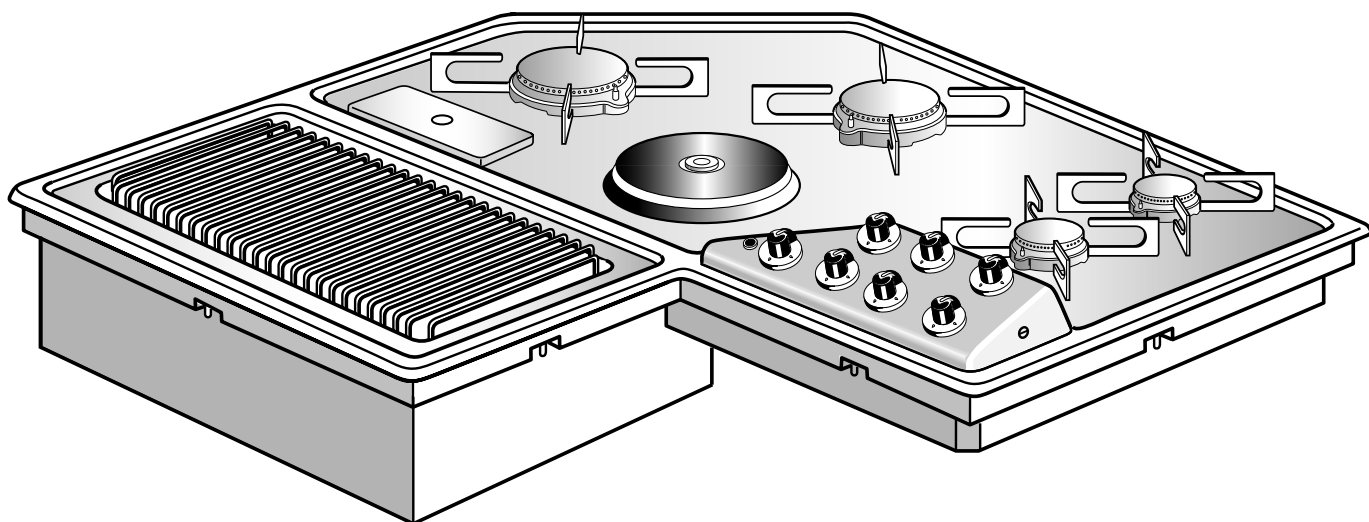


**PIANI DI COTTURA AD ANGOLO SERIE INCASSO
PROF. CM 50
EINBAU-ECKKOCHFLÄCHEN - TIEFE 50 CM
Art. 50x82,5/4G1EBE - 50x82,5/5GBE**



**LIBRETTO ISTRUZIONI
HANDBUCH**

INDICE

Avvertenze importanti.....pag.	4
Caratteristiche tecnico-costruttive	" 4
Impiego degli accessori.....	" 5
Norme per l'uso dei fuochi a gas.....	" 6
Norme per l'uso delle piastre elettriche	" 7
Barbecue elettrico	" 8
Pulizia e manutenzione	" 9
Installazione.....	" 10
Indicazioni per la ventilazione dei locali:	
1. Volumi d'aria	" 11
2. Afflusso dell'aria	" 11
3. Ventilazione naturale diretta	" 12
4. Condotti di ventilazione singoli.....	" 12
5. Condotti di ventilazione collettivi ramificati	" 12
6. Ventilazione naturale indiretta	" 14
7. Evacuazione aria viziata.....	" 15
Allacciamento alla rete del gas.....	" 16
Allacciamento alla rete elettrica.....	" 16
Trasformazione a gas liquido (GPL) e regolazione dei minimi.....	" 17
Schema elettrico 50x82,5/4G1EBE	" 18
Schema elettrico 50x82,5/5GBE	" 19
Dati tecnici gas del piano cottura.....	" 20
Dati tecnici elettrici del piano cottura	" 21
Dati tecnici elettrici del barbecue.....	" 21
Collegamento piastra elettrica	" 22
Collegamento accensione dalla manopola.....	" 22
Targhetta tecnica	" 24

INHALTSVERZEICHNIS

<i>Wichtige Hinweise</i>	<i>Seite</i>	4
<i>Technisch-konstruktive Eigenschaften.....</i>	<i>"</i>	4
<i>Verwendung der Zubehörteile</i>	<i>"</i>	5
<i>Vorschriften für den Gebrauch der Gasbrenner</i>	<i>"</i>	6
<i>Vorschriften für den Gebrauch der Elektroplatten ...</i>	<i>"</i>	7
<i>Elektro-Barbecue.....</i>	<i>"</i>	8
<i>Reinigung und Wartung.....</i>	<i>"</i>	9
<i>Installation</i>	<i>"</i>	10
<i>Anweisungen für die Entlüftung der Lokale:</i>		
<i>1. Luftvolumen.....</i>	<i>"</i>	11
<i>2. Luftzufluß.....</i>	<i>"</i>	11
<i>3. Natürliche, direkte Belüftung</i>	<i>"</i>	12
<i>4. Einzelne Entlüftungskanäle</i>	<i>"</i>	12
<i>5. Verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle</i>	<i>"</i>	12
<i>6. Natürliche, indirekte Entlüftung</i>	<i>"</i>	14
<i>7. Evakuierung der verbrauchten Luft</i>	<i>"</i>	15
<i>Anschluß an das Gasnetz</i>	<i>"</i>	16
<i>Anschluß an das Stromnetz</i>	<i>"</i>	16
<i>Umstellung auf Flüssiggas und Einstellung der kleinen Flammen</i>	<i>"</i>	17
<i>Schaltplan 50x82,5/4G1EBE.....</i>	<i>"</i>	18
<i>Schaltplan 50x82,5/5GBE.....</i>	<i>"</i>	19
<i>Gas-Kenndaten der Kochfläche</i>	<i>"</i>	20
<i>Elektrische-Kenndaten der Kochfläche</i>	<i>"</i>	21
<i>Elektrische Daten des Barbecues</i>	<i>"</i>	21
<i>Anschluss der Elektroplatten</i>	<i>"</i>	22
<i>Anschluss der Druckknopf- Zündung</i>	<i>"</i>	22
<i>Technisches Datenschild</i>	<i>"</i>	24

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo in luogo accessibile per ogni ulteriore consultazione;
- all'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio;
- non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo;
- l'installazione e le varie regolazioni e tarature devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato;
- questa apparecchiatura, realizzata per l'utilizzo domestico, deve essere impiegata soltanto per la cottura di alimenti, uso per cui è stata progettata e costruita. Non modificarne per nessun motivo le caratteristiche tecniche.

Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica è importante rispettare queste semplici norme di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che bambini o incapaci utilizzino l'apparecchio
- non tirare il cavo elettrico
- non effettuare operazioni di pulizia prima di avere staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

Queste istruzioni sono calcolate solo per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sull'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dal mancato o inefficiente collegamento all'impianto di terra.

CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

I piani di cottura ad angolo con barbecue e le parti che li compongono sono costruiti in **acciaio inox al nichel-cromo 19/10**.

Questa serie di piani cottura è stata realizzata per rendere più funzionale la zona angolo della cucina.

Ogni fuoco è composto dallo spartifiamma a corona pilotata, dal bruciatore, dalle griglie porta pentole e dai convogliatori autonomi.

La particolare costruzione dello spartifiamma a corona pilotata garantisce la riaccensione di tutte le fiammelle nel caso di uno spegnimento parziale delle stesse.

La speciale forma delle griglie consente ai recipienti in appoggio una perfetta stabilità. Il convogliatore isola e protegge la fiamma (antiaria in aspirazione e compressione) e alimenta in modo autonomo il bruciatore dell'aria necessaria alla combustione.

I piani cottura sono dotati del dispositivo termoelettrico di sicurezza per garantire l'immediato bloccaggio dell'erogazione del gas in caso la fiamma si spenga.

Dopo aver sfilato le manopole, il cruscotto, i fuochi e le ghiere, la parte superiore del piano di cottura si alza con facilità. È semplice in questo modo ispezionare l'interno per un controllo o per una periodica pulizia.

I tubetti che distribuiscono il gas ai bruciatori sono costruiti in acciaio inox al nichel-cromo 19/10. I cavi che dal generatore di scariche portano la corrente alle candele, sono di rame stagnato a 7 reofori rivestiti in teflon e calza di vetro bloccato.

WICHTIGE HINWEISE

- Das vorliegende Handbuch ist vor Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen und, zwecks späteren Nachschlagens, an einem sicheren und zugänglichen Ort zu verwahren.
- Nach Öffnen der Verpackung ist die Integrität aller Anlagen und Bestandteile zu überprüfen.
- Die Verpackungselemente sind potentielle Gefahrenquellen für Kinder und daher außer deren Reichweite aufzubewahren.
- Die Installation und alle Einstellungen und Eichungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Dieses für den häuslichen Gebrauch ausgelegte Gerät ist ausschließlich für seinen Bestimmungszweck, also zum Kochen und Zubereiten von Speisen, zu verwenden. Die technischen Merkmale dürfen keinesfalls vom Bediener verändert werden.

Bei Anschluß der Geräte an das Stromnetz sind folgende, grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten:

- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren oder mit bloßen Füßen bedienen!
- Kinder und unzurechnungsfähige Personen sind vom Gerät fernzuhalten!
- Nicht am Speisekabel ziehen!
- Keine Reinigungsvorgänge vornehmen, solange das Speisekabel des Geräts nicht aus der Steckdose gezogen wurde!

Diese Bedienungsanleitungen richten sich an die Bediener im Bestimmungsland, dessen Symbol auf dem Handbuch und dem Gerät angegeben ist.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für den falschen und unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und für Schäden aufgrund einer fehlenden oder unzureichenden Erdungsanlage.

TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

Alle Eckkochflächen mit Barbecue und die dazugehörigen Bestandteile werden aus **rostfreiem Chromnickelstahl 19/10** hergestellt.

Diese Kochflächen wurden entwickelt, um die Eckbereiche der Küchen besser zu nutzen.

Jede Feuerstelle besteht aus einem gesteuerten Kranz-Flammentrenner, dem Brenner, den Topfrosten und den unabhängigen Luftförderern.

Die besondere Konstruktion des gesteuerten Kranz-Flammentrenners bewirkt eine automatische Wiederzündung aller Flämmchen nach einem teilweisen Erlöschen derselben.

Auf den speziell geformten Topfrosten liegen die Töpfe und Behälter sicher und stabil auf. Der Luftförderer isoliert und schützt die Flamme (Luftschutz beim Ansaugen und Verdichten) und versorgt den Brenner selbsttätig mit der zur Verbrennung notwendigen Luft.

Die Kochflächen sind mit einer thermoelektrischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, um das unmittelbare Ausschalten der Gaszufuhr bei Erlöschen der Flamme zu gewährleisten.

Nach Abnahme der Bedienungsknöpfe, Bedienungstafel, Brenner und Topfroste, kann der obere Teil der Kochfläche problemlos angehoben werden. Dadurch wird eine einfache Kontrolle oder periodische Reinigung der Innenteile möglich.

Alle Röhrchen zur Gasverteilung an die Brenner sind aus rostfreiem Chromnickelstahl 19/10. Alle Kabel, die den Strom von der Zündvorrichtung zu den Kerzen leiten, sind aus verzinntem Kupfer mit 7 teflonverkleideten Leitungen mit Glasgeflecht.

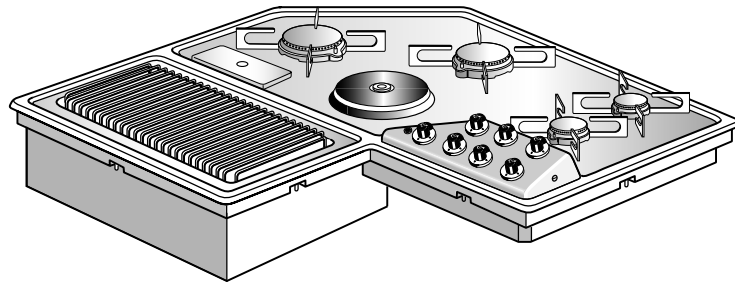
IMPIEGO DEGLI ACCESSORI

Il barbecue del piano cottura viene fornito completo di roccia lavica, griglia, supporto universale e staffe porta tegami per l'impiego della vasta gamma di accessori.

Il barbecue è un fuoco gigante per spiedi, piastre e tegami.

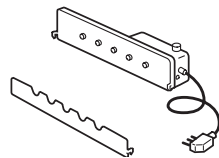
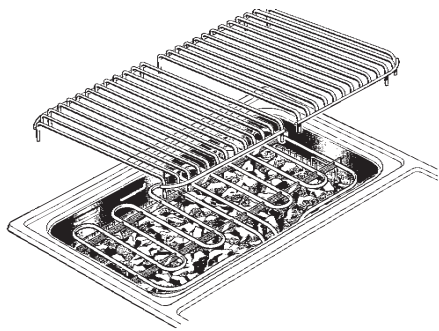
VERWENDUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Das Barbecue der Kochfläche wird komplett mit Lavagestein, Rost, Universalhalter und Topfeststellbügel zur Verwendung der breitgefächerten Zubehörpalette geliefert. Das Barbecue kann als übergroßes Feuer für Spieße, Platten und Kochtöpfe verwendet werden.

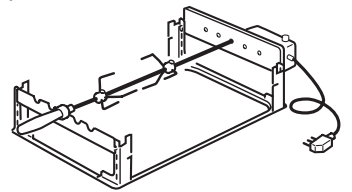


Per l'impiego degli spiedi si deve prima di tutto togliere la griglia, poi appoggiare il supporto universale, adattare all'altezza desiderata il motoriduttore e il relativo appoggio impugnatura, inserire gli spiedi e la spina del motoriduttore alla presa, infine schiacciare il pulsante rosso.

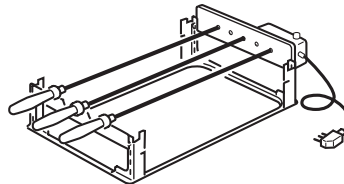
Bei Verwendung der Spieße muß zunächst der Rost entfernt, dann der Universalhalter angebracht und die gewünschte Höhe des Getriebemotor und des entsprechenden Handgriffes eingestellt werden. Dann werden die Spieße eingelegt und der Getriebemotor an die Steckdose angeschlossen. Schließlich drückt man den roten Druckknopf.



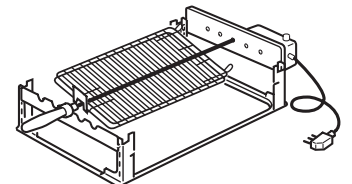
B/MR motoriduttore universale per spiedi
Universal-Getriebemotor für Spieße



B/S spiedo con bloccaggio tridente e impugnatura in legno
Spieß mit Dreizacksperre und Holzgriff



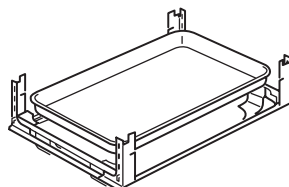
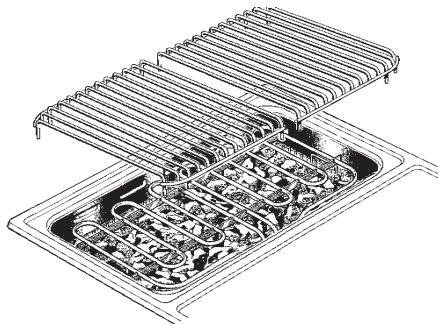
B/S3 tre spiedini per piccola cottura
drei Kleinere Spieße für kleine Bratenstücke



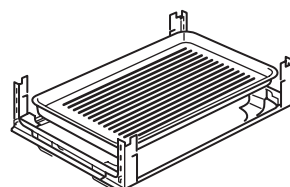
B/GT griglia girevole
Drehgrill

Per la cottura con piastre e tegami è indispensabile togliere la griglia e appoggiare poi il supporto universale; adattare all'altezza desiderata le staffe porta tegami, appoggiare le piastre o i tegami.

