MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Electroline

Piani cottura

GHEM75F53S

GHEM86F53G

Gentile cliente,

consigliamo di leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a propria disposizione.

Il Produttore si riserva il diritto di modificare il prodotto e la relativa documentazione tecnica senza incorrere in alcun obbligo nei confronti di terzi e non si assume la responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto del presente manuale.

Nota: questo manuale utente è stato stilato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere effettivamente presenti nel dispositivo in Vostro possesso.

Gli elementi indicanti recanti il simbolo (*) sono opzionali.

Le immagini presenti nel manuale sono solo di riferimento, potrebbero non corrispondere esattamente al Vostro prodotto, ma le indicazioni restano altresì valide.

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 5
2 COLLEGAMENTI ELETTRICI 14
2.1 SCHEMA DI CONNESSIONE ELETTRICA 15
3 COLLEGAMENTO GAS 16
3.1 PASSAGGIO DA GAS NATURALE A GPL E VICEVERSA 17
3.2 REGOLAZIONE DELLA DIREZIONE DEL RACCORDO 18
3.2.1 REGOLAZIONE DEL GAS 19
3.3 VENTILAZIONE DELLA STANZA 20
4 PRESENTAZIONE DEL DISPOSITIVO 21
5 CARATTERISTICHE TECNICHE 22
6 INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA 23
6.1 REQUISITI DI INSTALLAZIONE 23
6.2 INSTALLAZIONE 24
6.3 INSTALLAZIONE SOPRA AD UN FORNO A INCASSO 25
7 PANNELLI DI CONTROLLO 26
8 USO DEL PIANO COTTURA 27
8.1 DIMENSIONI DELLA PENTOLA 29
9 MANUTENZIONE E PULIZIA 30
9.1 PULIZIA DEI COMPONENTI DEL GAS 31
10 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 32
11 CONSIGLI 34
12 SMALTIMENTO ECOLOGICO 35
13 INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE 35

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

1. Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo libretto di istruzioni: contiene informazioni importanti sul montaggio, la sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo ci si protegge e si evitano danni all'apparecchio. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nel presente documento e/o da un suo uso improprio e/o irragionevole.
3. Questo apparecchio non deve essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età inferiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive, a meno che non siano supervisionati e/o adeguatamente istruiti, in merito alle modalità d'uso, da una persona responsabile per la loro sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni ed evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ed essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
4. Tenere l'apparecchiatura ed il rispettivo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni e/o animali, a meno che non monitorati continuamente.

5. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo a cura del servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non si ritiene responsabile per operazioni svolte da personale non autorizzato.
6. ATTENZIONE: Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.
7. ATTENZIONE: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso: tenere lontano dalla portata di bambini.
8. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta identificativa del prodotto.
9. ATTENZIONE: questo apparecchio è progettato per la cottura, non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
10. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.
11. In caso di incendio non spegnere con acqua: spegnere il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
12. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti quando sono caldi, rischio di ustione.
13. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato.
14. Questa apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.
15. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico, non professionale.

16. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, verificare che non vi siano materiali infiammabili in prossimità o sull'apparecchio.
17. Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro: la pressione potrebbe farli esplodere.
18. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.
19. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.
20. Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.
21. Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.
22. Non mettere oggetti che i bambini possano raggiungere sull'apparecchio.
23. Non ostruire né totalmente né parzialmente prese d'aria o fessure né inserirvi oggetti all'interno.
24. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.
25. L'alimentazione del piano cottura può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione in casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del piano cottura deve essere effettuato da un servizio autorizzato.
26. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaio sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

27. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.
28. Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.
29. Il punto di fissaggio dei cavi deve essere protetto.
30. ATTENZIONE: se il piano cottura possiede una superficie in vetro, verificare che non sia danneggiato prima dell'utilizzo: in caso di danni, spegnere immediatamente qualsiasi elemento riscaldante e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione, non toccare la superficie dell'apparecchio e non utilizzarlo.
31. Il trasporto e la movimentazione dell'apparecchio devono essere effettuato da un minimo di due persone.
32. Fare attenzione durante la pulizia dei bruciatori, rischio di lesioni.
33. Prestare attenzione, durante e subito dopo l'utilizzo, alcune superfici possono diventare molto calde: rischio di ustione.
34. Non riporre oggetti o carichi pesanti sul piano cottura, rischio di caduta o lesione.
35. La presa di alimentazione, o l'interruttore nelle installazioni fisse devono essere sempre accessibili.
36. Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica per periodi di inutilizzo prolungati, prima di riporlo e/o prima di effettuarvi qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
37. Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di rendere innocue quelle parti che

possono costituire un pericolo per le persone o di smaltirle compatibilmente con le normative vigenti.

38. Non utilizzare la protezione del piano di cottura. L'uso di protezioni per piani di cottura inadeguate può causare incidenti.

