



Istruzione per l'uso e la manutenzione - CUCINE A GAS



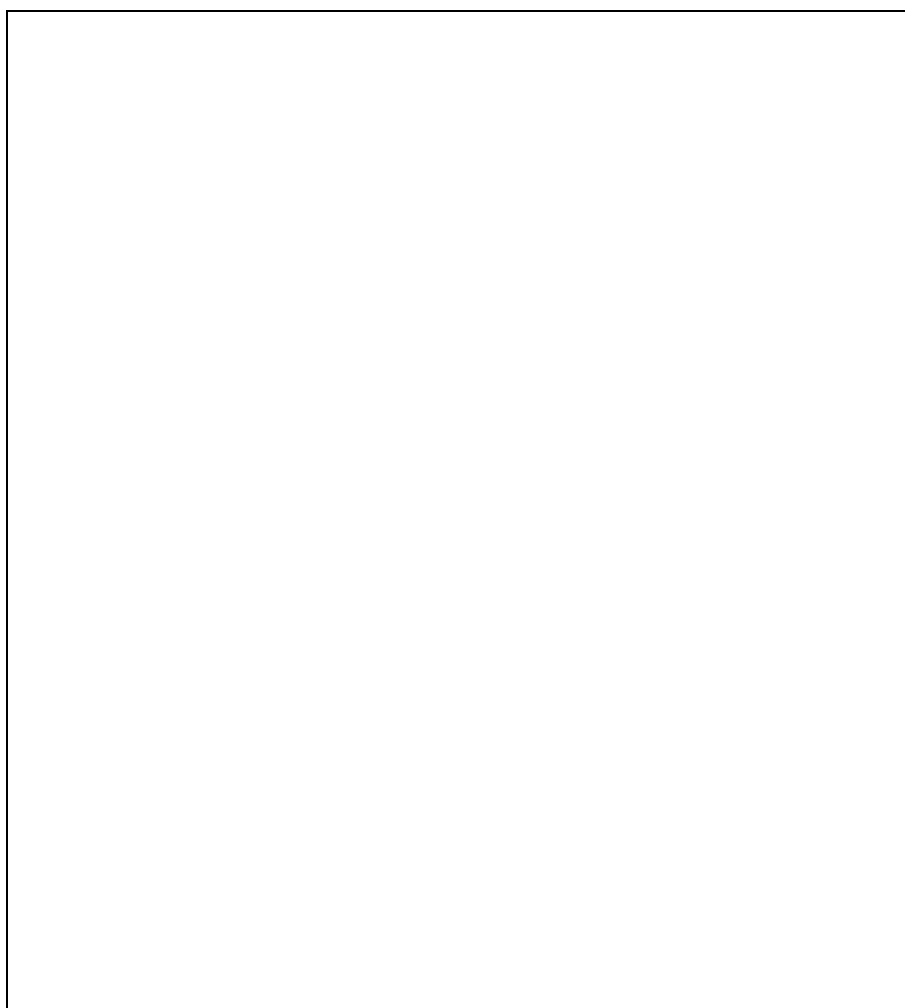
Instructions for installation and use - GAS COOKERS

Gebrauchs-und Installationsanleitung - GASHERDE

Notice d'emploi et de maintenance - CUISINIÈRES A GAZ

Instrucciones para el uso y mantenimiento - COCINAS A GAS

Targhetta tecnica – Technical data plate – Typenschild – Plaque technique – Placa del fabricante



<u>Indice</u>	<u>Sommario</u>	<u>Pagina</u>
1	Indicazioni generali 	3
2	Indicazioni e avvisi per l'installazione 	3-5
3	Prova di funzionalità 	6
4	Utilizzo dei fuochi a gas	7
4.1	Accensione della fiamma pilota 	7
4.2	Uso dei fuochi	8
5	Regolazione dei fuochi 	8
6	Malfunzionamenti	8
7	Adeguamento degli ugelli 	9
7.1	Sostituzione dell'ugello del massimo	9-10
7.2	Regolazione del minimo	11
7.3	Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota	12
8	Dati tecnici degli apparecchi	13
9	Dati tecnici degli apparecchi – consumo di gas	14
10	Dati tecnici degli apparecchi – categorie	14
11	Dati tecnici degli apparecchi – forno elettrico	15
12	Coperchi per la protezione della fiamma pilota	16
13	Piastra per il mantenimento – opzionale	
14	Anello per pentola wok – opzionale	
15	Scarico per l'invaso – opzionale	
16	Annotazioni – disegni	

1. Indicazioni generali



L'apparecchio è stato concepito per la preparazione di cibo e deve essere utilizzato solamente per questo scopo ed esclusivamente a livello professionale.