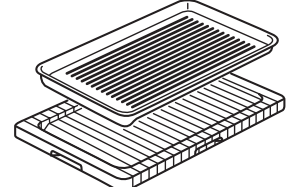
Beim Kochen mit Platten und Kochtöpfen muß der Rost entfernt werden; nun kann der Universalhalter angebracht und die Bügel zur Befestigung der Töpfe entsprechend höhenverstellt werden. Schließlich Platten oder Kochtöpfe aufsetzen.



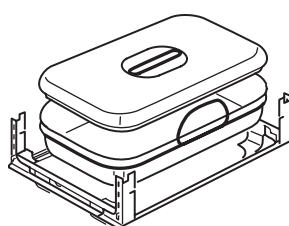
B/PCL piastra cottura liscia
Glatte Kochplatte



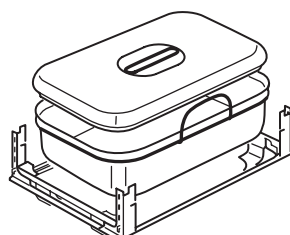
B/PCR piastra cottura rigata
Gerillte Kochplatte



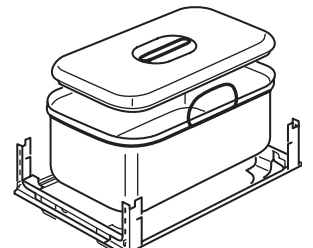
B/TP tagliere in legno porta piastre e tegami
Holzschneidebrett als Platten- und Topfunterlage



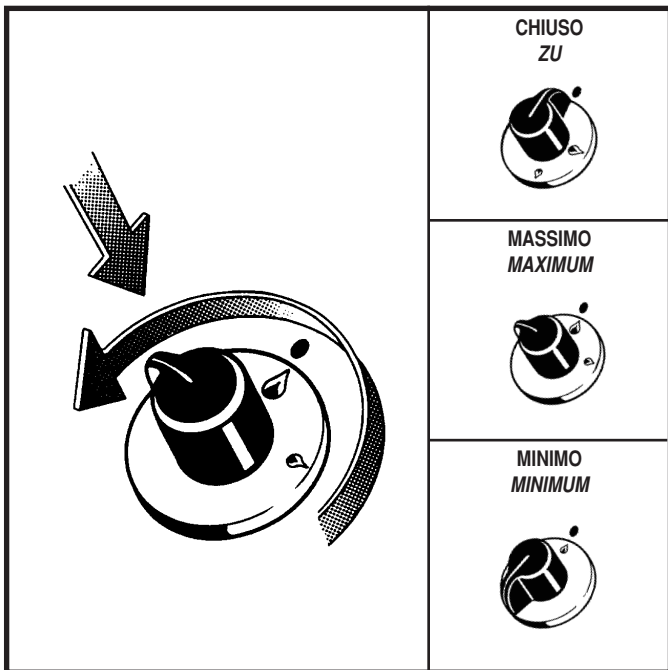
B/TB tegame basso con B/C coperchio
flache Kochtopf mit Deckel



B/TM tegame medio con B/C coperchio
mittlerer Kochtopf mit Deckel



B/TA tegame alto con B/C coperchio
hoher Kochtopf mit Deckel



NORME PER L'USO DEI FUOCHI A GAS

Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Per accendere i bruciatori premere e girare la manopola sulla posizione di fiamma grande.

Dopo l'accensione mantenere premuta la manopola pochissimi istanti per dare al dispositivo di sicurezza il tempo di riscaldarsi.

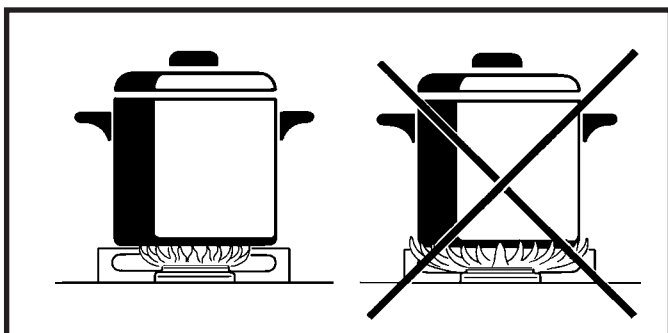
Nel cruscotto comandi in corrispondenza di ogni manopola è punzonato il posizionamento del bruciatore comandato dalla manopola stessa.

E' importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non comprometterne l'alto rendimento e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.

Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo. Utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Griglia riduttrice

In dotazione all'apparecchio c'è, a secondo dei modelli, una riduzione per griglia da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario (piccolo).



Diametro bruciatore (mm) Durchmesser des Brenners (mm)	Diametro recipienti (cm) Durchmesser des Kochgefäßes (cm)
Rapido/ Großer Brenner Ø 100 Ø 85	Ø 24 - 26 Ø 22 - 26
Semi rapido/ Mittlerer Brenner Ø 70	Ø 16 - 20
Ausiliario/ Hilfsbrenner Ø 50	Ø 10 - 14

VORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH DER GASBRENNER

Während der gesamten Betriebszeit des Kochgeräts und unmittelbar danach bis zur vollständigen Erkaltung, sind Kinder davon fernzuhalten, um ein unbeabsichtigtes Berühren der heißen Platten oder Brenner zu verhindern.

Die Brenner werden durch Drücken und Drehen des Bedienungsknopfes auf das Symbol der großen Flamme gezündet.

Nach der Zündung muß der Bedienungsknopf noch einige Sekunden lang gedrückt werden, bis sich die Sicherheitsvorrichtung erwärmt hat.

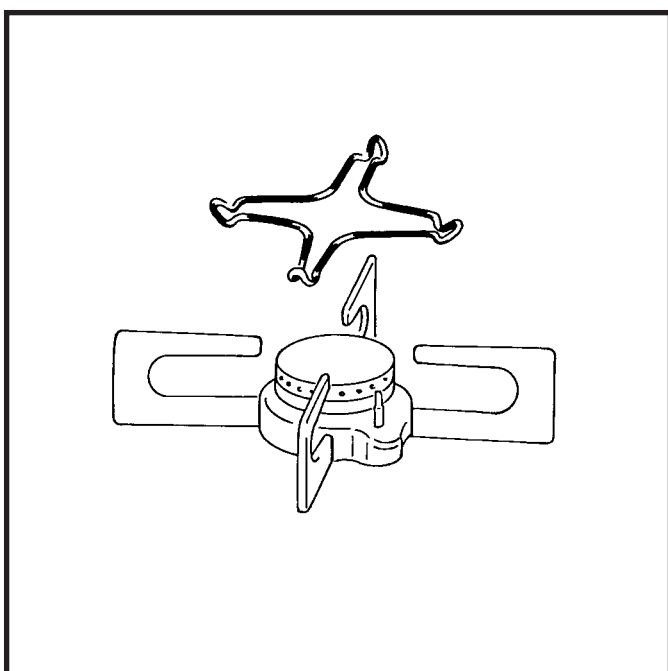
Auf der Bedienungstafel ist neben jedem Bedienungsknopf die Position des von diesem gesteuerten Brenners aufgestempelt.

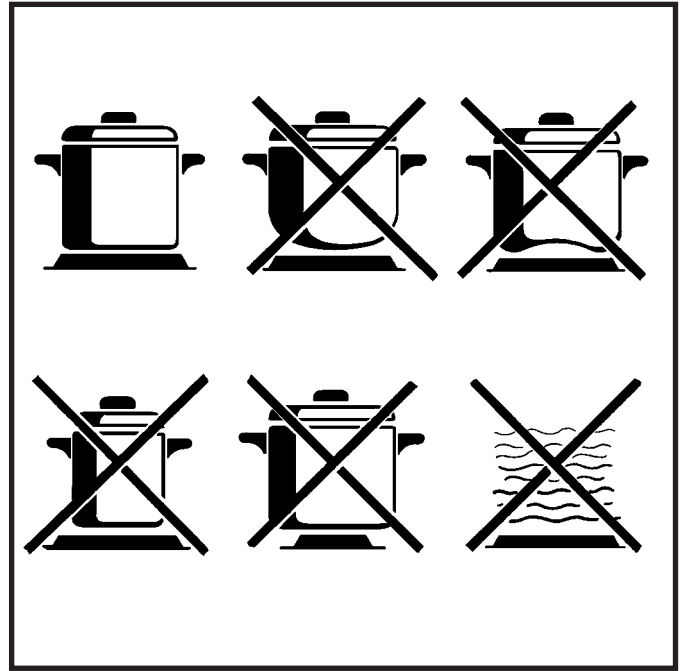
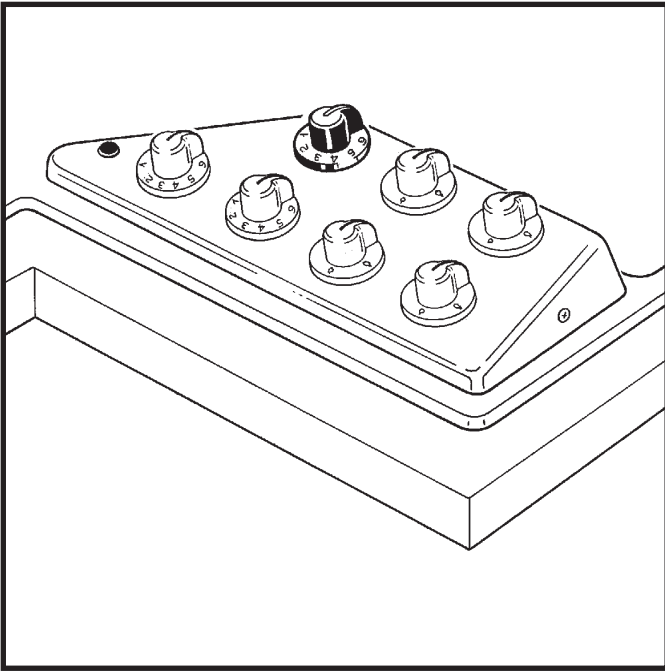
Es ist wichtig, daß der Topfdurchmesser der Leistung des jeweiligen Brenners entspricht. Dadurch wird ein wirtschaftliches und effizientes Kochen möglich.

Sofort nach Erreichen des Siedepunktes ist der Bedienungsknopf auf die kleinste Flamme zurückzudrehen. Verwenden Sie immer Kochgefäße mit Deckel.

Reduzier-Topfrost

Mit dem Gerät wird jeweils eine Reduzierung des Topfrostes geliefert, die ausschließlich auf dem (kleinen) Hilfsbrenner zu verwenden ist.





NORME PER L'USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

L'accensione della piastra elettrica avviene ruotando la manopola sulla posizione voluta; i numeri da 1 a 6 indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero.

Nell'usare le piastre elettriche si deve:

- asciugare il fondo del recipiente prima di appoggiarlo sulla piastra
- evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipiente) ad esclusione della prima volta che devono rimanere accese tre minuti alla minima potenza e senza pentole. La stessa operazione si ripeterà nel caso che le piastre siano da lungo tempo inattive
- adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto
- utilizzare sempre recipienti che ricoprono interamente la superficie della piastra. Il funzionamento delle piastre elettriche è segnalato da una spia luminosa rossa.

VORSCHRIFTEN FÜR DER GEBRAUCH DER ELEKTROPLATTEN

Die Elektroplatten werden durch Drehen des Bedienungsknopfes in die gewünschte Position eingeschaltet; die Nummern von 1 bis 6 zeigen die Betriebspositionen mit zunehmender Wärme an. Beim Gebrauch der Elektroplatten ist folgendes zu beachten:

- Topfboden gut trocknen, bevor man den Topf auf die Platte stellt
- Leerbetrieb (ohne Töpfe) vermeiden. Die einzige Ausnahme hierfür besteht bei der ersten Inbetriebnahme, bei welcher man die Elektroplatte ohne Kochtopf drei Minuten lang auf der kleinsten Stufe einschaltet. Dieser Vorgang ist auch notwendig, wenn die Elektroplatten lange Zeit nicht mehr verwendet wurden
- ausschließlich Töpfe mit flachem Boden (geeignet für Elektroplatten) verwenden
- Stets Behälter verwenden, die die Plattenoberfläche zur Gänze abdecken. Der Betrieb der Elektroplatten wird von einer roten Leuchtlampe angezeigt.

TABELLA PER L' USO DELLA PIASTRA ELETTRICA		3	Lenta bollitura, es: lessi, spaghetti, minestre, continuazione della cottura a vapore degli arrostiti, stracotti umidi.
1	Per operazioni di fusione. (burro/cioccolato)	4	Per ogni genere di fritti, costolette, bistecche, cotture senza coperchio, es.: risotto.
2	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi.	4	Rosolatura delle carni, patatine arroste, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua.
2	Riscaldare grandi quantità, frustare creme e salse.	6	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc.

GEBRAUCHSTABELLE DER ELEKTROPLATTEN		3	Zum langsamen Garen, z. B. von Fleisch, zum Kochen von Spaghettis und Suppen, zum Dämpfen von Braten und Schmorfleisch
1	Zum Schmelzen von Butter und Schokolade	4	Für jede Art von Gebackenem, Schnitzel, Rippchen, usw. Für Kocharten ohne Deckel, z. B. Risotto
2	Zum Warmhalten der Speisen und zum Aufwärmen kleiner Mengen von Flüssigkeiten	4	Fleischbraten, Röstkartoffeln, Fischfritüren und zum Aufkochen von großen Wassermengen
2	Aufwärmen von großen Mengen, zum Schlagen von Kremen	6	Zum raschen Braten, z. B. Schnitzel vom Rost, usw.

BARBECUE ELETTRICO ELEKTRO-BARBECUE

Il barbecue elettrico è composto da alcuni elementi che vanno montati nella seguente sequenza: 1. vassoio raccogli-sugo - 2. filtro antifuoco - 3. cestino roccia lavica - 4. resistenze elettriche - 5. griglia.

La roccia lavica è una pietra che ha la funzione di assorbire e distribuire in modo uniforme il calore. A differenza del carbone, non brucia, non si consuma e si può lavare. Distendere in modo omogeneo la roccia lavica nel cestino d'acciaio inox e dopo aver ultimato la cottura, lasciare il barbecue acceso per alcuni minuti in modo che i grassi assorbiti dalla roccia lavica vengano bruciati.

Das elektrische Barbecue besteht aus folgenden Elementen, die in nachstehender Reihenfolge eingebaut werden müssen: 1. Saftauffangwanne - 2. Feuerschutzfilter - 3. Korb des Lavagesteins - 4. Elektrische Heizstäbe - 5. Grillroste.