1.1 SICUREZZA ELETTRICA

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.
2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra (a norma di legge) nell'impianto di alimentazione. Il produttore non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.
3. **ATTENZIONE:** in presenza di crepe e fessurazioni sulle superfici in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
4. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno: rischio di elettrocuzione.
5. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia soggetto a schiacciamento o surriscaldamento da parti di sorgenti di calore esterne, in quanto potrebbe risultarne danneggiato e compromettere la sicurezza: Pericolo di shock elettrico.
6. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.
7. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

8. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.
9. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.
10. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.
11. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.
12. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.
13. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.
14. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
15. Scollegare l'alimentazione del prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
16. L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo "Y".
17. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.
18. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di

disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

19. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

1.2 SICUREZZA GAS

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Verificare che nell'ambiente siano presenti adeguate condizioni di ventilazione.
2. ATTENZIONE: L'uso di un piano cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando l'apparecchio è in funzione. Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'aumento della ventilazione meccanica, se presente, per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione verso l'aria esterna, garantendo al contempo un ricambio d'aria nel locale. Consultare un professionista prima di installare la ventilazione supplementare.
3. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati in conformità con le normative vigenti. Si prega di leggere il presente manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

4. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.
5. Il meccanismo di accensione dei bruciatori, ove presente, non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.
6. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.
7. Gli apparecchi a gas sono regolati per gas naturale (GN). In caso di impiego con un tipo di gas diverso, rivolgersi ad un tecnico autorizzato per la necessaria conversione e regolazioni.
8. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.
9. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.
10. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

1.3 IN CASO DI ODORE DI GAS

1. Non usare una fiamma viva e non fumare nell'ambiente.
2. Non azionare alcun interruttore elettrico (ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta).
3. Non usare il telefono o il cellulare.
4. Aprire porte e finestre.
5. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
6. Chiamare i vigili del fuoco avendo cura di farlo da un telefono situato fuori casa.
7. Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.
8. Non entrare in casa finché le autorità competenti non abbiano effettuato le opportune verifiche e non affermino sia sicuro farlo.

1.4 USO PREVISTO

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico, non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
2. Il dispositivo non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
3. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
4. La disponibilità delle parti di ricambio di questo prodotto è regolamentata dalle leggi in vigore nel Paese di distribuzione.

2 COLLEGAMENTI ELETTRICI

1) Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono specificate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.
2) L'apparecchiatura dovrebbe essere collegata a un fusibile adeguato conformemente alla corrente elettrica. Ove necessario, consigliamo di far eseguire i collegamenti a un tecnico autorizzato.
3) Qualora i valori della rete elettrica di alimentazione siano diversi da quelli specificati sull'etichetta, contattate tecnico autorizzato.
4) I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente con prese dotate di messa a terra conformemente alla regolamentazione vigente. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da collegamenti dell'apparecchio con prese senza la messa a terra.
5) Svolgere totalmente il cavo di alimentazione onde evitare surriscaldamenti, evitare in ogni caso di tenderlo (non tirarlo, strattonarlo, né utilizzarlo per trascinare il dispositivo cui è collegato).
6) Non alimentare l'apparecchio tramite prese multiple, adattatori o prolunghe.
7) Evitare che l'apparecchio entri in contatto diretto con acqua, altri liquidi o spray; in caso di contatto accidentale, scollegarlo immediatamente dalla presa di alimentazione.
8) Non permettete che il cavo elettrico dell'apparecchio venga in contatto con le zone calde dell'apparecchio stesso. Allo stesso modo conservatelo lontano da spigoli ed angoli taglienti.
9) Se il cavo d'alimentazione si dovesse in qualche modo danneggiare, quest'ultimo deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio tecnico.
10) Un collegamento elettrico errato può danneggiare l'apparecchio. In questo caso il vostro apparecchio non potrà più essere coperto da garanzia. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.

2.1 SCHEMA DI CONNESSIONE ELETTRICA

Fate eseguire il collegamento elettrico del vostro piano di cottura ad una persona autorizzata. I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici:

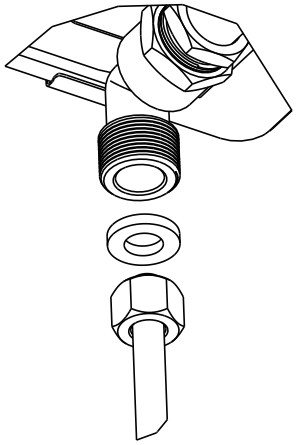
- Verde/giallo = Terra
- Blu = Neutro
- Marrone = Filo di fase

Il filo di colore verde/giallo deve essere collegato ad un terminale contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo di messa a terra.

3 COLLEGAMENTO GAS

ATTENZIONE: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. Rischio di esplosione.