L'operazione e la pulizia devono essere eseguiti da personale adeguatamente formato. In caso di danni e/o malfunzionamenti, interrompere l'utilizzo dell'apparecchio, chiudere il rubinetto principale di alimentazione del gas, togliere l'alimentazione elettrica (se presente) e chiamare il vs. rivenditore.

2. Indicazioni e avvisi per l'installazione



L'installazione in loco (attacco alla rete del gas, verifica della pressione, etc.) deve sempre essere eseguito da personale formato ed autorizzato.

L'impianto e l'installazione delle apparecchiature devono essere eseguite conformemente alle norme in vigore UNI-CIG 8723 e al Decreto Ministeriale del 12 Aprile 1996. Installazione, adattamenti e manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da installatori autorizzati, in conformità alle normative di sicurezza in vigore.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora tale obbligo non venga rispettato.

ATTENZIONE: Le eventuali apparecchiature presenti con forno elettrico sono conformi alla direttiva CEE 2004/108 ; 2006/95 ; 2016/426 e al D.M. 9 ottobre 1980 relativi alla compatibilità elettromagnetica. Emissioni di rumorosità non superiore ai 70 dB.



Le dimensioni d'ingombro/allacciamento e i dati tecnici sono inseriti nelle pagine a seguire. Le apparecchiature sono del tipo "A": per tale motivo sono da posizionare sotto cappa con estrazione forzata.

Disimballare l'apparecchio e togliere le plastiche di protezione, smaltendo poi l'imballo a norma di legge. Eventuali residui di collante vanno rimossi con idoneo solvente. Non addossare l'apparecchio direttamente a muri, mobili da cucina, pannelli decorativi o altro materiale infiammabile. Tenere una distanza minima di 80 mm e rispettare sempre le norme locali in materia di prevenzione degli incendi. Livellare l'apparecchio agendo sui piedini regolabili. Se l'apparecchio viene installato in batteria ad altri, accostare l'apparecchio e livellarlo alla medesima altezza. Eventualmente unirli tramite materiale di fissaggio.

→ Nel caso di modulo da incasso, verificare sul disegno le esatte misure e la tipologia stessa dell'incasso da utilizzare. I fori presenti sulla lamiera divisoria del modulo da incasso NON DEVONO MAI essere coperti per assicurare il corretto apporto di aria primaria. Se nel mobile di destinazione dell'incasso fosse presente un divisorio senza fori, quest'ultimo deve essere rimosso per garantire il flusso di aria primaria. In caso di dubbio rivolgetevi al rivenditore.

segue

Verificare il tipo di gas cui è stato predisposto l'apparecchio, tramite la targhetta tecnica applicata sia sull'imballo sia sull'apparecchio stesso, vicino all'entrata del gas. L'apparecchio deve essere installato solamente tramite personale formato e autorizzato seguendo le norme locali e specifiche.

Eventualmente consultare anche le linee guida dell'ente fornitore del gas locale. L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente alla presenza di personale formato.