Das Lavagestein nimmt die Wärme gleichmäßig auf und gibt sie ebenso gleichmäßig wieder ab. Im Gegensatz zur Kohle brennt es nicht, wird nicht verbraucht und kann gewaschen werden. Das Lavagestein wird homogen im Edelstahlkorb verteilt; nach Beendigung des Grillvorgangs soll das Barbecue selbst einige Minuten lang eingeschaltet bleiben, damit die vom Lavagestein aufgenommenen Fettreste verbrannt werden.

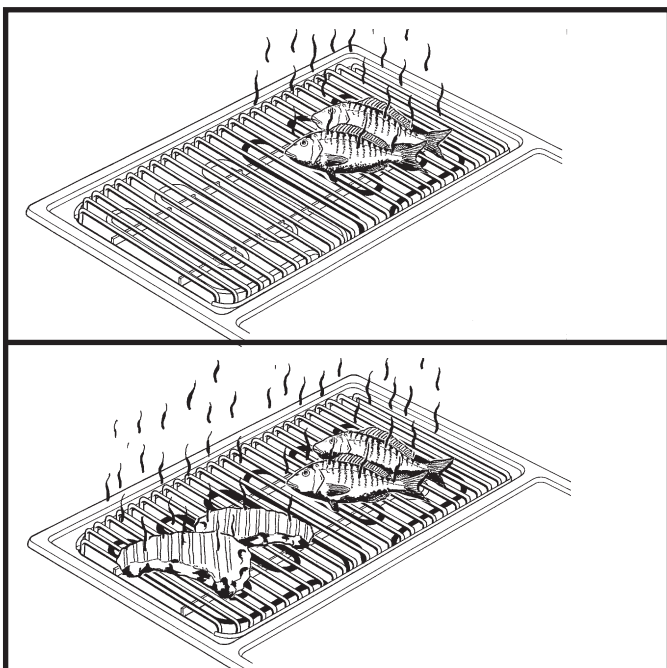
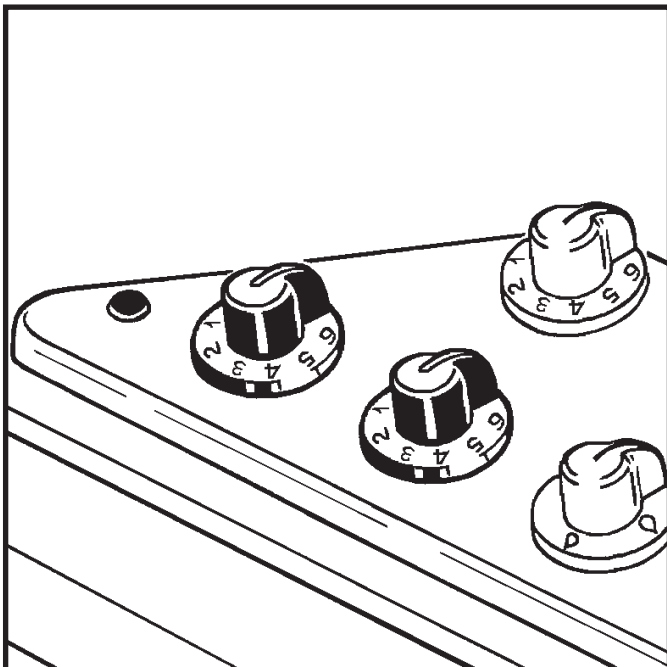
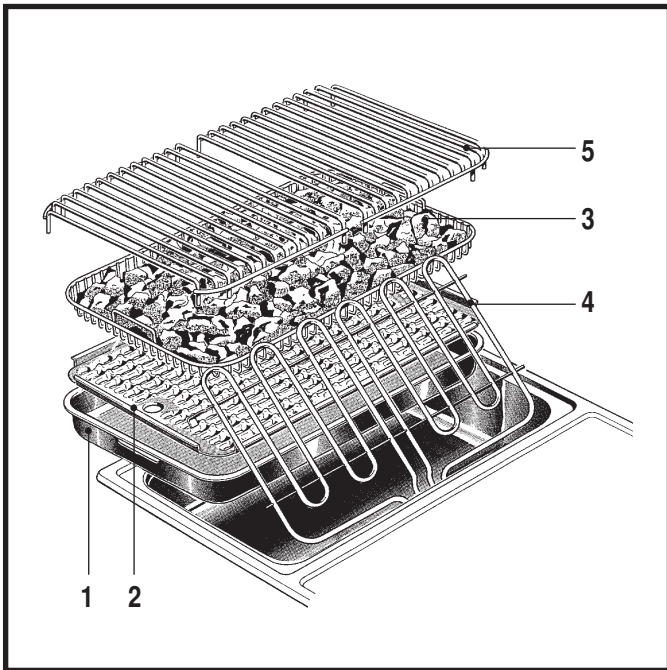
Sul cruscotto comandi del piano cottura con barbecue sono posizionate due manopole graduate, che comandano rispettivamente i due regolatori di energia delle resistenze elettriche anteriore e posteriore, e un segnalatore luminoso che si accende quando una o tutte e due le resistenze sono in funzione. I numeri da 1 a 6 indicano le posizioni di funzionamento con potenza crescente in rapporto al numero prescelto.

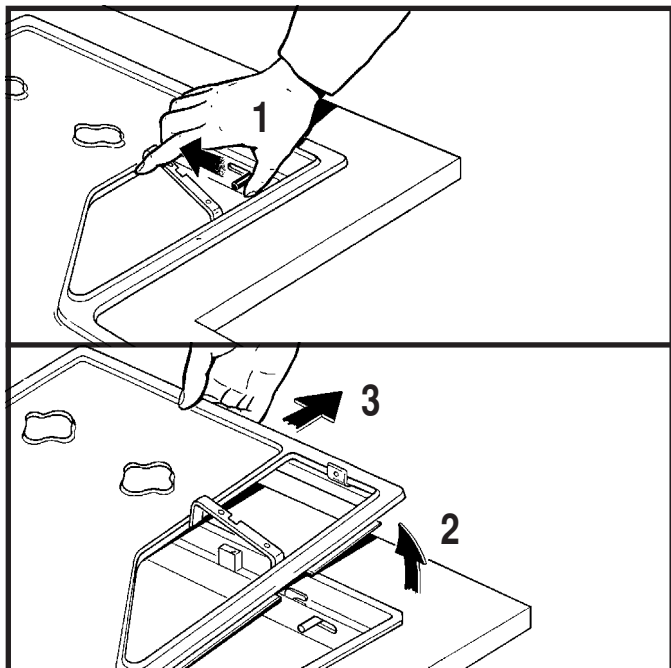
Auf dem Bedienungsfeld der Kochfläche mit Barbecue sind zwei Drehknöpfe mit einer Skala angebracht, die sowohl die zwei Energieregler der vorderen und hinteren elektrischen Heizstäbe als auch eine Leuchtanzeige steuern, die dann einschaltet, wenn einer oder beide Heizstäbe in Betrieb sind. Die Zahlen von 1 bis 6 zeigen die Betriebsstellungen an; der jeweils höheren Zahl entspricht eine wachsende Leistung.

La particolare forma delle due resistenze elettriche, da 1500 Watt ciascuna, consente una distribuzione ottimale del calore. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio prima di appoggiare i cibi da cuocere alla griglia.

Tramite la regolazione separata delle due aree riscaldanti è possibile cucinare contemporaneamente cibi a temperature diverse oppure utilizzare solo metà superficie di cottura.

Die besondere Form der zwei elektrischen Heizstäbe, zu jeweils 1500 Watt, ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung. Das Gerät sollte vor dem Aufstellen der Gerichte auf den Grillrost vorgewärmt werden. Durch die unabhängige Einstellung der zweigeteilten Grillfläche kann gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen oder auf der halben Kochfläche gekocht bzw. gegrillt werden.





PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi pulizia all'interno del piano ed in particolare alle parti elettriche, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Tutte le parti in acciaio inox si manterranno come all'origine (salvo la normale brunitura dovuta al calore che si verificherà sulle griglie e spartifiamma) se si avrà cura di pulirle normalmente con acqua e detersivo neutro evitando in modo assoluto i detersivi a base di sulfonati (contenenti zolfo), le pagliette o spazzole di ferro (che potrebbero lasciare tracce di ferro sull'acciaio inossidabile con conseguente pericolo di arrugginimento) ed i detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero rigarne la superficie.

Non si devono assolutamente usare soluzioni di acido muriatico. Quando il piano cottura è molto sporco, usare CIF Ammoniacal o Stahl Fix. Per le griglie poggiapentole, Lem Clorattivo Scala e panno di cotone leggermente umido.

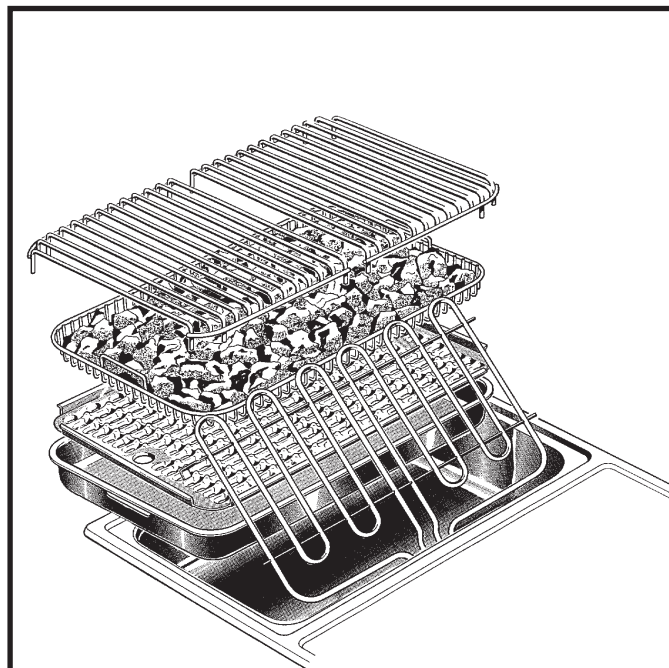
Durante la pulizia verificare che i fori degli ugelli e degli spartifiamma non siano ostruiti.

Procedere periodicamente ad una accurata pulizia delle candele (ceramica ed elettrodo) per evitare difficoltà di accensione; inoltre, per un buon funzionamento delle valvole di sicurezza, è necessario che le termocoppie sui bruciatori restino pulite. Controllarle frequentemente e, se necessario, pulirle con uno straccio umido, rimuovere eventuali residui secchi, con una spugna in scotch-brite, escludendo da questi interventi attrezzi metallici.

Assicurarsi che nel rimettere come prima griglie, bruciatori e spartifiamma il tutto sia perfettamente alloggiato nelle rispettive sedi. Le piastre elettriche, se presenti nel piano cottura, vanno pulite spazzolandole a secco senza bagnarle per evitare la formazione di ruggine.

La roccia lavica del barbecue può essere lavata in acqua e detersivo. Prima del suo riutilizzo, deve essere risciacquata e asciugata.

La guarnizione del cruscotto non deve essere rimossa. Se ciò si verificasse provvedere al riposizionamento corretto.



REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeglichem Wartungs- oder Reinigungsvorgang im Inneren der Kochfläche und vor allem an den elektrischen Bestandteilen, muß sichergestellt werden, daß der Netzstecker gezogen oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.

Alle Teile aus rostfreiem Edelstahl behalten ihre ursprüngliche Form und Farbe (abgesehen von der normalen, durch die Hitze der Roste und Flammentrenner verursachten Brünierung), wenn sie regelmäßig mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Zu vermeiden sind schwefelhaltige Reinigungsmittel, Metallschwämme oder Eisenbürsten, da die Eisenrückstände auf dem Edelstahl ein eventuelles Anrosten der Oberflächen zur Folge haben könnten, ebenso alle Reinigungsmittel mit schleifenden Substanzen, die die Oberfläche zerkratzen würden.

Auf jeden Fall verboten ist die Verwendung von Salz-säurenlösungen. Ist die Kochfläche sehr schmutzig, so verwendet man Produkte wie CIF mit Ammoniak oder Stahl Fix; für die Topfroste empfiehlt sich die Reinigung mit einem feuchten Baumwollappen und "Lem Clorattivo Scala".

Während der Reinigung ist darauf zu achten, daß die Löcher der Düsen und des Flammentrenners nicht verstopft sind. In regelmäßigen Zeitabständen ist eine sorgfältige Reinigung der Kerzen (Keramik und Elektrode) vorzunehmen, um Zündproblemen vorzubeugen. Für den einwandfreien Betrieb der Sicherheitsventile ist es notwendig, daß die Thermoelemente auf den Brennern sauber bleiben. Darum müssen sie häufig überprüft und, wenn notwendig, mit einem feuchten Lappen gereinigt werden, wobei alte Schmutzreste mit einem Schwamm aus Scotch-Brite zu entfernen sind. Auf keinen Fall sind Metallwerkzeuge zur Reinigung zu verwenden.

Beim Zusammenstellen der einzelnen Bestandteile ist darauf zu achten, daß Topfroste, Brenner und Flammentrenner wieder richtig einrasten. Die Elektroplatten, sofern vorhanden, werden trocken gebürstet, da sich durch eventuelle Feuchtigkeit Rost bilden könnte.

Das Lavagestein des Barbecues kann mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Vor seiner Wiederverwendung muß es gespült und getrocknet werden.

Die Dichtung auf der Bedienungsfläche darf nicht entfernt werden. Bei eventuellen Verschiebungen muss sie wieder korrekt positioniert werden.

INSTALLAZIONE

E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo di gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme UNI 7129 - 7131.

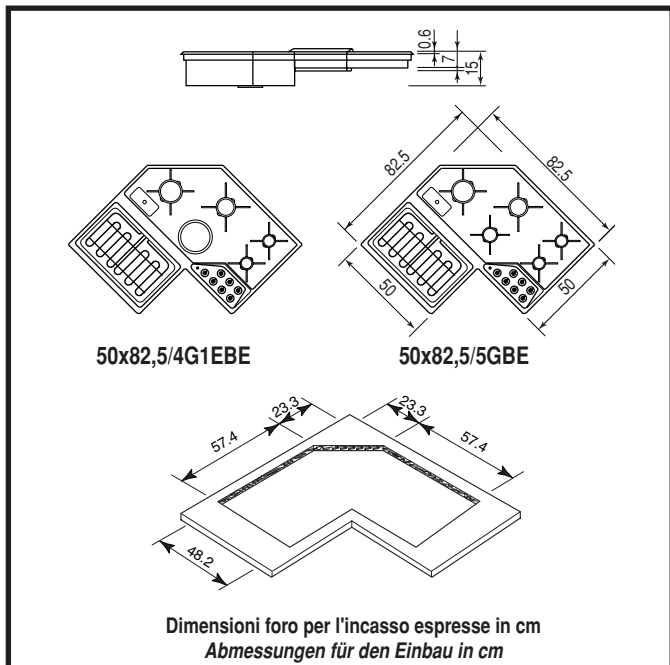
Disimballare il piano cottura eliminando con attenzione i materiali vari inerenti alla confezione protettiva. Tutti gli elementi da incasso andranno inseriti nei contenitori relativi che dovranno avere i fori delle dimensioni indicate. Prima di effettuare detto inserimento, controllare sempre che la guarnizione sia alloggiata nell'apposita sede così da garantirne la perfetta tenuta. Il bloccaggio sul mobile si effettua mediante l'avvitamento degli appositi ganci posti nella parte sottostante del piano cottura. Effettuare il collegamento elettrico, applicando l'apposita spina in dotazione al relativo cavo di alimentazione e inserirla nella presa di corrente accessibile all'utente ad installazione avvenuta. E' obbligatorio, a termine di legge, che venga sempre eseguito il collegamento ad un efficiente impianto di terra. Le parti elettriche funzionano a tensione V 220 ~ - 50 Hz.