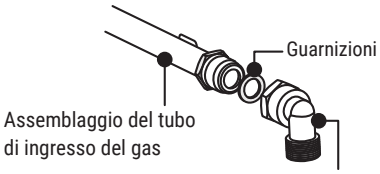
1) Collegare l'apparecchiatura a una valvola del gas nelle immediate vicinanze in modo tale da evitare eventuali perdite. Al fine di garantire sicurezza, il tubo usato dovrebbe essere di lunghezza compresa fra 40 cm e 125 cm.
2) Durante i controlli per individuare eventuali perdite di gas: non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette accese o sostanze infiammabili simili.
3) Applicare sapone sul punto di collegamento. Nel caso in cui vi siano perdite, si formerà della schiuma sulla regione sulla quale è stato applicato il sapone.
4) Se il piano cottura deve essere installato su un mobiletto o su un cassetto apribile, dovrebbe essere montato un pannello di protezione del calore con un'apertura minima di 15 mm sotto al piano cottura.
5) Posizionare il collegamento in un luogo in cui il rubinetto di arresto è accessibile.
6) L'estremità del punto di collegamento di ingresso del piano di cottura a gas ha un filetto da 1/2" che consente il collegamento con un tubo flessibile. Avvitare il raccordo al raccordo del gas dell'apparecchio interponendo la guarnizione.



3.1 PASSAGGIO DA GAS NATURALE A GPL E VICEVERSA

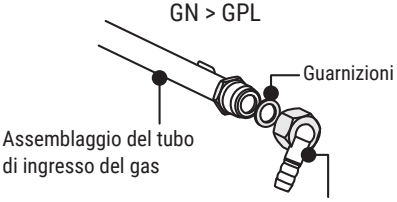
Questo apparecchio è fornito per funzionare con GPL e gas naturale. La conversione per l'uso su GPL e gas naturale deve essere effettuata solo da una persona qualificata. Per la sostituzione e l'installazione dell'approvvigionamento di gas, fare riferimento alle seguenti figure.

GPL > GN



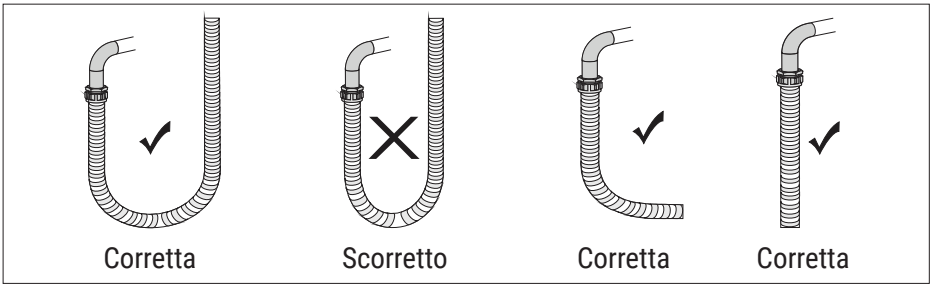
G1/2" Accoppiatore di femmina

GN > GPL

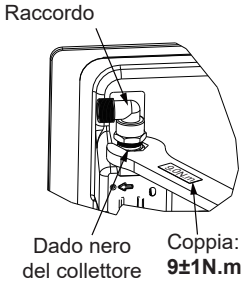


Ø11,5 Accoppiatore di femmina

ATTENZIONE: Il tubo del gas e il collegamento elettrico dell'apparecchiatura non dovrebbero passare vicino ad aree calde quali ad esempio la parte posteriore del dispositivo. Il tubo del gas dovrebbe essere collegato solo compiendo rotazioni ampie per evitare di causare rotture. Il movimento dell'apparecchiatura alla quale viene collegato il gas potrebbe causare perdite di gas.

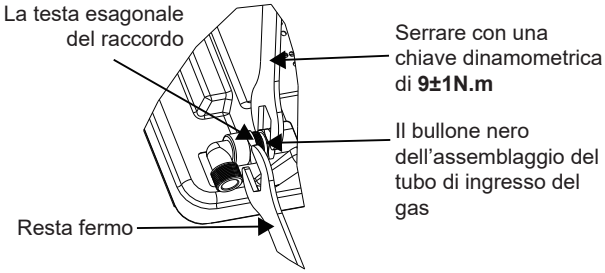


3.2 REGOLAZIONE DELLA DIREZIONE DEL RACCORDO



Se fosse necessario regolare il raccordo a gomito, utilizzare la chiave dinamometrica a 9±1N.m, agendo sul dado nero del collettore invece che sulla curvatura.

1) Regolare l'interfaccia del raccordo e mantenere la testa esagonale del raccordo immobile con una chiave.
2) Utilizzare la chiave dinamometrica a 9±1N.m per serrare il bullone nero dell'assemblaggio del tubo di ingresso del gas. Assicurarsi che la coppia della chiave sia entro l'intervallo richiesto per evitare rotture del raccordo o danni causati da eccessiva forza.



3. Dopo che è stato installato e serrato, controllare che le parti siano in buone condizioni e verificare la tenuta dell'aria per garantire la tenuta dell'installazione.

NOTA: si consiglia di indossare dei guanti protettivi. Non usare troppa forza durante il serraggio, questa causerà la frattura del raccordo o la deformazione dell'anello di gomma e la perdita.