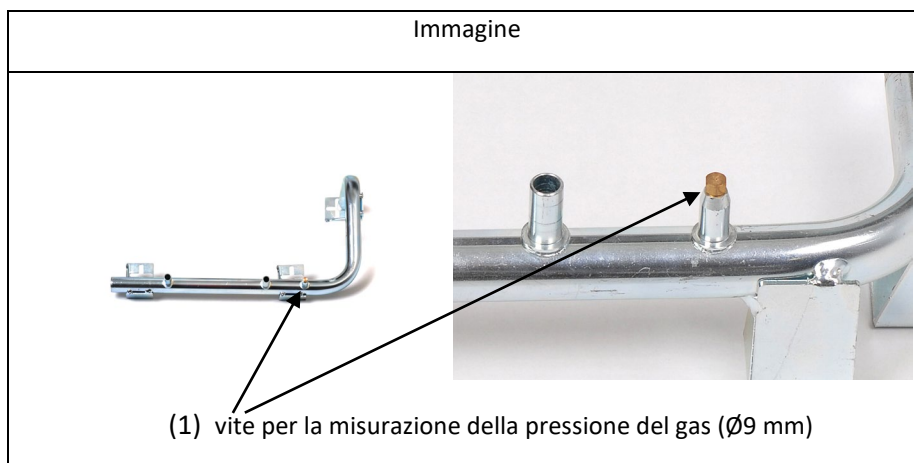


L'apparecchio deve essere installato e messo in funzione solamente in ambienti sufficientemente aerati, altrimenti si potrebbero verificare conseguenze gravi a causa dell'aria combusta e/o i residui di combustione. Modificare ambienti adatti in seguito all'installazione di apparecchi a gas potrebbe avere conseguenze gravi. In caso di forte odore di gas, non accendere mai l'apparecchio; aprire porte e finestre e verificare il luogo della perdita. Se non si dovesse individuare o eliminare la perdita, chiudere il rubinetto generale e avvertire il proprio installatore per un'analisi approfondita. L'apparecchio deve essere installato solamente tramite personale formato e autorizzato seguendo le norme locali e specifiche. Eventualmente consultare anche le linee guida dell'ente locale fornitore del gas. Controllare che l'apparecchio corrisponde alle dimensioni e potenze richieste e il tipo di gas cui è stato predisposto da parte del produttore. Se non dovesse corrispondere al gas di cui alla rete presso il luogo d'installazione, l'installatore autorizzato deve intervenire sostituendo gli ugelli. Il tipo di gas impostato dalla fabbrica è indicato sulla targhetta tecnica vicino all'entrata del gas/al vano tecnico integrato. La fornitura comprende anche i pezzi per fare l'adeguamento ad altri tipi di gas. L'allacciamento alla rete deve avvenire collegandosi alla rampa predisposta da parte della fabbrica. E' inoltre importante verificare la corretta pressione del gas nel luogo d'installazione. La rampa è fornita, a tale scopo, di una presa per la misurazione della pressione (vedi immagine). La misurazione deve essere fatta inserendo il manometro, dopo aver svitata la vite (1) senza toglierla. Dopo la misurazione riavvitare la vite e controllare sempre che non ci siano eventuali perdite, con l'applicazione di acqua saponata sui giunti di collegamento.



Dopo la misurazione chiudere la vite della presa di misurazione della pressione sulla rampa.

Successivamente deve essere effettuato una prova di tenuta per evitare pericolose perdite. La pressione massima del gas ammonta a 50 mbar. Per effettuare la prova di tenuta si può applicare temporaneamente una pressione di 150 mbar. Non girare assolutamente le manopole o il rubinetto durante la prova di tenuta.





In caso di presenza di un forno elettrico o altro apparecchio elettrico all'interno del modulo che si va ad installare, il collegamento alla rete elettrica deve seguire le istruzioni contenute nell'apposito libretto d'uso e manutenzione fornito a parte. Ogni apparecchiatura deve essere alimentata da una linea elettrica indipendente e opportunamente dimensionata. E' necessario installare appositi interruttori omipolari automatici di protezione di adeguata portata (apertura contatti ad almeno 3 mm) e dispositivi di protezione automatici differenziali ad alta sensibilità. Essi devono garantire la protezione contro il contatto diretto ed indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le norme (corrente massima di dispersione ammessa 1 mA/kW).

E' necessario collegare a terra l'apparecchiatura sui morsetti contraddistinti dal simbolo , posti accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica di tutte le apparecchiature elettriche installate sui morsetti contraddistinti



dal simbolo  per garantire l'allacciamento al sistema equipotenziale.