La nostra società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea a terra. Il collegamento deve essere fatto con tubo rigido metallico o con tubo flessibile inox conforme a UNI 9891 con attacchi filettati.

E' opportuno sistemare il piano cottura sotto una cappa aspirante o aspirante-depurante, ad una distanza minima di cm 60 ad un massimo di cm 80.

Il grado di protezione contro i pericoli d'incendio dell'apparecchio è del tipo Y, quindi lo stesso può essere accostato a pareti più alte rispetto al piano di lavoro, con l'unica accortezza di lasciare uno spazio libero di circa 18 cm a lato del barbecue.

Il mobile base non necessita di alcun accorgimento costruttivo



per l'isolamento o l'aerazione del solo barbecue. Nel caso in cui tra la parte inferiore del cassone piano cottura ed il mobile sottostante ci fosse un piano divisorio, lasciare uno spazio fra le due superfici di circa 2 - 3 cm.

Il sistema di bloccaggio è a chiusura graduale e di nessun ingombro. È applicato su struttura portante saldata elettronicamente e dotata di guarnizione a tenuta totale.

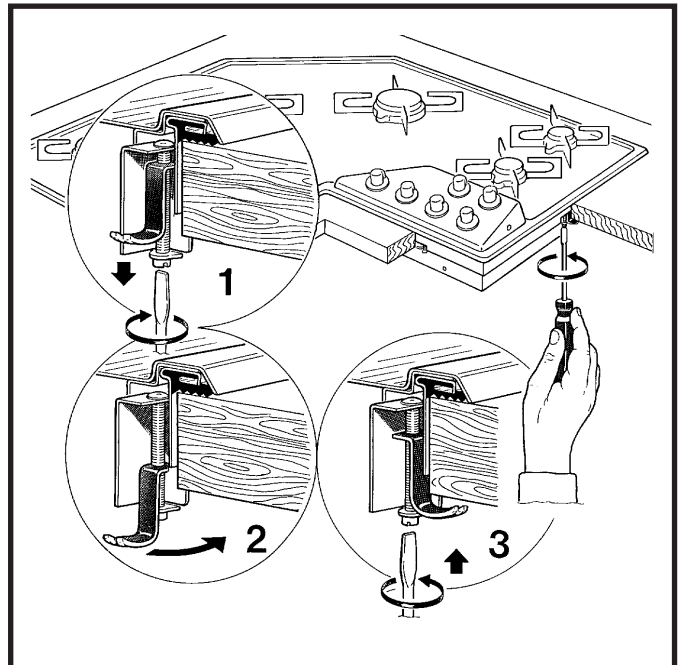
INSTALLATION

Alle Installierungsvorgänge und Einregelungen und die Anpassung an die gewünschte Gasart sind ausschließlich von Fachpersonal gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften DVGW G 600 (DVGW-TRGI 1986), vorzunehmen.

Kochgerät auspacken und alle Schutzabdeckungen sorgfältig entfernen. Alle Einbauelemente sind mit den entsprechenden Behältern in die vorgegebenen Ausschnitte einzubauen. Vor dem Einbau der Geräte ist darauf zu achten, daß die Dichtung richtig eingelegt wurde, um eine perfekte Abdichtung zu versichern. Das Gerät wird durch Anschrauben der entsprechenden Haken auf der Unterseite der Kochfläche am Einbaumöbel befestigt. Elektrischen Anschluß durch Verbinden des mitgelieferten Steckers mit dem entsprechenden Speisekabel und Einstecken in die Steckdose ausführen. Diese ist nach erfolgter Installation für den Bediener zugänglich. Das Gesetz schreibt vor, daß das Gerät mit einer geeigneten Erdung versehen werden muß. Die elektrischen Bestandteile funktionieren mit einer Spannung von V 220 ~ bei 50 Hz.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen, die auf die falsche oder unzureichende Erdung des Geräts zurückzuführen sind. Die Verbindung muß gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Kochfläche sollte in einem Abstand von mindestens 60 und maximal 80 cm unter einer Abzugshaube oder einem Abzugs- und Entlüftungssystem angebracht werden.

Der Schutzgrad des Geräts gegen Brandgefahr ist der Art Y; es kann daher unmittelbar neben eventuell vorhandenen Wänden installiert werden, wobei lediglich darauf zu achten ist, daß vom Rand des elektrischen Barbecues ein freier Raum von zirka 18 cm bestehen bleibt.



Das Grundmöbel bedarf keiner besonderen Herstellungsmerkmale, was die Isolierung und Entlüftung des Barbecues betrifft. Wenn zwischen der unteren Seite des Barbecues und dem darunterliegenden Möbel eine Trennwand besteht, so ist zwischen den beiden Oberflächen ein Zwischenraum von 2 - 3 cm vorzusehen.

Platzsparendes Blockiersystem mit langsamer Schließung auf elektronisch geschweißter und hermetisch abgedichteter Tragestruktur.

INDICAZIONI PER LA VENTILAZIONE DEI LOCALI

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

1. Volumi di aria

E' indispensabile che nei locali in cui sono installati apparecchi a gas (di tipo A o B, o apparecchi di cottura) possa affluire almeno tanta aria quanto ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale. E' pertanto opportuno ricordare che la combustione di 1 m³ di gas richiede circa i seguenti volumi di aria:

- gas manifatturato	(H _s = 18,8 MJ/m ³)	5m ³
- gas naturale	(H _s = 38,6 MJ/m ³)	11m ³
- GPL	(H _s = 101,8 MJ/m ³)	30m ³
- miscela GPL (25 %)-aria	(H _s = 27,2 MJ/m ³)	8m ³
- miscela GPL (50 %)-aria	(H _s = 56,5 MJ/m ³)	16m ³

Per gli apparecchi con dispositivo rompitraggio-antivento i valori dei volumi di aria vanno maggiorati secondo le caratteristiche del dispositivo.

2. Afflusso dell'aria

L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso:

- aperture permanenti praticate su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno
 - condotti di ventilazione, singoli oppure collettivi ramificati
- L'aria di ventilazione deve essere prelevata direttamente dall'esterno, in zona lontana da fonti di inquinamento.

E' consentita anche la ventilazione indiretta, mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quella da ventilare, con le avvertenze e le limitazioni di cui al successivo punto 6.

Avvertenze:

- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.

ANWEISUNGEN FÜR DIE ENTLÜFTUNG DER LOKALE

Achtung: Dieses Gerät darf nur in permanent entlüfteten Räumen gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften installiert werden.

1. Luftvolumen

Die Lokale, in welchen Gasgeräte (des Typs A oder B oder Kochgeräte) installiert werden, müssen mindestens mit soviel Luft versorgt werden, wie von der normalen Gasverbrennung und zur Belüftung der Lokale selbst verbraucht wird. In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß es zur Verbrennung von 1 m³ Gas ungefähr die nachstehenden Luftvolumen braucht:

- Manufakturgas	(H _s = 18,8 MJ/m ³)	5m ³
- Erdgas	(H _s = 38,6 MJ/m ³)	11m ³
- Flüssiggas	(H _s = 101,8 MJ/m ³)	30m ³
- Flüssiggasmisch. (25 %)-Luft	(H _s = 27,2 MJ/m ³)	8m ³
- Flüssiggasmisch. (50 %)-Luft	(H _s = 56,5 MJ/m ³)	16m ³

Für Geräte mit Luftzugbrecher- und Windschutz-Vorrichtungen sind die Luftvolumenwerte entsprechend den Eigenschaften der Vorrichtung zu erhöhen.

2. Luftzufluß

Der natürliche Luftzufluß erfolgt auf direktem Wege durch:

- permanente Öffnungen in den Wänden der zu entlüftenden Lokale ins Freie
 - einzelne oder verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle
- Die Zuluft strömt aus einer reinen Umgebung im Freien zu.

Auch die indirekte Entlüftung, durch Luftzufluß aus umliegenden Lokalen, ist, mit den unter Punkt 6 angeführten Einschränkungen und Anweisungen, zulässig.

Vorsicht!

- Bei der Verwendung eines Gaskochgerätes entstehen im Installationsraum Wärme und Feuchtigkeit. Versichern Sie sich, daß das Lokal ausreichend belüftet wird, indem sie die natürlichen Belüftungskanäle offenhalten oder eine Abzugshaube mit Abluftleitung installieren.
- Bei intensiver oder lang anhaltender Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder durch Steigerung der Leistung des eventuell bestehenden, mechanischen Abzugssystems erzielt werden kann.

3. Ventilazione naturale diretta

Aperture su pareti esterne del locale da ventilare (fig. 1 e 2). Tali aperture devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) avere sezione libera totale netta di passaggio di almeno 6 cm² per ogni kW di portata termica installata, con un minimo di 100 cm²
- b) essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite
- c) essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc., in modo da non ridurre la sezione utile sopra indicata
- d) essere situate ad una quota prossima al livello del pavimento e tali da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione; ove questa posizione non sia possibile si dovrà aumentare almeno del 50 % la sezione delle aperture di ventilazione.

4. Condotti di ventilazione singoli

Nel caso di adduzione di aria comburente mediante condotti (fig. 3), il tiraggio disponibile, prodotto dall'apparecchio di utilizzazione installato e dal relativo sistema di evacuazione dei prodotti della combustione, deve essere maggiore della somma delle resistenze offerte dai condotti (resistenze di attrito, resistenze per eventuali cambiamenti di direzione, strozzature, ecc.).

I condotti di ventilazione devono avere andamento orizzontale e verticale: i tratti ad andamento orizzontale devono avere peraltro una lunghezza ridotta al minimo.

I raccordi fra tratti ad andamento diverso devono essere realizzati senza restringimenti di sezione a spigoli vivi. L'angolo di raccordo fra gli assi di due tratti successivi di condotto non deve essere minore di 90°.

La bocca di immissione nel locale da ventilare deve essere collocata in basso ed in posizione tale da non interferire con lo scarico dei prodotti della combustione e deve essere protetta da una griglia o dispositivi similari.

5. Condotti di ventilazione collettivi ramificati

Anche nel caso di adduzione dell'aria comburente mediante condotti collettivi ramificati, la somma delle resistenze offerte da detti condotti (resistenze di attrito, resistenze per eventuali cambiamenti di direzione, strozzature, ecc.) può essere al massimo pari al 10 % del tiraggio disponibile, prodotto dai vari apparecchi di utilizzazione installati ai vari piani e dal relativo sistema di evacuazione dei prodotti della combustione.

I condotti di ventilazione collettivi ramificati devono inoltre avere solo andamento verticale con flusso ascendente (fig. 4).

La bocca di immissione nel locale da ventilare deve essere collocata in basso ed in posizione tale da non interferire con lo scarico dei prodotti della combustione e deve essere protetta da una griglia o dispositivi similari.

3. Natürliche, direkte Belüftung

Öffnungen in den Außenwänden des zu entlüftenden Lokals (Abb. 1 - 2).

Diese Öffnungen müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) gesamter Netto-Querschnitt des Durchflusses von mindestens 6 cm² pro installiertem Watt Wärmeleistung, mit einem Mindestwert von 100 cm²
- b) sie müssen so angefertigt werden, daß die Öffnungen weder von innen noch von außen verstopft werden können
- c) sie müssen, beispielsweise durch Gitter oder Metallnetze, usw., so geschützt werden, daß der oben angeführte Netto-Querschnitt nicht vermindert wird
- d) sie sind möglichst nahe am Boden anzubringen und zwar so, daß sie den einwandfreien Betrieb der Auslaß-vorrichtungen für die Verbrennungsgase nicht beeinträchtigen; wo vorgenannte Kriterien nicht eingehalten werden können, muß der Durchschnitt der Entlüftungsöffnungen um mindestens 50 % erhöht werden.

4. Einzelne Entlüftungskanäle

Im Falle einer Luftzufuhr der verbrennungsfördernden Luft mittels Luftleitungen (Abb. 3), muß der vom installierten Gerät und vom entsprechenden Evakuierungssystem der Verbrennungsgase erzeugte, vorhandene Luftzug größer sein als die Summe der von den Kanälen gebotenen Widerstände (Reibungswiderstand, Widerstand aufgrund eventueller Richtungsänderungen, Drosselstellen, usw.).

Die Entlüftungskanäle müssen horizontal und vertikal verlegt werden; die horizontalen Teilstücke sollen möglichst kurz sein. Bei den Verbindungsstücken zwischen verschiedenen ausgerichteten Teilstücken ist eine Verminderung des Querschnittes durch scharfeckige Winkel zu vermeiden. Der Randwinkel zwischen den Achsen zweier aufeinanderfolgender Leitungsabschnitte muß mehr als 90° betragen.

Die Einlaßöffnung in das zu entlüftende Lokal ist möglichst nahe am Boden vorzusehen und darf nicht mit der Auslaßöffnung der Verbrennungsgase interferieren. Außerdem ist sie durch ein Gitter oder ähnliche Vorrichtung abzudecken.

5. Verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle

Auch im Falle einer Zufuhr der verbrennungsfördernden Luft mittels verzweigter Sammelkanäle, darf die Summe der von diesen Kanälen vorgegebenen Widerstände (Reibungswiderstand, Widerstand aufgrund eventueller Richtungsänderungen, Drosselstellen, usw.) maximal 10 % des vorhandenen, von den verschiedenen, auf unterschiedlichen Ebenen installierten Geräten und von den entsprechenden Evakuierungssystemen der Verbrennungsgase erzeugten Luftzuges betragen. Die verzweigten Sammelentlüftungskanäle dürfen nur vertikal mit aufsteigendem Luftfluß verlegt werden (Abb. 4).

Die Einlaßöffnung in das zu entlüftende Lokal ist möglichst nahe am Boden vorzusehen und darf nicht mit der Auslaßöffnung der Verbrennungsgase interferieren. Außerdem ist sie durch ein Gitter oder ähnliche Vorrichtung abzudecken.