3.2.1 REGOLAZIONE DEL GAS

1) Scollegare il gas e l'elettricità del piano di cottura. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.
2) Per sostituire l'iniettore, servirsi di un cacciavite di 7 mm.
3) Come indicato nella figura 1, smontare il coperchio del bruciatore e il coperchio dal piano cottura (qualora presente) e garantire una buona visibilità dell'iniettore.
4) Togliere l'iniettore come indicato nella figura 2 con un cacciavite, quindi sostituirlo con uno nuovo idoneo, da serrare saldamente.

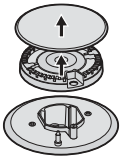


Figura 1

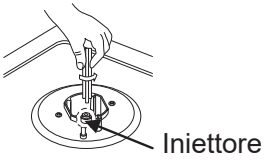


Figura 2

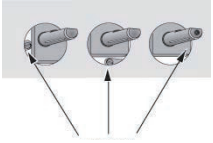
5) Rimuovere le manopole di controllo del piano cottura, fare riferimento alle figure 3 e 4. Eseguire l'impostazione ruotando la vite nella parte centrale della valvola del gas (in figura 5) con un cacciavite. Per regolare il flusso agire sulla vite servendovi di un cacciavite delle dimensioni giuste.
6) In posizione bassa, la lunghezza della fiamma normale dovrebbe essere 3-4 mm. Per l'ultimo controllo, verificare se la fiamma è aperta o chiusa, poi riposizionare le manopole di controllo. Assicurarsi che la fiamma non si spenga ruotando rapidamente alla portata minima. In tal caso, rimuovere la manopola di controllo e apportare ulteriori regolazioni al flusso di gas, testandolo nuovamente una volta effettuata la regolazione. L'impostazione del dispositivo potrebbe differire a seconda del tipo di valvola del gas utilizzata.

Manopole di controllo

Figura 3

Figura 4

Figura 5



Viti

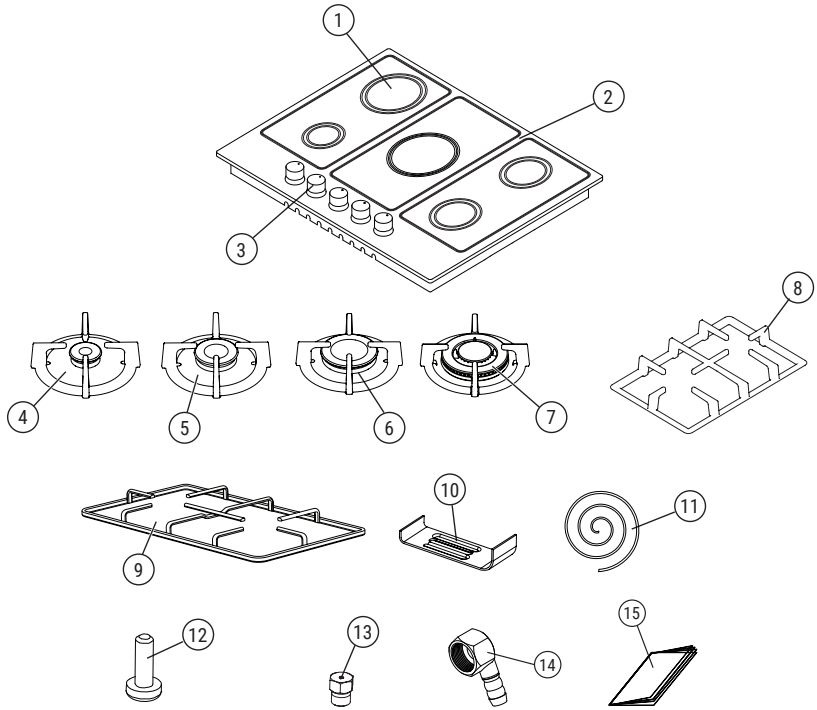
3.3 VENTILAZIONE DELLA STANZA

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'aria ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento sicuro del proprio prodotto, un elemento di base è una buona ventilazione della stanza. Qualora non vi siano finestre o stanze da utilizzare per la ventilazione, sarà necessario installare un ulteriore dispositivo di ventilazione. Qualora la stanza disponga di una porta che apre verso l'esterno non sarà necessario garantire la ventilazione dei fori.

La seguente tabella è da considerarsi di riferimento, in ogni caso consultare un tecnico specializzato per maggiori delucidazioni.

Dimensioni della stanza	Apertura di ventilazione
Inferiore a 5 m^3	min. 100 cm^2
Fra 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Più grande di 10 m^3	non serve
Nei piani interrati o nelle cantine	min. 65 cm^2

4 PRESENTAZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Posizioni del bruciatore	9	Griglia smaltata (per il modello GHEM75F53S)
2	Superficie in vetro o metallica	10	Supporto (4)
3	Manopole di controllo	11	Guarnizione perimetrale (4)
4	Bruciatore piccolo	12	Vite (4)
5	Bruciatore medio	13	Iniettore (5 x 75/90 cm)
6	Bruciatore grande	14	Raccordo a gomito
7	Bruciatore Wok	15	Manuale istruzioni
8	Griglia in ghisa (per il modello GHEM86F53G)		

5 CARATTERISTICHE TECNICHE

Nella tabella sottostante vengono illustrati i dati tecnici dei bruciatori per tipologia, in funzione del tipo di gas.