Oli e grassi caldi s'incendiano facilmente, tenere sempre sotto controllo pietanze con un alto contenuto di oli o grasso per evitare/limitare i pericoli da incendio. Nel caso d'incendio non spegnere mai il fuoco con l'acqua, ma coprire il contenitore a fuoco con un coperchio oppure una coperta anti-incendio e chiudere il rubinetto generale.

Attenzione, il cibo in fase di cottura potrebbe causare schizzi caldi, proteggetevi con l'abbigliamento protettivo adatto e in linea con le normative sul lavoro locali.

Per la fase di cottura, scegliere il diametro di pentolame adatto al tipo di bruciatore, in modo da limitare la dispersione di gas. Il contatto della fiamma deve limitarsi al fondo della pentola, i suoi lati non devono essere esposti alla fiamma.



Prima della pulizia dell'apparecchio, lo stesso deve essere in posizione spenta e con il rubinetto generale del gas chiuso. Non effettuare mai la pulizia con l'ausilio di una gomma dell'acqua oppure un idropulitrice. Per la pulizia dell'apparecchio bisogna spegnerlo e farlo raffreddare sufficientemente. Le griglie possono essere rimosse per facilitare la pulizia della vasca stampata. Anche i spartifiamma dei bruciatori sono amovibili per consentire la pulizia. Evitare assolutamente l'introduzione di liquidi o sporcizia nel corpo inferiore allo spartifiamma, consigliamo l'applicazione di carta stagnola o pellicola sul corpo. Non inondare completamente le vasche stampate, ma utilizzare delle spugne e stracci per la pulizia. Le griglie di ferro cromato possono anche essere lavate in lavastoviglie. Evitare di pulirle con lana di acciaio e/o altri dispositivi aggressivi.

3. Prova di funzionalità

Con l'apparecchio definitivamente e correttamente collegato alla rete del gas, compiere la verifica della pressione del gas. Collegare un manometro alla valvola di pressione sulla rampa. Aprire il rubinetto generale. Controllare la corretta posizione degli spartifiamma e delle griglie poggiapentola. Accendere tutti i fuochi presenti e verificare se la pressione corrisponde a quanto previsto dal tipo di gas (vedi tabella).

Paesi	P (mbar)	Categoria
DE, LU	20-50	II2E3B/P
DK, FI, SE, IS, NO, HR, LT, LV, EE, SK, SI, CZ	20-30	II2H3B/P
NL	25-30	II2LL3B/P
FR, BE	20/25- 28/37	II2E+3+
GB, ES, IT, PT, IE, GR,	20-29/37	II2H3+
AT, CH	20-50	II2H3B/P
PL	20-37	II2E3B/P
HU	25-30	II2HS3B/P
CY-MT	30	I3B/P

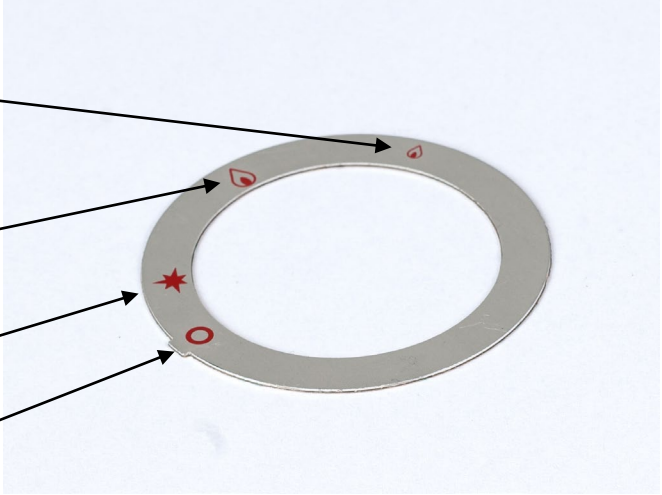
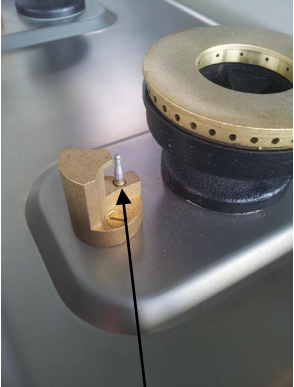


Riprendere in funzione tutti i fuochi presenti. Alla prima accensione solitamente si trova un poco di aria nella rampa e questo potrebbe ritardare leggermente l'accensione della fiamma pilota.