Fig./Abb. 1

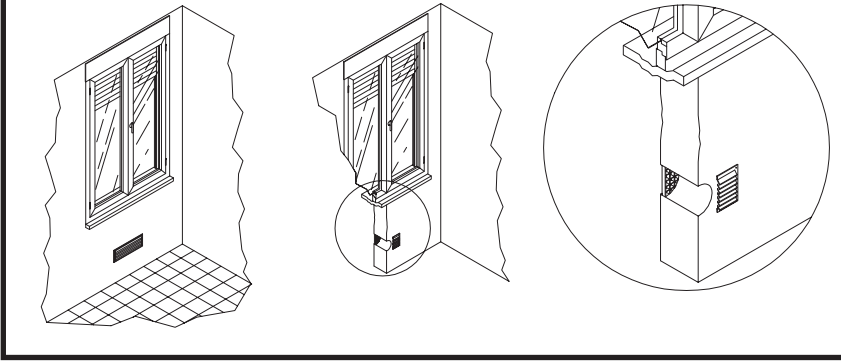


Fig./Abb. 2

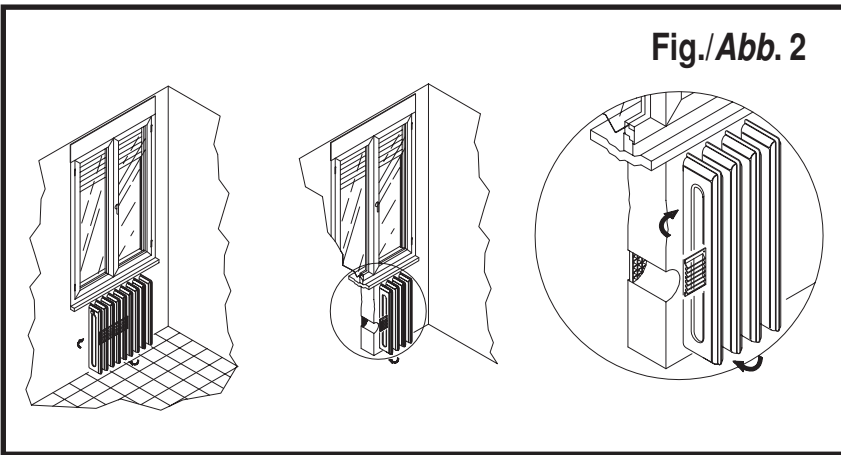


Fig./Abb. 3

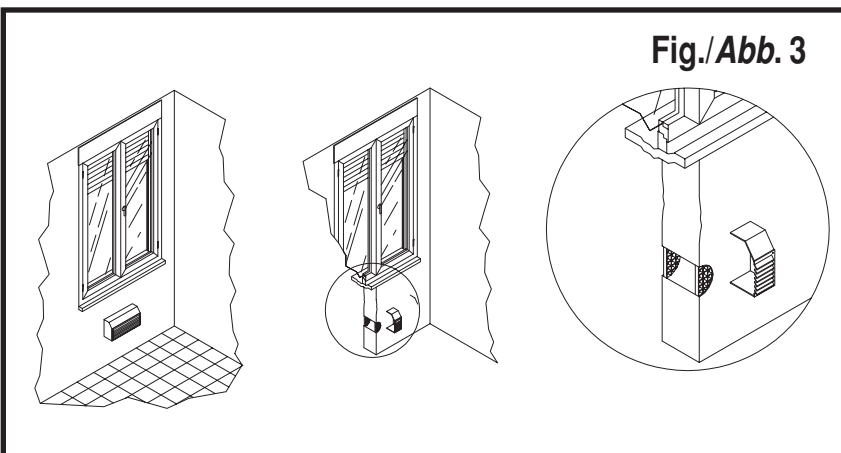
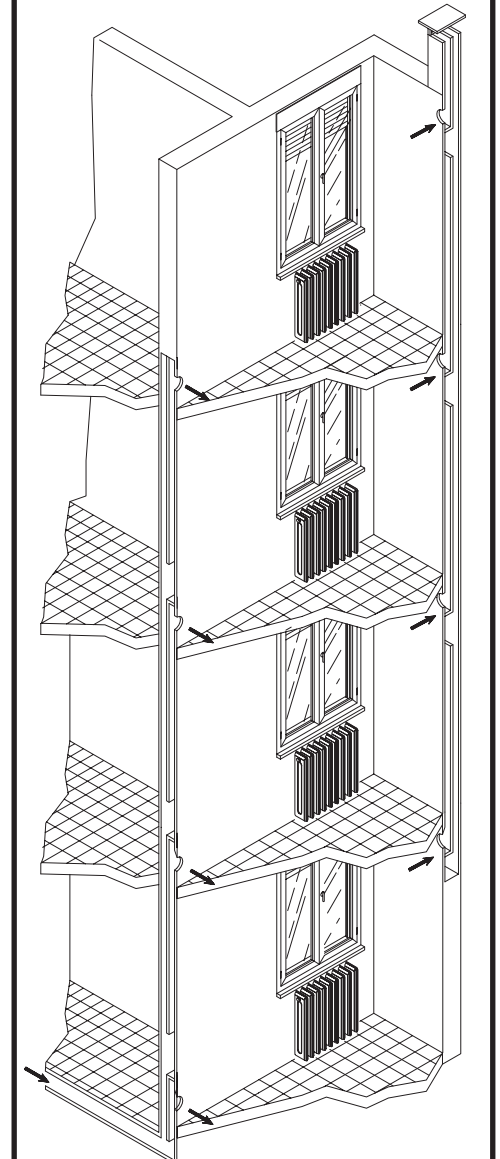


Fig./Abb. 4



6. Ventilazione naturale indiretta

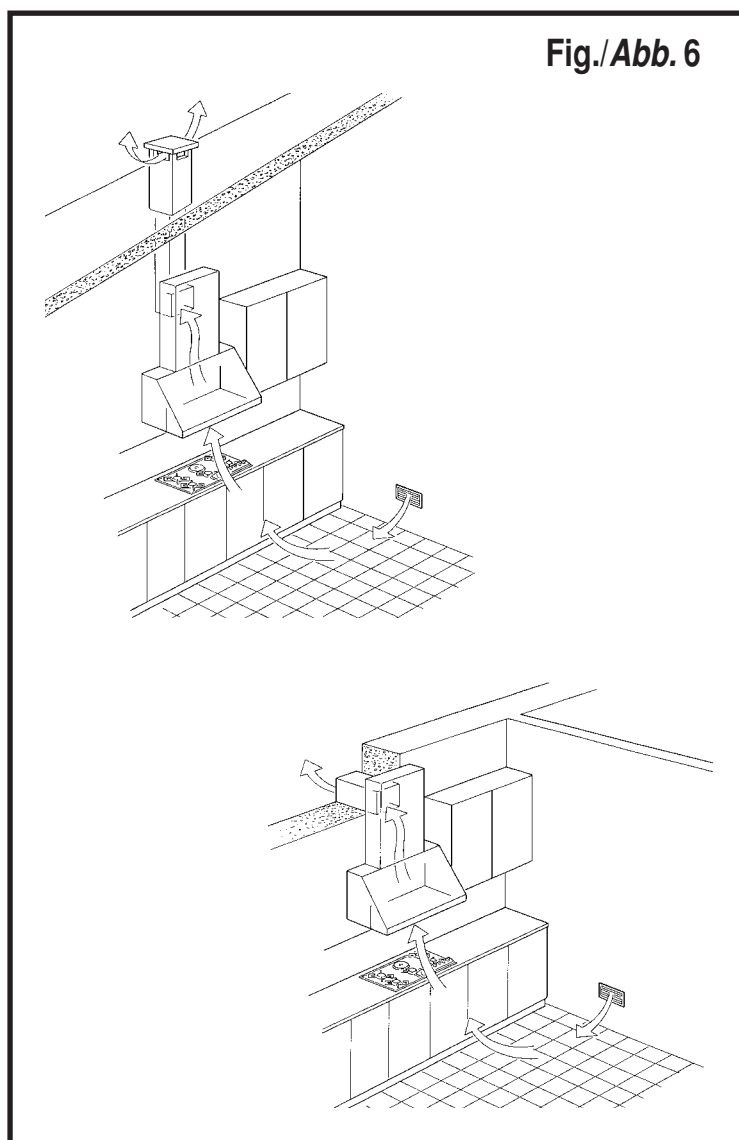
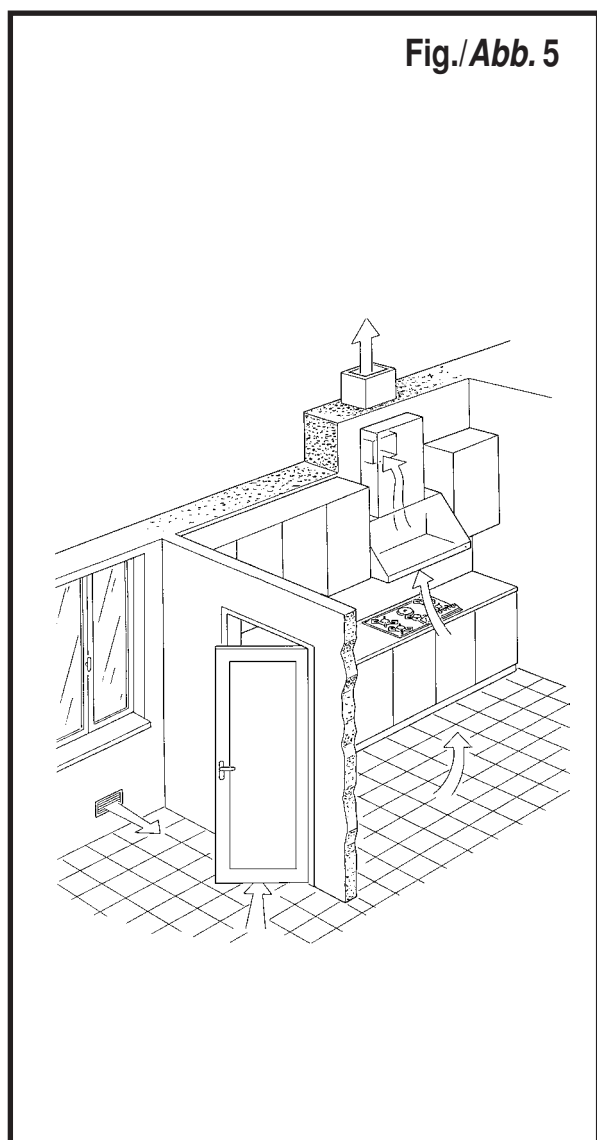
L'afflusso dell'aria può essere anche ottenuto da un locale adiacente (fig. 5) purché:

- il locale adiacente sia dotato di ventilazione diretta, conforme ai commi a), b) e c) del punto 3
- nel locale da ventilare siano installati solo apparecchi raccordati a condotti di scarico
- il locale adiacente non sia adibito a camera da letto o non costituisca parte comune dell'immobile
- il locale adiacente non sia un ambiente con pericolo di incendio, quali rimesse garage, magazzini di materiali combustibili, ecc.
- il locale adiacente non sia messo in depressione rispetto al locale da ventilare per effetto di tiraggio contrario (il tiraggio contrario può essere provocato dalla presenza nel locale, sia di altro apparecchio di utilizzazione funzionante a qualsivoglia tipo di combustibile, sia di un caminetto, sia di qualunque dispositivo di aspirazione, per i quali non sia stato previsto un ingresso di aria)
- il flusso dell'aria del locale adiacente sino a quello da ventilare possa avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione netta complessivamente non minore di quella indicata al punto 3. Tali aperture potranno anche essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento.

6. Natürliche, indirekte Entlüftung

Der Luftzufluß kann auch von einem anliegenden Lokal (Abb. 5) erfolgen, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

- wenn das anliegende Lokal mit direkter Entlüftung gemäß den Absätzen a), b) und c) des Punktes 3 versorgt wird
- wenn im zu belüftenden Lokal an Auslaßöffnungen angeschlossene Geräte installiert sind
- wenn das anliegende Lokal nicht als Schlafzimmer oder gemeinschaftlicher Wohnteil des Gebäudes dient
- wenn es sich beim anliegenden Lokal um keinen feuergefährlichen Raum, wie z. B. Garagen, Magazin für Verbrennungsstoffe, usw. handelt
- wenn das anliegende Lokal nicht durch den Gegenluftzug, gegenüber dem zu belüftenden Lokal in Unterdruck gerät (dieser Gegenluftzug kann vom Vorhandensein eines anderen, mit beliebigem Treibstoff versorgten Geräts oder von Kaminen oder anderen Ansaugvorrichtungen im gleichen Lokal erzeugt werden, für welche kein Luftzufluß vorgesehen ist)
- wenn der Luftzufluß vom anliegenden Lokal bis zu dem zu belüftenden Raum unbehindert durch permanente Öffnungen erfolgt; diese Öffnungen müssen einen gesamten Netto-Querschnitt aufweisen, der nicht kleiner sein darf, als in Punkt 3 angegeben. Diese Öffnungen können auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Boden bereitgestellt werden.



7. Evacuazione aria viziata

Nei locali in cui sono installati apparecchi a gas può rendersi necessaria, oltre che l'immissione di aria comburente, anche l'evacuazione dell'aria viziata, con conseguente immissione di una ulteriore pari quantità di aria pulita e non viziata (fig. 6). Se l'evacuazione dell'aria viziata avviene con l'ausilio di un mezzo meccanico (elettroventilatore) dovranno essere rispettate le seguenti condizioni:

- a) se nell'ambiente vi è un condotto di scarico comune fuori servizio esso deve essere tappato
- b) l'apertura di ventilazione del locale in cui sono stati installati apparecchi a gas deve essere aumentata in funzione della massima portata d'aria occorrente all'elettroventilatore, secondo la tabella seguente:

Portata massima in m ³ /h	Velocità entrata aria in m/s	Sezione netta aggiuntiva passaggio aria in cm ²
fino a 50	1	140
oltre 50 ÷ 100	1	280
oltre 100 ÷ 150	1	420

- c) l'azione dell'elettroventilatore non deve influenzare la corretta evacuazione dei prodotti della combustione nel caso di apparecchi che prelevano l'aria di combustione dall'ambiente. A tal fine dovrà essere verificato quanto sopra effettuando una prova di tiraggio, facendo funzionare il ventilatore alla sua potenza massima e l'apparecchio a gas alle potenze nominali massima e minima dichiarate dal costruttore. Inoltre nel caso di apparecchio collegato ad una canna collettivo ramificata (c.c.r.), l'elettroventilatore alla sua potenza massima e con apparecchio spento non deve mettere il locale in depressione rispetto alla c.c.r. stessa.

Nota 1 - Se l'elettroventilatore è installato in un locale senza aperture, l'afflusso dell'aria ad esso necessaria dovrà avvenire tramite un condotto di ventilazione, oppure direttamente da un locale adiacente, munito di adeguata apertura. Se in quest'ultimo locale è installato un apparecchio a gas, l'aria di ventilazione necessaria sarà quella per l'apparecchio aumentata di quella necessaria per la presenza dell'elettroventilatore.

Nota 2 - La portata effettiva di un elettroventilatore è in funzione del volume dell'ambiente da ventilare, tenendo presente che per un locale uso cucina il ricambio orario di aria è di 3 - 5 volte il suo volume.

7. Evakuierung der verbrauchten Luft

In Räumen, in welchen Gasgeräte installiert sind, kann sich neben der Zufuhr von verbrennungsfördernder Luft, auch die Evakuierung der verbrauchten Luft als notwendig erweisen, mit darauffolgendem Zufluß einer gleichen Menge reiner, unverschmutzter Luft (Abb. 6).

Wenn die Evakuierung der verbrauchten Luft mit Hilfe einer mechanischen Vorrichtung (Elektroventilator) geschieht, sind folgende Anweisungen zu beachten:

- a) wenn im Raum eine gemeinsame, nicht benützte Auslaßöffnung vorhanden ist, muß diese zugemacht werden
- b) die Entlüftungsöffnung des Lokales, in welchem die Gasgeräte installiert sind, muß in Funktion der maximalen Luftfördermenge des Elektroventilators entsprechend der nachstehenden Tabelle erweitert werden:

Maximale Fördermenge in m ³ /h	Lufteingangsgeschwindigkeit in m/s	Zusätzlicher Netto weite des Luftdurchlaßes in cm ²
Bis 50	1	140
von 50 - 100	1	280
von 100 - 150	1	420

- c) Wenn die Geräte die zur Verbrennung notwendige Luft direkt aus dem Lokal entnehmen, darf der Betrieb des Elektroventilators die korrekte Evakuierung der Verbrennungsprodukte nicht beeinträchtigen. Zu diesem Zweck muß eine Luftzugprobe durchgeführt werden, bei welcher der Ventilator mit seiner maximalen Leistung und das Gasgerät mit der vom Hersteller angeführten Mindest- und Höchst-Nennleistung zu betreiben sind. Wenn das Gerät mit einem verzweigten Sammelzug verbunden wird, darf das Lokal bei maximaler Leistung des Elektroventilators und gleichzeitig ausgeschaltetem Gerät nicht gegenüber dem verzweigten Sammelzug in Unterdruck geraten.