	Bruciatori a GN			Bruciatori a GPL	
Fornello	**G20,20 mbar**			**G30, 29mbar**	
specifiche tecniche	**Gas naturale**			**GPL**	
Fornello tripla corona	Iniettore	1,50	mm	1,00	mm
	Potenza	4,0	kW	4,0	kW
Fornello Rapido	Iniettore	1,30	mm	0,87	mm
	Potenza	3,0	kW	3,0	kW
Fornello semi-rapido	Iniettore	1,00	mm	0,66	mm
	Potenza	1,75	kW	1,75	kW
Fornello Ausiliario	Iniettore	0,78	mm	0,50	mm
	Potenza	1,00	kW	1,00	kW

ATTENZIONE: I valori del diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza la virgola. Per esempio; Il diametro di 1,70 mm è specificato come 170 sull'iniettore.

ATTENZIONE: per ogni regolazione il tecnico che se ne occuperà deve tener presente la presente tabella. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erronee.

ATTENZIONE: al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: i valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

6 INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

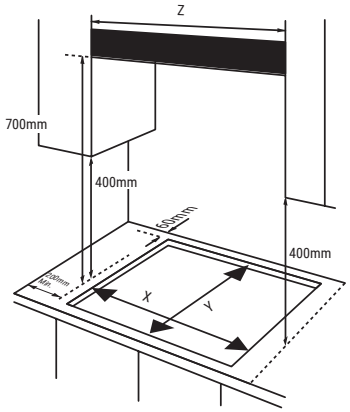
Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

ATTENZIONE: Le regole degli standard locali relative alle installazioni elettriche devono essere seguite durante l'installazione del prodotto.

ATTENZIONE: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

6.1 REQUISITI DI INSTALLAZIONE



Modello	X	Y	Z
GHEM75F53S	560	480	750
GHEM86F53G	815	490	900

Il prodotto è stato progettato secondo i piani di lavoro presenti sul mercato. Si deve lasciare una distanza di sicurezza tra le pareti e i mobili della cucina e il prodotto. Per le distanze corrette e le dimensioni del piano, fare riferimento alle misure riportate nella figura a fianco.

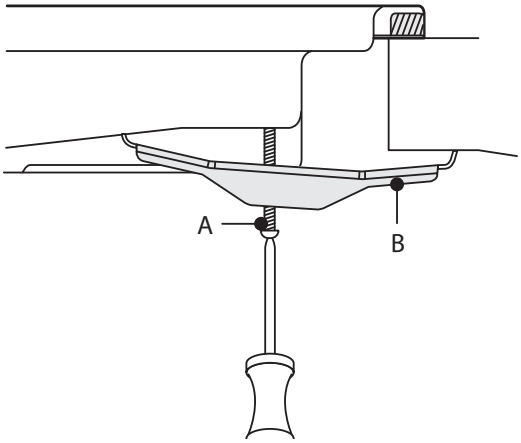
Qualora sopra il piano di cottura venga montata una cappa o un aspiratore, rispettate l'altezza di montaggio suggerita dal produttore della cappa o dell'aspiratore. (min 70 cm).

Il piano di lavoro deve essere orizzontalmente livellato e fissato.

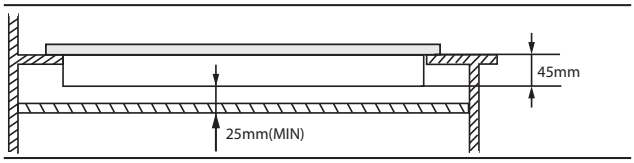
L'apertura del piano di lavoro su cui sarà montato il piano di cottura deve essere tagliata secondo le misure di montaggio del piano di cottura. Durante il montaggio del piano di cottura si devono rispettare le norme locali relative all'energia elettrica e al gas.

6.2 INSTALLAZIONE

1) Staccare i bruciatori, i coperchi spargifiamma del bruciatore e le griglie dal prodotto.
2) Capovolgere il piano cottura e appoggiare su una superficie liscia.
3) Al fine di impedire l'ingresso di sostanze estranee e liquidi fra il piano cottura e il bancone, applicare la guarnizione fornita nella confezione sui lati della protezione inferiore del bancone. Per gli angoli, applicare la guarnizione fino a riempire le eventuali fessure. Non utilizzare sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio all'apertura: ciò renderebbe difficile la rimozione dell'apparecchio in futuro, in particolare qualora fosse necessaria una riparazione.
4) Posizionare il supporto (B) in corrispondenza dei fori localizzati negli angoli del piano cottura. Stringere leggermente una vite (A) attraverso il supporto (B) così che quest'ultimo sia agganciato al piano, ma in modo tale che sia ancora possibile regolarne la posizione.

