V. La polarità "+" deve essere rivolta verso l'interno.
- Riavvitare il tappo "T".
- Rimontare tutte le parti mobili.

### **AVVERTENZA:**

***le batterie contengono materiali dannosi per il nostro ambiente. E' quindi necessario gettarle negli appositi contenitori.***

***Nel caso si elimini il piano, ricordarsi di togliere tutte le batterie.***

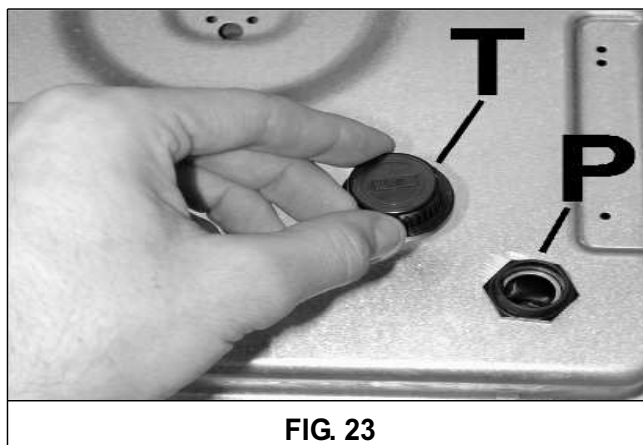


FIG. 23



# MANUTENZIONE

## TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

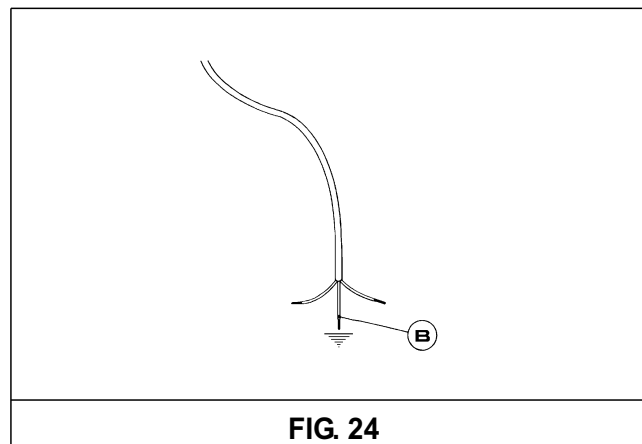
TIPO DI PIANO	TIPO DI CAVO	ALIMENTAZIONE MONOFASE
Piano a gas	H05 RR - F	Sezione 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
Piano "Domino" con 2 piastre elettriche	H05 RR - F	Sezione 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

### **ATTENZIONE!!!**

*Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 24) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.*

## POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

TIPO	DIAMETRO (mm)	POTENZA W
Piastra rapida a 7 posizioni	145	1500
Piastra rapida a 7 posizioni	180	2000



**FIG. 24**

# DATI TECNICI RIPORTATI SULL'ETICHETTA SEGNALETICA

## 2 FUOCHI "DOMINO"

CATEGORIA = II<sub>2H3+</sub>

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURALE = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Naturale = 4 kW

$\Sigma$  Qn GPL = 291 g/h (G30)

286 g/h (G31)

TENSIONE = 230 - 240 V~

FREQUENZA = 50/60 Hz

## 2 FUOCHI "DOMINO" C/BATTERIA

CATEGORIA = II<sub>2H3+</sub>

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar

G 31 - PROPANO = 37 mbar

G 20 - NATURALE = 20 mbar

$\Sigma$  Qn Gas Naturale = 4 kW

$\Sigma$  Qn GPL = 291 g/h (G30)

286 g/h (G31)

VOLTAGGIO = 1.5 V C.C.

## 2 EL. "DOMINO"

TENSIONE = 230 - 240 V~

FREQUENZA = 50/60 Hzz

POT.TOT.NOM.EL.= 3500 W

## DATI TECNICI DELLA REGOLAZIONE GAS DELL'APPARECCHIO

### ATTENZIONE !!!!!

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme UNI 7129 e 7131.

Per collegare alla rete di distribuzione del gas usare tubi metallici rigidi o tubi metallici flessibili conformi alla norma UNI EN 14800.

Consultare il libretto d'istruzioni prima d'installare questo apparecchio.

Questo apparecchio è regolato per funzionare a

**G 20-"p" 20 mbar  
(2H)**

Per altro tipo di gas operare come descritto nel libretto d'istruzioni.

COD. 0030039 - 04/08

## ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da garantire i migliori risultati di funzionamento.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

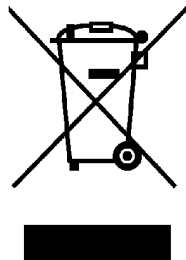
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita od al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente dell'apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte inferiore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.

Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

**MARCA:** .....

**MODELLO:** .....

**SERIE:** .....



## INFORMAZIONE AGLI UTENTI

***Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".***

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.