Anm. 1 - Wird der Elektroventilator in einem Raum ohne Öffnungen installiert, muß der notwendige Luftzufluß durch einen Entlüftungskanal oder direkt vom anliegenden Lokal durch eine geeignete Öffnung erfolgen. Wenn in letzterem Lokal ein Gasgerät installiert ist, berechnet sich die erforderliche Entlüftungsluft aus der für das Gerät notwendigen Verbrennungsluft zuzüglich jener für den Elektroventilator.

Anm. 2 - Die tatsächliche Fördermenge des Elektroventilators steht in Funktion des zu belüftenden Raumvolumens, wobei berücksichtigt werden muß, daß in einem Küchenraum der stündliche Luftaustausch 3 - 5 mal dessen Rauminhalt sein muß.

Fig./Abb. 7

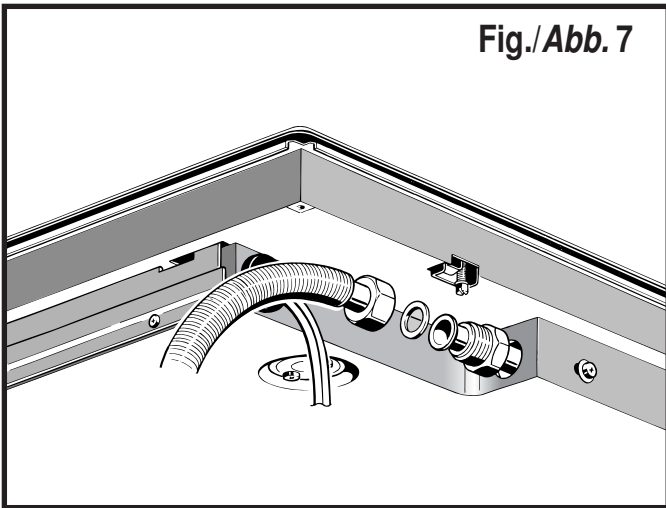


Fig./Abb. 8

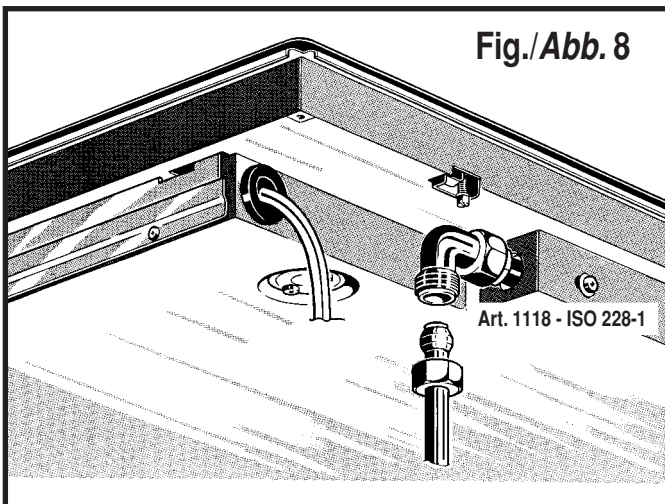


Fig./Abb. 9

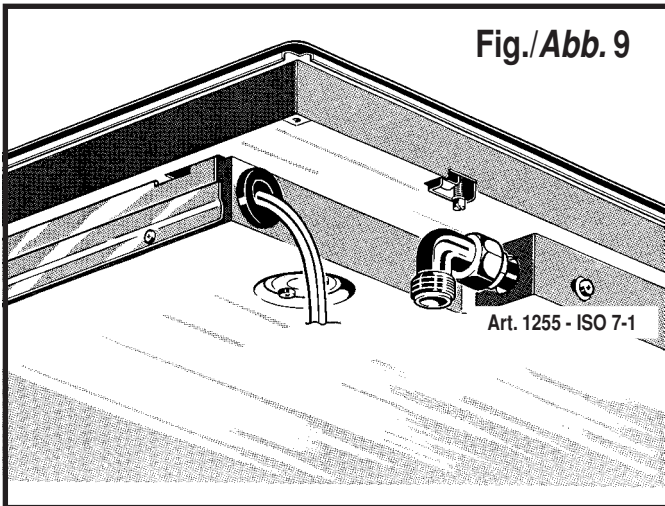
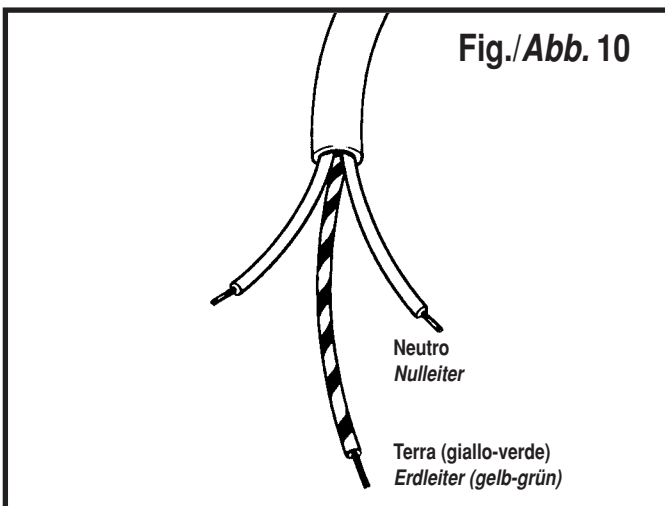


Fig./Abb. 10



ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS

I piani di cottura sono predisposti per funzionare con gas metano alla pressione nominale di 20 mbar e devono essere allacciati alla rete gas secondo la norma UNI-CIG 7129-7131. I medesimi devono essere installati con tubi metallici flessibili conformemente alla norma UNI-CIG 9891, la cui massima estensione sia pari a 2000 mm oppure con tubo metallico rigido in rame (impiegando il raccordo a gomito art. 1118, fornito in dotazione, con filettatura gas conforme alla ISO 228-1). Per garantire una perfetta tenuta interporre, per il primo caso, l'apposita guarnizione conforme alla norma UNI-CIG 9264 vedi fig. 7 o, per il secondo caso il dado e il bicono raffigurati nella fig. 8; per entrambe le soluzioni i componenti citati sono forniti in dotazione all'apparecchio. Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas sia perfetta, impiegando una soluzione saponosa, mai un fiamma! Verificare inoltre che il tubo di collegamento non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiare il collegamento o schiacciarlo. Per effettuare l'allacciamento con gas liquido (in bombola) interporre un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432-75.

ANSCHLUSS AN DAS GASNETZ

Unsere Kochflächen sind für den Betrieb mit Methangas mit einem Nenndruck von 20 mbar vorbereitet und müssen gemäß den DIN-Normen 3383, Teil 1 und 2, und 3384 an das Gasnetz angeschlossen werden. Sie sind mit einem Anschlußstück Art. 1255 mit Gewinde nach ISO 7-1 und einer eingebauten Dichtung 0509 nach UNI-CIG 9264 versehen, mittels welchem der Anschluß erfolgt (Abb. 9). Nach erfolgter Installation ist die perfekte Dichtheit der Gasleitung zu kontrollieren. Hierzu verwendet man eine Seifenlösung, auf keinen Fall eine Flamme! Weiters muß geprüft werden, ob das Verbindungsrohr nicht mit beweglichen Teilen in Berührung gerät, die die Verbindung selbst beschädigen oder quetschen könnten. Der Anschluß an Flüssiggas (Flaschengas) ist durch Montage eines Druckreglers gemäß den in Bestimmungsland geltenden Vorschriften vorzunehmen.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

I piani art. 50x82,5/4G1EBE sono dotati di cavo di alimentazione tripolare, del tipo HAR H05RR-F sez. 3x2,5 mm² L = m1,35 predisposti per il funzionamento con corrente elettrica alternata alla tensione di V 220 ~ - 50 Hz, nella cui estremità è montata una morsetteria cod. PA 76/3. Questa andrà collegata ai 3 fili della scatola di derivazione, accessibile all'utente ad installazione avvenuta, i quali dovranno avere una sezione minima di 2,5 mm². In alternativa è possibile montare sul cavo una spina da 20 A avendo cura di dotare l'impianto di una presa di uguali caratteristiche. Il conduttore di terra è contraddistinto dal colore giallo-verde (fig. 10). In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, provvedere con un tipo di identiche caratteristiche; è inoltre necessario che il cavetto di terra sia più lungo di circa 2 cm rispetto a quelli di fase e neutro. Per i piani art. 50x82,5/5GBE il cavo di alimentazione è dello stesso tipo sopra descritto ma con sez. 3x1,5 mm². In dotazione vengono fornite le spine art. 1072 da 16 A e art. 1082 (tipo Schuko) da 10-16 A.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Kochflächen Art. 50x82,5/4G1EBE sind mit einem dreipoligen Speisekabel des Typs HAR H05RR-F mit Schnitt 3x1 mm² und Länge = 1,35 m versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom mit einer Spannung von V 220 ~ bei 50 Hz vorbereitet. Am Ende des Speisekabels ist ein Klemmenbrett Code PA 76/3 angebracht. Dieses wird an die drei Drähte (Mindestschnitt 2,5 mm²) des Verteilerkastens angeschlossen, zu welchem der Benutzer nach erfolgter Installation Zugang hat. Als Alternative kann ein 20-A-Stecker auf das Kabel montiert werden; in diesem Fall ist die Anlage mit einer Steckdose mit den gleichen Merkmalen zu versehen. Der Erdleiter ist durch seine gelb-grüne Farbe gekennzeichnet (Abb. 10). Bei Beschädigung des Kabels und Ersatz muß ein Kabel mit den gleichen Merkmalen verwendet werden. Das Erdungskabel muß weiters zirka 2 cm länger sein als das Phasenkabel und der Nulleiter. Für die Kochflächen Art. 50x82,5/5GBE wird das oben beschriebene Speisekabel, allerdings mit einem Schnitt von 3x1,5 mm² verwendet. Im Lieferumfang enthalten sind die Stecker Art. 1072 zu 10 A und Art. 1082 (Schukostecker) zu 10-16 A.

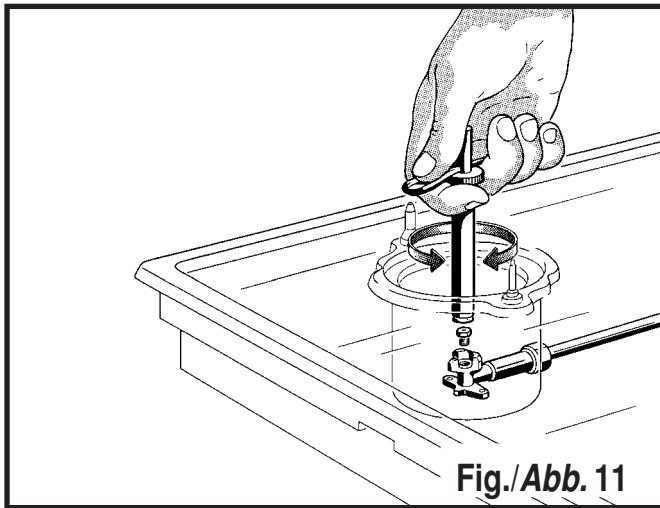


Fig./Abb. 11

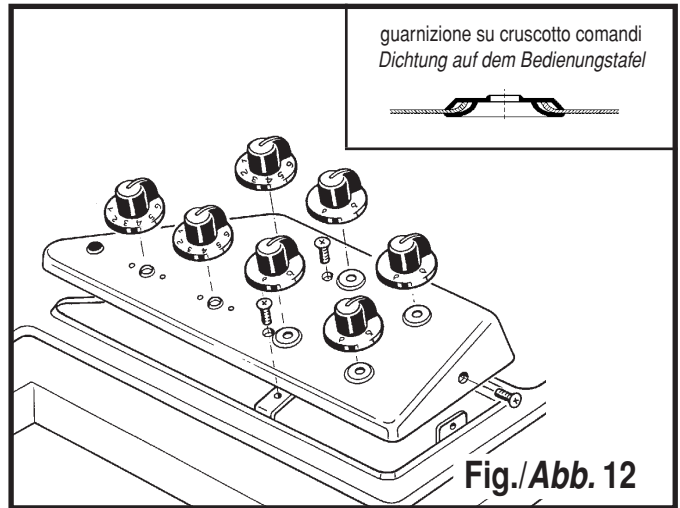


Fig./Abb. 12

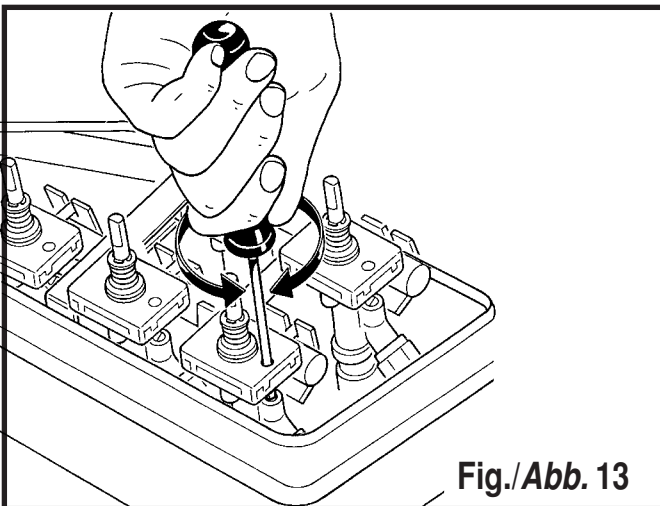


Fig./Abb. 13

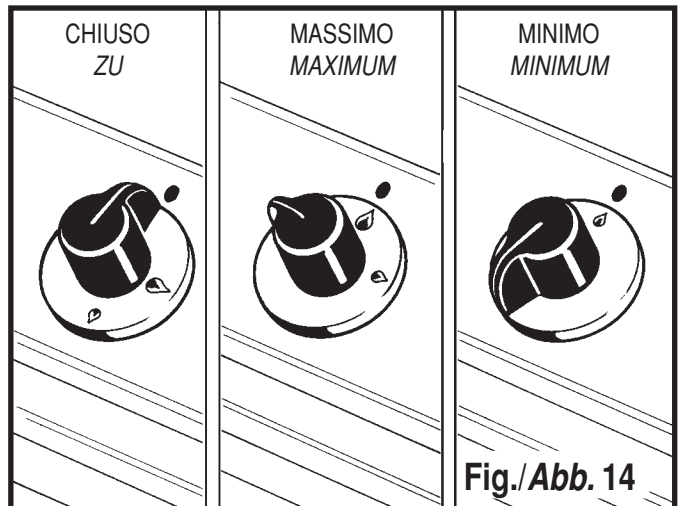


Fig./Abb. 14

TRASFORMAZIONE A GAS LIQUIDO (GPL) E REGOLAZIONE DEI MINIMI

Il piano di cottura è predisposto per utilizzare gas metano alla pressione di 20 mbar (come riportato sulla specifica etichetta posizionata sul cassone dello stesso).