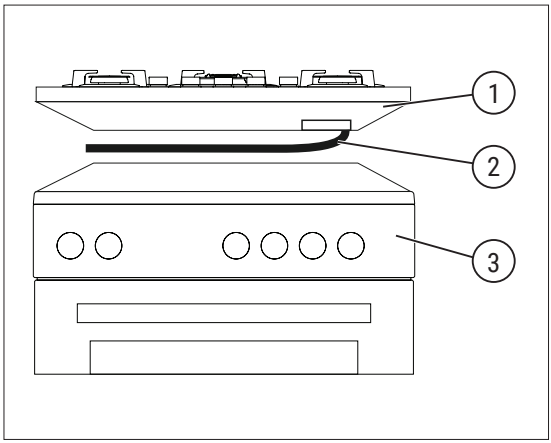


5) Ruotare nuovamente il piano cottura e allineare il supporto in una posizione idonea al bancone. Serrare tutte le viti per fissare il piano cottura.
6) Qualora il prodotto sia montato sopra un piano scorrevole e se la parte inferiore è raggiungibile, quest'ultima deve essere chiusa con una mensola di legno.



7) Quando montate il piano di cottura su un piano di lavoro dovete montare anche un ripiano tra il piano di lavoro e il piano di cottura per separarli nel modo indicato sopra. Se invece si monta sopra un forno ad incasso non è necessario.
8) Qualora il vostro piano di cottura venga montato vicino al muro di destra o di sinistra del locale, la distanza minima da mantenere tra il piano di cottura e il muro è di 50 mm.

6.3 INSTALLAZIONE SOPRA AD UN FORNO A INCASSO



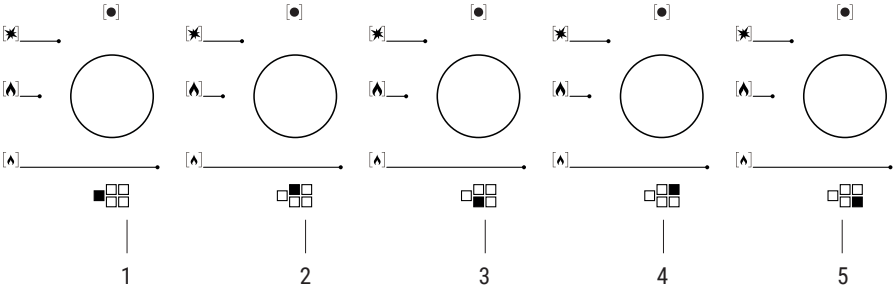
1	Piano cottura
2	Tubo
3	Forno

Il tubo del gas dovrebbe essere fissato in modo tale da non toccare il forno sotto, le estremità e gli angoli; non va tirato, ruotato e sottoposto a pressioni eccessive. Eseguire il collegamento del gas dalla parte destra del piano cottura; serrare il tubo servendosi di un gancio.

La distanza tra il piano cottura e gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

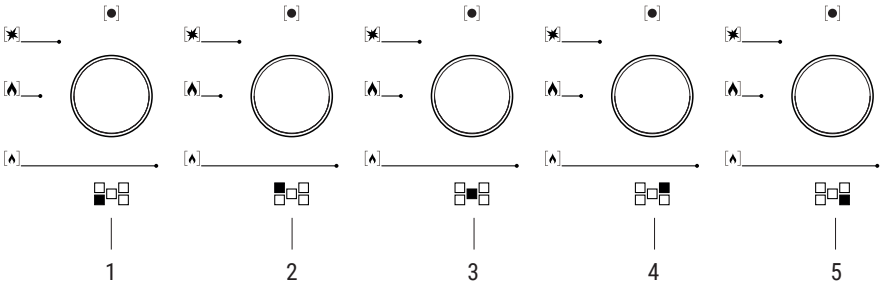
7 PANNELLI DI CONTROLLO

Visuale del pannello del piano cottura ***GHEM75F53S***



1) Bruciatore sinistro
2) Bruciatore posteriore centrale
3) Bruciatore anteriore centrale
4) Bruciatore posteriore destro
5) Bruciatore anteriore destro

Visuale del pannello del piano cottura ***GHEM86F53G***

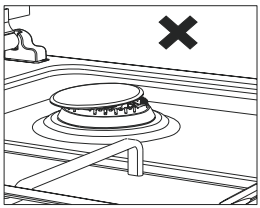


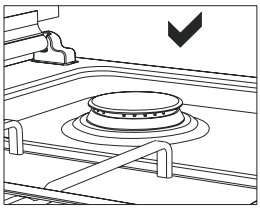
1) Bruciatore anteriore sinistro
2) Bruciatore posteriore sinistro
3) Bruciatore centrale
4) Bruciatore posteriore destro
5) Bruciatore anteriore destro

ATTENZIONE: i pannelli di controllo riportati sono solo a scopo illustrativo, le indicazioni rimangono altresì valide.