Allorché si presentasse la necessità di utilizzare gas liquido (GPL), si devono sostituire gli ugelli montati con quelli adatti, forniti in dotazione ed allegati alle istruzioni, avendo cura di rimuovere prima le griglie poggiapentole ed i bruciatori (fig. 11). Successivamente, per regolare i minimi, portare il rubinetto sulla posizione di minima fiamma (fig. 14), rimuovere il cruscotto ed avvitare a fondo in senso orario le viti dei by-pass che si trovano a fianco dei rubinetti gas (fig. 12-13). Il cruscotto si alza dopo aver rimosso tutte le manopole e svitato le due viti che lo bloccano (fig. 12). Per verificare il corretto funzionamento, accendere i bruciatori effettuando dei rapidi passaggi da fiamma grande a fiamma piccola (fig. 14).

Rimontare bruciatori, poggiapentole e cruscotto sostituendo infine l'etichetta di taratura in 4 lingue posizionata sul cassone corrispondente al nuovo gas di utilizzo e fornita in dotazione.

A regolazione eseguita, nel rimontare le manopole accertarsi che internamente a queste sia sempre alloggiata la molla di bloccaggio. Se questa dovesse sporgere o uscire reinserirla nell'incavo della manopola.

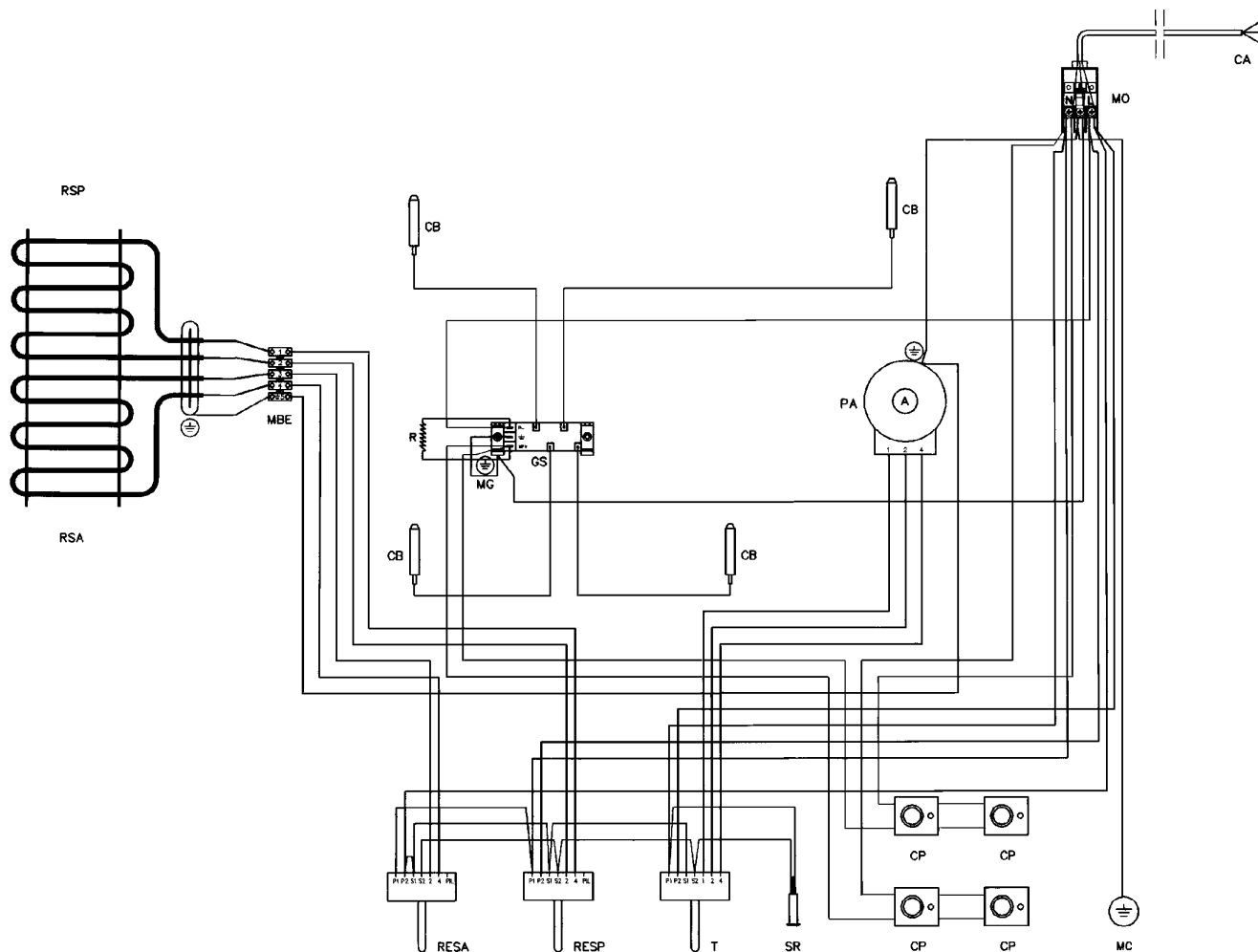
UMSTELLUNG AUF FLÜSSIGGAS UND EINSTELLUNG DER KLEINEN FLAMMEN

Die Kochfläche ist für den Betrieb mit Methangas G 20 mit einem Druck von 20 mbar vorgesehen (siehe entsprechendes Schild auf dem Gehäuse der Kochfläche). Wenn die Umstellung auf Methangas G 25 erforderlich wird, müssen die installierten Düsen durch die im Lieferumfang enthaltenen und den Bedienungsanleitungen beiliegenden Düsen ersetzt werden, nachdem man die Topfroste und Brenner abgenommen hat (Abb. 11). Falls erforderlich, ist die Bypass-Schraube seitlich am Gashahn nach vorheriger Abnahme des Bedienungsfeldes einzustellen. Für die Umstellung von Methangas auf Flüssiggas sind die installierten Düsen durch andere, immer im Lieferumfang enthaltenen und den Bedienungsanleitungen beiliegenden Düsen zu ersetzen, nachdem man die Topfroste und Brenner abgenommen hat (Abb. 11). In der Folge werden die kleinen Flammen eingestellt: hierzu wird der Gashahn auf die kleine Flamme gestellt (Abb. 14), das Bedienungsfeld abgenommen und die seitlich an den Gashähnen angebrachten Bypass-Schrauben fest im Uhrzeigersinn zuge dreht (Abb. 12-13). Das Bedienungsfeld kann nach Ausdrehen der Bedienungsknöpfe und Lockern der zwei Feststellschrauben angehoben werden (Abb. 12). Der korrekte Betrieb wird durch Zünden der Brenner und rasches Umschalten von der großen auf die kleine Flamme kontrolliert (Abb. 14).

Brenner, Topfroste und Bedienungsfeld wieder anbringen und die auf dem Gehäuse angebrachte Eichungsetikette in 4 Sprachen mit der mitgelieferten Etiketete für die neue Gasart ersetzen.

Nach erfolgter Einstellung ist bei Montage der Bedienungsknöpfe sicherzustellen, dass im Inneren derselben immer die Feststellfeder angebracht wird. Wenn diese austritt oder vorsteht, ist sie erneut in den Sitz des Bedienungsknopfes einzuschieben.

SCHEMA ELETTRICO ART. 50x82,5/4G1EBE - SCHALTPLAN ART. 50x82,5/4G1EBE



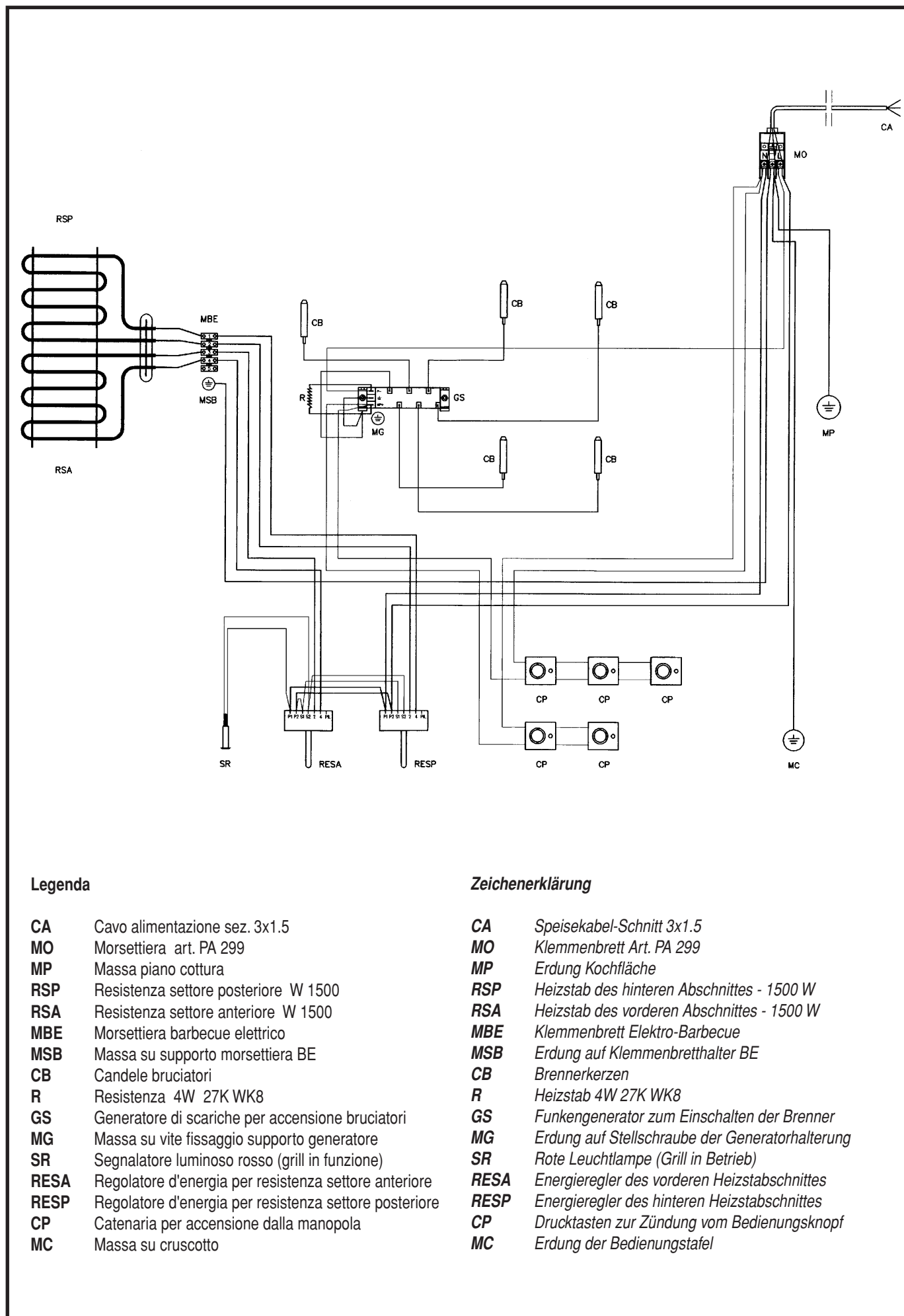
Legenda

CA	Cavo alimentazione sez. 3x2.5
MO	Morsettiera art. PA 299
RSP	Resistenza settore posteriore W 1500
RSA	Resistenza settore anteriore W 1500
MBE	Morsettiera barbecue elettrico
CB	Candele bruciatori
GS	Generatore di scariche per accensione bruciatori
MG	Massa su vite fissaggio supporto generatore
PA	Piastra elettrica automatica W 1500
RESA	Regolatore d'energia per resistenza settore anteriore
RESP	Regolatore d'energia per resistenza settore posteriore
T	Termoregolatore
SR	Segnalatore luminoso rosso (piastra in funzione)
CP	Catenaria per accensione dalla manopola
MC	Massa su cruscotto
R	Resistenza 4W 27K WK8

Zeichenerklärung

CA	Speisekabel-Schnitt 3x2.5
MO	Klemmenbrett Art. PA 299
RSP	Heizstab des hinteren Abschnittes - 1500 W
RSA	Heizstab des vorderen Abschnittes - 1500 W
MBE	Klemmenbrett Elektro-Barbecue
CB	Brennerkerzen
GS	Funkengenerator zum Einschalten der Brenner
MG	Erdung auf Stellschraube der Generatorhalterung
PA	Automatische Elektroplatte - 1500 W
RESA	Energierегler des vorderen Heizstabschnittes
RESP	Energierегler des hinteren Heizstabschnittes
T	Wärmeregler
SR	Rote Leuchtlanpe (Platte in Betrieb)
CP	Drucktasten zur Zündung vom Bedienungsknopf
MC	Erdung der Bedienungstafel
R	Heizstab 4W 27K WK8

SCHEMA ELETTRICO ART. 50x82,5/5GBE - SCHALTPLAN ART. 50x82,5/5GBE



Legenda

CA	Cavo alimentazione sez. 3x1.5
MO	Morsettiera art. PA 299
MP	Massa piano cottura
RSP	Resistenza settore posteriore W 1500
RSA	Resistenza settore anteriore W 1500
MBE	Morsettiera barbecue elettrico
MSB	Massa su supporto morsettiera BE
CB	Candele bruciatori
R	Resistenza 4W 27K WK8
GS	Generatore di scariche per accensione bruciatori
MG	Massa su vite fissaggio supporto generatore
SR	Segnalatore luminoso rosso (grill in funzione)
RESA	Regolatore d'energia per resistenza settore anteriore
RESP	Regolatore d'energia per resistenza settore posteriore
CP	Catenaria per accensione dalla manopola
MC	Massa su cruscotto

Zeichenerklärung

CA	Speisekabel-Schnitt 3x1.5
MO	Klemmenbrett Art. PA 299
MP	Erdung Kochfläche
RSP	Heizstab des hinteren Abschnittes - 1500 W
RSA	Heizstab des vorderen Abschnittes - 1500 W
MBE	Klemmenbrett Elektro-Barbecue
MSB	Erdung auf Klemmenbretthalter BE
CB	Brennerkerzen
R	Heizstab 4W 27K WK8
GS	Funkengenerator zum Einschalten der Brenner
MG	Erdung auf Stellschraube der Generatorhalterung
SR	Rote Leuchtlampe (Grill in Betrieb)
RESA	Energeregler des vorderen Heizstabschnittes
RESP	Energeregler des hinteren Heizstabschnittes
CP	Drucktasten zur Zündung vom Bedienungsknopf
MC	Erdung der Bedienungstafel

DATI TECNICI GAS DEL PIANO COTTURA - GAS-KENNDATEN DER KOCHFLÄCHE

IT

BRUCIATORE	Portata termica kW		Gas butano G30/30 mbar Portata g/h		Iniettore	By-pass	Gas propano G31/37 mbar Portata g/h		Iniettore	By-pass
	nominale	ridotta	nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm	nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	72.8	25.4	0.48	0.29	71.4	25	0.48	0.29
Ø 70	1.75	0.50	127.3	36.4	0.64	0.34	125	35.7	0.64	0.34
Ø 85	2.50	0.55	181.8	40	0.75	0.38	178.8	39.3	0.75	0.38
Ø 100	3.00	0.65	218.2	47.3	0.83	0.41	214.4	46.5	0.83	0.41

BRUCIATORE	Portata termica kW		Gas metano G20/20 mbar Portata l/h		Iniettore	By-pass
	nominale	ridotta	nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	95.2	33.3	0.72	regolato
Ø 70	1.75	0.50	166.6	47.6	0.95	regolato
Ø 85	2.50	0.55	238.0	52.4	1.12	regolato
Ø 100	3.00	0.65	285.6	61.9	1.23	regolato

DE

BRENNER	Wärmedurchfluß kW		Flüssiggas G30-G31/50 mbar Durchfluß g/h		Spritzdüse	Nebenleitung
	nominal	reduziert	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	72.8	25.4	0.43	0.25
Ø 70	1.75	0.50	127.3	36.4	0.58	0.30
Ø 85	2.50	0.55	181.8	40	0.70	0.34
Ø 100	3.00	0.65	218.2	47.3	0.72	0.37

BRENNER	Wärmedurchfluß kW		Methangas G20/20 mbar Durchfluß l/h		Spritzdüse	Nebenleitung	Methangas G25/20 mbar Durchfluß l/h		Spritzdüse	Nebenleitung
	nominal	reduziert	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	95.2	33.3	0.72	reguliert	110.7	38.7	0.79	reguliert
Ø 70	1.75	0.50	166.6	47.6	0.95	reguliert	193.7	55.4	1.05	reguliert
Ø 85	2.50	0.55	238.0	52.4	1.12	reguliert	276.8	60.9	1.25	reguliert
Ø 100	3.00	0.65	285.6	61.9	1.23	reguliert	332.2	72	1.40	reguliert

AT

BRENNER	Wärmedurchfluß kW		Flüssiggas G30-G31/50 mbar Durchfluß g/h		Spritzdüse	Nebenleitung	Methangas G20/20 mbar Durchfluß l/h		Spritzdüse	Nebenleitung
	nominal	reduziert	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	72.8	25.4	0.43	0.25	95.2	33.3	0.72	reguliert
Ø 70	1.75	0.50	127.3	36.4	0.58	0.30	166.6	47.6	0.95	reguliert
Ø 85	2.50	0.55	181.8	40	0.70	0.34	238.0	52.4	1.12	reguliert
Ø 100	3.00	0.65	218.2	47.3	0.72	0.37	285.6	61.9	1.23	reguliert

DATI TECNICI ELETTRICI DEL PIANO COTTURA
ELEKTRISCHE DATEN DER KOCHFLÄCHE

IT - DE - AT

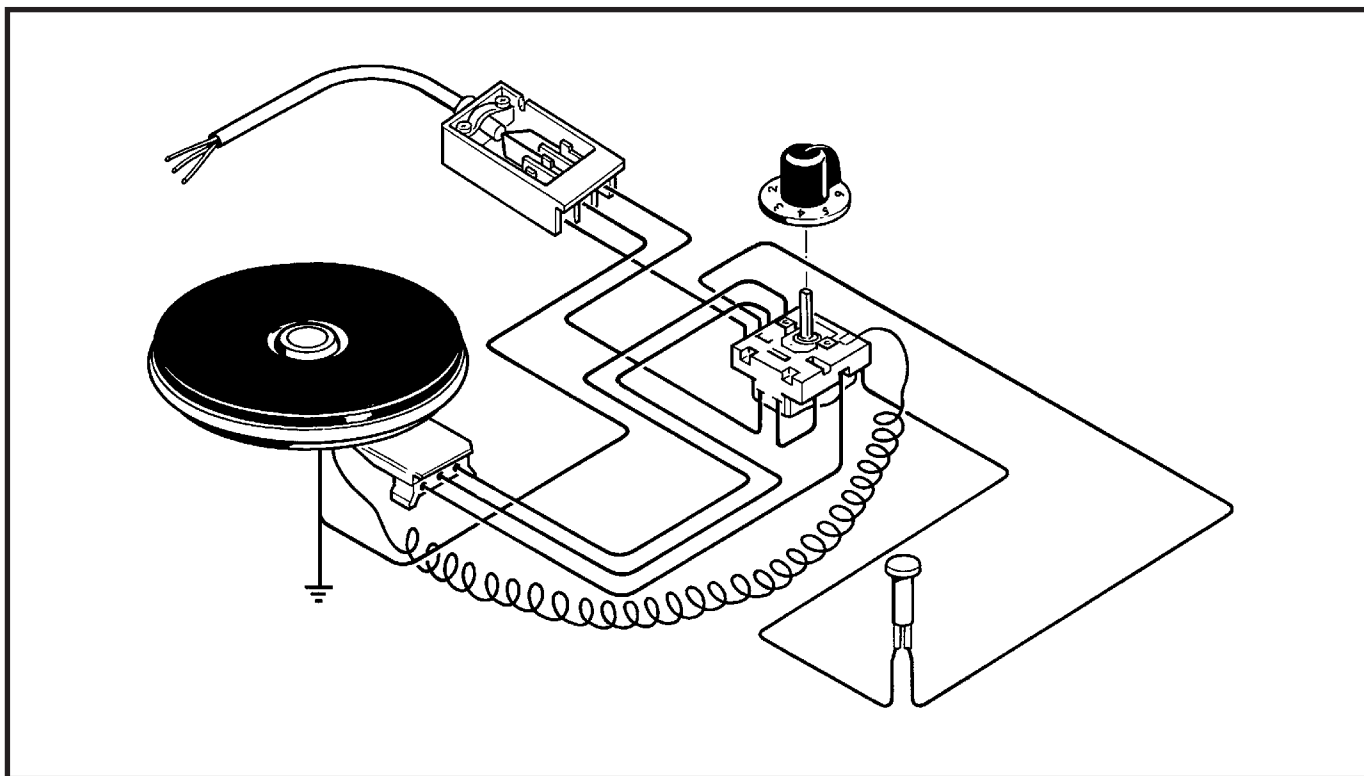
Tipo di piastra elettrica <i>Elektroplatten</i>	Tens. Volt <i>Spannung Volt</i>	Caratteristiche di funzionamento (piastra elettrica comandata termostaticamente) <i>Betriebsmerkmale (Elektroplatte mit thermostatischer Steuerung)</i>	TOTALE WATT <i>WATT INSGESAMT</i>
Piastra Ø 145 automatica <i>Automatische Kochplatte Ø 145</i>	220 ~	Dopo aver raggiunto a piena potenza, in più o meno tempo, la temperatura richiesta a seconda del valore impostato, nella piastra rimangono inseriti 750 W. <i>Nachdem die gewünschte Temperatur aufgrund der entsprechenden Vorgabe in einer mehr oder weniger langen Zeit bei Vollast erreicht wurde, schaltet die Platte auf 750 W zurück.</i>	1500

DATI TECNICI ELETTRICI DEL BARBECUE
ELEKTRISCHE DATEN DES BARBECUES

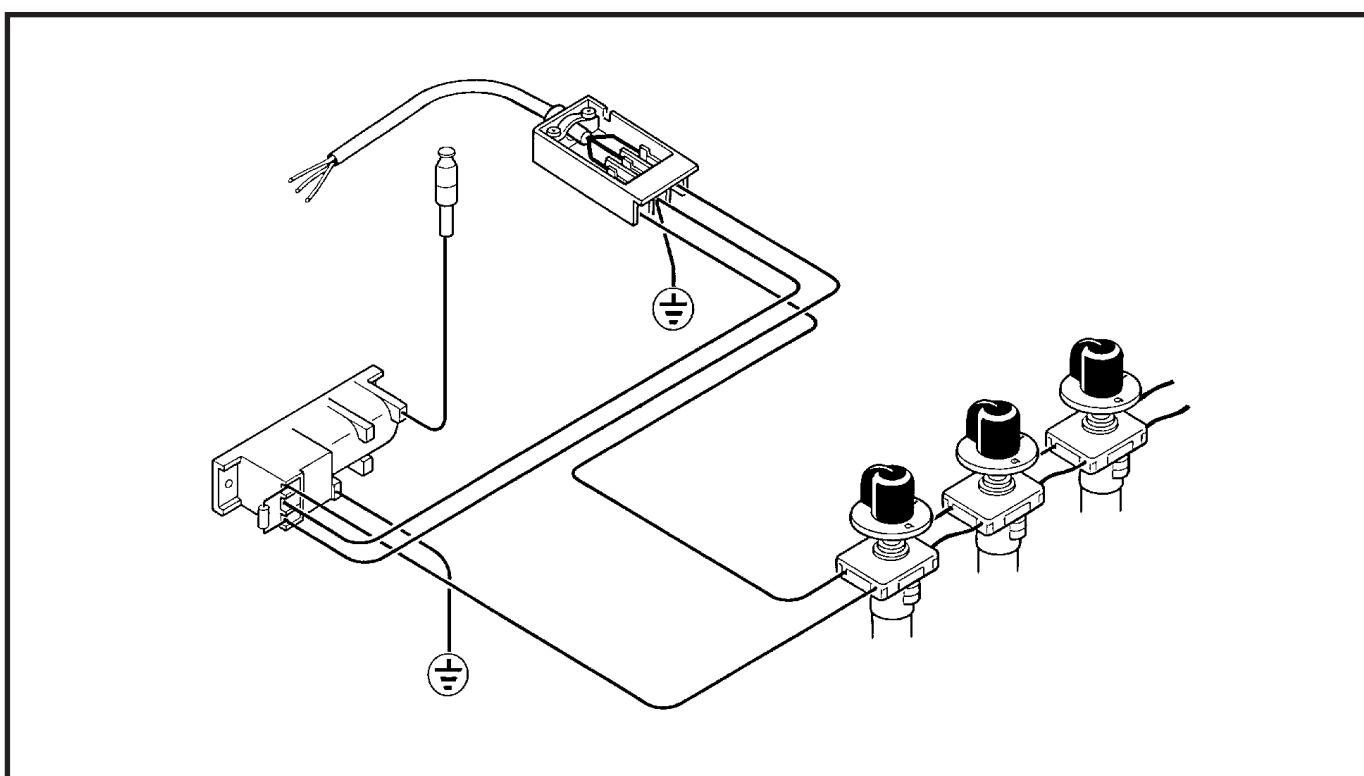
IT - DE - AT

Resistenze elettriche <i>Elektrische-Heizstäbe</i>	Tens. Volt <i>Spannung Volt</i>	Caratteristiche di funzionamento <i>Betriebsmerkmale</i>	TOTALE WATT <i>WATT INSGESAMT</i>
Anteriore <i>Vorderer Heizstab</i>	220 ~	La commutazione di potenza avviene mediante un regolatore di energia a infinite posizioni permettendo così di personalizzare la cottura dei cibi secondo le varie esigenze. <i>Die Leistungsumschaltung erfolgt durch einen Energieregler mit unzähligen Einstellungen, durch welchen die Garung der Speisen den verschiedenen Erfordernissen angepaßt werden kann.</i>	1500 + 1500
Posteriore <i>Hinterer Heizstab</i>	220 ~		

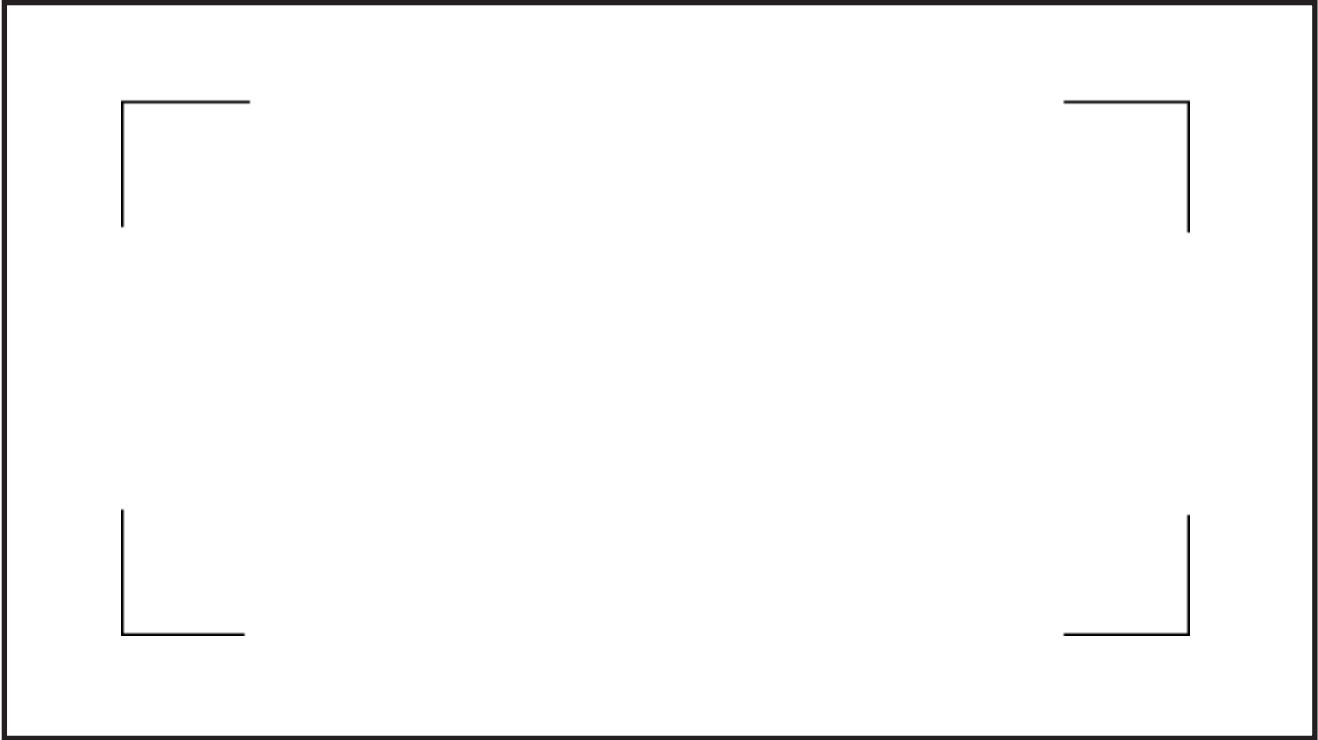
**COLLEGAMENTO PIASTRA ELETTRICA
ANSCHLUSS DER ELEKTROPLATTEN**



**COLLEGAMENTO ACCENSIONE DALLA MANOPOLA
ANSCHLUSS DER DRUCKKNOPF- ZÜNDUNG**



TARGHETTA TECNICA TECHNISCHES DATENSCHILD



La costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per danni a cose o persone nel caso non vengano osservate tutte le norme antinfortunistiche utili al normale esercizio e regolare funzionamento dell'impianto elettrico e gas, nonché per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni; si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler von sich; weiters haftet sie in keiner Weise für Schäden an Sachen oder Personen bei Nicht-Beachtung aller zum normalen und bestimmungsgemäßen Gebrauch der elektrischen oder Gasanlage notwendigen Unfallverhütungsvorschriften und für Unfälle aufgrund nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommenen Installierungs- oder Montagearbeiten. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Besserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

ALPES-INOX[®] s.p.a.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Telefono 0424 /513500 r.a. - Telefax 0424 /36634