8 USO DEL PIANO COTTURA

1) Prima di iniziare a usare il piano cottura, verificare che i coperchi spargifiamma del bruciatore siano nelle posizioni adeguate. Correggere il posizionamento dei coperchi spargifiamma del bruciatore, conformemente a quanto indicato nella seguente immagine.



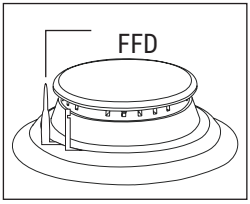


2) Le valvole del gas hanno un meccanismo di blocco speciale. Quindi, per usare la zona del piano cottura, tenere premuta la manopola; ruotare in senso antiorario per raggiungere il livello di fiamma desiderato.

● Spento Fiamma alta: (massima impostazione) Fiamma bassa (minima impostazione)

3) Se il bruciatore non si accende nei primi 15 secondi, portare la manopola in posizione spento e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

4) Questo modello è dotato di emissione del gas sicura: la valvola del gas interrompe il flusso di gas alla zona del piano cottura qualora venga spenta la fiamma per qualsivoglia motivo.



5) Dispositivo di sicurezza di interruzione della fiamma (FFD)*; funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del liquido traboccato dai piani di cottura superiori.

6) In fase di utilizzo del piano cottura a gas, posizionare le pentole sulla superficie del piano cottura in modo che siano quanto più lontane possibile. Grazie a ciò sarà possibile risparmiare energia.

7) Assicurarsi che le griglie siano completamente posizionate sul piano di cottura. Se la griglia non è correttamente posizionata, ciò potrebbe provocare la fuoriuscita di materiali su di essa posizionati.

8) Disporre pentole e padelle in modo che i manici non siano sopra i fornelli, per impedirne il riscaldamento.

9) Mettere una quantità adeguata di cibo in pentole e padelle. Così facendo, si eviterà il trasbordare del cibo e la relativa non necessaria pulizia.
10) Le dimensioni della pentola e la fiamma del gas devono corrispondere. Impostare le fiamme del gas in modo che non si estendano oltre la base della pentola.
11) Non utilizzare padelle instabili che potrebbero rovesciarsi facilmente sul piano di cottura.
12) Non mettere pentole e padelle vuote sui fornelli con fiamma accesa.
13) Spegnere sempre i fornelli dopo ogni uso.
14) Non utilizzare contenitori sensibili al calore.
15) Non utilizzare i piani cottura senza pentole e padelle posizionate su di essi.
16) Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle sui piani cottura.
17) Quando si vuole spostare la pentola su un altro bruciatore, prenderla e posizionarla di nuovo, non trascinarla.
18) Tenere aperto il coperchio di padelle usate per scaldare l'olio.
19) Non mettere in padella dell'olio che superi di un terzo il volume della stessa. Non lasciare l'olio incustodito quando viene riscaldato. Oli estremamente caldi possono causare incendi.

8.1 DIMENSIONI DELLA PENTOLA

Di seguito i diametri consigliati per le padelle in funzione del bruciatore.

Fornello	Pentole	
	min.	max.
Fornello tripla corona	200 mm	220 mm
Fornello rapido	200 mm	220 mm
Fornello semi-rapido	160 mm	180 mm
Fornello ausiliario	120 mm	160 mm

ATTENZIONE: utilizzare pentole con un diametro minimo 120 mm.

Spruzzi e trabocchi possono causare incendi e danni alla superficie del piano cottura.

Non utilizzare contenitori con basi convesse o concave.

Se il diametro della pentola è inferiore a quello del piano di cottura, ciò causerà uno spreco di energia.

Usare pentole e padelle solo con basi piatte.

ATTENZIONE: Non utilizzare padelle in ghisa, pentole in terracotta o argilla, poiché l'accumulo di calore che ne deriva può danneggiare l'apparecchio. Fare attenzione all'uso di padelle o piastre per grigliare o tostare: l'uso prolungato di due bruciatori potrebbe danneggiare l'apparecchio a causa dell'accumulo di calore e dell'aumento di temperatura.

ATTENZIONE: Non toccare la piastra superiore e il sottopentola durante l'uso e per un certo periodo di tempo dopo l'uso.

ATTENZIONE: Non appena un liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma in modo da mantenere a malapena il liquido in ebollizione. I grassi e gli oli, se riscaldati, possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti riscaldati lontano da grassi e oli quando si cucina con essi, poiché i vapori rilasciati dall'olio molto caldo possono provocare combustioni spontanee, si consiglia di sorvegliare gli alimenti durante la cottura.

9 MANUTENZIONE E PULIZIA

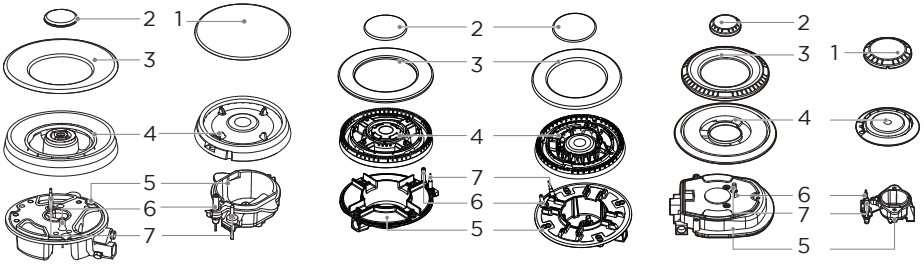
Prima di avviare le operazioni di manutenzione o pulizia, come prima cosa, scollegare la presa che fornisce elettricità al piano cottura, quindi disattivare la valvola del gas. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.

1) Per garantire una lunga durata di vita al piano cottura, all'insegna del risparmio, eseguire regolarmente operazioni di pulizia e manutenzione sul piano cottura stesso.
2) Non pulire il piano cottura con accessori che potrebbero graffiare, ad esempio spugne abrasive, lana di vetro o coltelli. Non usare materiali abrasivi, che potrebbero graffiare, materiali acidi o detergenti.
3) Dopo aver pulito le parti del piano cottura con un panno saponato, risciacquarlo, asciugarlo con un panno morbido.
4) Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro. Dato che i graffi sulle superfici in vetro portano a rotture, in fase di pulizia delle superfici in vetro non usare detergenti abrasivi o raschietti in metallo affilati.
5) Non pulire il piano cottura con detergenti a vapore.
6) Pulire i canali e i coperchi delle zone dei piani cottura con acqua saponata, pulire i canali del gas con una spazzola.
7) In fase di pulizia del piano cottura, non usare mai materiali infiammabili ad esempio acidi, solventi e gas.
8) Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano lavoro in lavastoviglie.
9) Pulire immediatamente aceto, limone, sale, coca-cola e acidi simili e prodotti alcalini contenenti sostanze versate sul piano cottura.
10) Col passare del tempo, i pulsanti del piano cottura possono diventare duri o faticano a girare, questo fa parte della normale usura; in caso di problemi nell'utilizzo rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato per una eventuale sostituzione.

9.1 PULIZIA DEI COMPONENTI DEL GAS

I componenti del gas sono facilmente estraibili per facilitare la pulizia. Rimuovere i coperchi dei fornelli e le corone spartifiamma e lasciarli in ammollo in acqua calda con un po' di detergente non abrasivo. Una volta puliti, asciugarli con cura.

Riassemblare i bruciatori come di seguito riportato:



1) Posizionare la corona spartifiamma (4) sopra la coppa del bruciatore (5), in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma si infilino dentro i rispettivi fori dello spargifiamma. Lo spargifiamma dovrebbe posizionarsi correttamente con uno scatto.
2) Posizionare il coperchio (1, 2, 3) sopra la corona spartifiamma (4) così che i ganci si collochino nei rispettivi vani.

10 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

Aspetti da controllare

Nel caso in cui si verifichi un problema con il piano cottura, per prima cosa controllare la tabella qui sotto e provare ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nessuna accensione.	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione.
	Il coperchio spargifiamma non è montato correttamente.	Montare correttamente il coperchio spargifiamma.
	L'erogazione del gas è chiusa.	Erogazione di gas completamente aperta.
Accensione non corretta.	Erogazione di gas non completamente aperta.	Erogazione di gas completamente aperta.
	Il coperchio spargifiamma del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente il coperchio spargifiamma..
	Il sistema di accensione è ostruito da materiali estranei.	Rimuovere i materiali estranei con un panno.
	I piani cottura sono bagnati.	Asciugare accuratamente i piani cottura.
	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
Presenza di rumore durante l'uso o l'accensione.	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
La fiamma si spegne durante l'uso.	Il dispositivo di fiamma è intasato da materiale estraneo.	Pulire il dispositivo di fiamma.
	Il cibo fuoriuscito spegne la fiamma.	Spegnere il piano cottura. Aspettare un minuto e riaccendere.
	Una corrente d'aria spegne la fiamma.	Controllare il piano di cottura e l'area di cottura per verificare la presenza di corrente d'aria, ad esempio da una finestra aperta. Aspettare un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla .	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
	Utilizzo di gas differente.	Controllare il tipo di gas utilizzato.
Fiamma instabile.	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
Odore di gas.	Beccuccio del fornello lasciato aperti.	Controllare se i beccucci del fornello sono stati lasciati aperti.
	Perdita dal collegamento della bombola del gas alla cucina.	Assicurarsi che i collegamenti siano a prova di perdite.
Iniettore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire le punte e il corpo delle candele di accensione dei bruciatori a gas.
	I tubi del bruciatore a gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.

11 CONSIGLI

1) Effettuare movimentazioni e trasporti del prodotto nella confezione originale.
2) Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre lo si carica / scarica e maneggia.
3) Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
4) Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
5) Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute etc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

12 SMALTIMENTO ECOLOGICO

Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchio usati, come applicabile in tutta la UE.

13 INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

Electroline

Unieuro S.p.A.
via Piero Maroncelli 10, 47121 Forlì (FC)

www.unieuro.it

CE