4. Utilizzo dei fuochi a gas

4.1 Accensione della fiamma pilota

Aprire il rubinetto generale del gas. Girare la manopola sulla posizione “accensione” e premere la manopola. Contemporaneamente accendere la fiamma pilota tramite un accendino. Tenere premuto la manopola per alcuni secondi, in modo da consentire alla termocoppia di scaldarsi e mantenere accesa la fiamma pilota.

Immagine	Descrizione
	Manopola di regolazione
 Fiamma piccola = potenza minima Fiamma grande = potenza massima Accensione pilota Spento	
 Termocoppia	Bruciatore D con pilota e termocoppia (esempio, i piloti e le termocoppie sono sempre nella stessa posizione)

4.2 Uso dei fuochi

Regolare la potenza dei fuochi in base alla pentola, alla quantità di cibo da preparare e alla necessità: fuoco alto con manopola in corrispondenza della fiamma grande, fuoco basso con manopola in corrispondenza della fiamma piccola. Se la manopola resta sulla posizione “accensione”, il piano rimane in fase di standby: il bruciatore si spegne, ma la fiamma pilota resta accesa. Non lasciare mai le pentole senza sorveglianza ! Non appena possibile, girare la manopola sulla posizione accensione per risparmiare gas e non scaldare inutilmente l’ambiente.

5. Regolazione dei fuochi

L’apparecchio è stato regolato in fabbrica secondo quanto indicato sulla targhetta tecnica posta all’ingresso del gas. In caso di adattamento ad altro tipo di gas vedi il relativo capitolo. In fase di collaudo/installazione dell’apparecchio deve essere controllato anche la fiamma. La stessa deve avere una colorazione bluastra, senza punte gialle e bruciare appieno anche alla base del bruciatore. Se la fiamma presenta una colorazione giallastra, anche in parte, la regolazione dell’aria primaria non è corretta. Se ci fosse troppa aria primaria, la fiamma è corta e tende a “staccarsi” dalla base. Una volta regolata l’aria primaria (vedere tabella), la fiamma deve bruciare stabilmente per 15 minuti alla massima impostazione. Anche le brusche variazioni d’intensità della fiamma (max-min-max, etc) non devono intaccare la stabilità della fiamma.

6. Malfunzionamenti

In caso di malfunzionamenti dell'apparecchio consultare la lista dei possibili problemi e agire seguendo le indicazioni. Se non dovesse risolvere il problema o se doveste riscontrare un problema diverso da quelli elencati, chiudere il rubinetto generale del gas e contattare il rivenditore per la riparazione.

Problema	Possibile causa	Intervento
Fiamma irregolare	Spartifiamma sporco	Rimuovere spartifiamma e pulirlo. Passare un ago o stuzzicadenti nei fori per liberarli
	Posizione spartifiamma errata	Controllare corretta posizione spartifiamma
Fiamma pilota si spegne/non resta accesa	Termocoppia difettosa	Non usare il relativo fuoco e contattare il rivenditore per la riparazione.
	Termocoppia "fredda"	In fase di accensione, tenere premuto la manopola più a lungo per "scaldare" al meglio la termocoppia
Piastra per il mantenimento "balla", con appoggio insicuro	Piastra non posizionata correttamente	Posizionare la piastra correttamente (mai sul bruciatore da 7,5 kW)
Il coperchio per la protezione della fiamma pilota non si aggancia	Direzione di aggancio invertita	Girare il coperchio fino a quando si aggancia correttamente. Non può essere inserito in modo errato
L'anello per pentola wok "balla", con appoggio insicuro	Anello non posizionato correttamente	Posizionare l'anello in modo corretto per assicurare l'appoggio sicuro

7. Adeguamento degli ugelli

Nel caso in cui il tipo di gas preimpostato dalla fabbrica non corrispondesse al tipo di gas fornita dalla rete nel luogo d'installazione, l'installatore (e solo lui) deve eseguire il cambio degli ugelli. Le parti relative sono fornite con l'apparecchio stesso. Procedere come segue:

- Togliere l'alimentazione elettrica dall'apparecchio (se presente)
- Chiudere il rubinetto generale del gas
- Rimuovere le manopole
- Togliere il cruscotto

7.1 Sostituzione dell'ugello del massimo

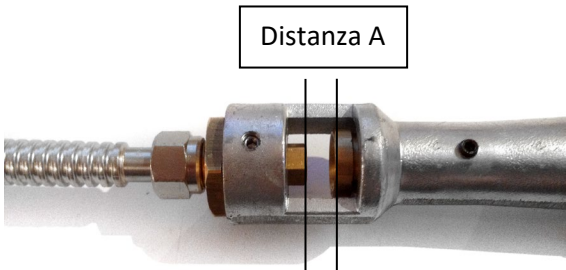
Gli ugelli sono marchiati con il relativo valore indicato in tabella. L'ugello si trova nella parte iniziale del venturi in alluminio, alla fine del tubo flessibile, inserito nel portaugelli. Togliere la vite ed estrarre il portaugelli. Rimuovere l'ugello e inserire l'ugello corretto avvitandolo fino alla fine. Inserire il portaugelli nella sua posizione e stringere leggermente la vite. Verificare la distanza tra portaugelli ed iniettore ed eventualmente adeguare la regolazione dell'aria secondo la seguente tabella:

	Ugello Bruciatore C	Distanza dell'aria A	Ugello Bruciatore D	Distanza dell'aria A	Ugello Bruciatore E	Distanza dell'aria A
Metano H, E, E+ (G20)	20 mbar: 135 25 mbar: 130	5,5 mm	20 mbar: 165 25 mbar: 155	6 mm	20 mbar: 200 25 mbar: 190	7 mm
Metano L, LL (G25)	25 mbar: 140	5,5 mm	25 mbar: 170	6 mm	25 mbar: 210	7 mm
GPL G30/G31	50 mbar: 80	6,5 mm	50 mbar: 95	7 mm	50 mbar: 115	Massimo possibile
GPL G30/G31	28/30 30/37 mbar: 90	6,5 mm	28/30 30/37 mbar: 110	7 mm	28/30 30/37 mbar: 135	Massimo possibile



Una volta effettuato il cambio dell'ugello, annotare sul presente libretto e vicino alla targhetta tecnica sul presente libretto, il cambio dell'ugello, specificando il tipo di gas.

segue

Immagine	Descrizione
	Portaugelli
	Ugello
	Venturi per bruciatore C
	Venturi per bruciatori D e E
	Tubo flessibile
 Distanza A	Dettaglio distanza dell'aria primaria A (in mm)

7.2 Regolazione del minimo:

La vite di regolazione del minimo si trova nel rubinetto principale di regolazione, nella parte superiore. Accendere il fuoco che s'intende regolare e agire con un cacciavite a taglio sulla vite fino a raggiungere la regolazione desiderata.

Immagine	Descrizione
 Vite di regolazione del minimo	Rubinetto regolazione principale del gas
	Vite di regolazione del minimo NOTA: Con G30/G31 la vite deve essere avvitata a fondo



Berner



7.3 Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota

L'ugello si trova nel corpo della fiamma pilota. Rimuovere la griglia poggiapentola e svitare il corpo della fiamma pilota. Estrarlo dolcemente fino a quando si riesce ad intervenire sulla vite esagonale che tiene in posizione l'ugello della fiamma pilota. Svitare la vite e svitare l'ugello tramite un cacciavite a taglio (attenzione a non perdere la molla!). Infine stringere nuovamente la vite. Rimontare in senso contrario. Di seguito la tabella degli ugelli standard, inseriti in origine:

	Bruciatore C	Bruciatore D	Bruciatore E
Metano H, E, E+ (G20)	20 mbar: ¼ di giro	20 mbar: ¼ di giro	20 mbar: ¼ di giro
	25 mbar: ¼ di giro	25 mbar: ¼ di giro	25 mbar: ¼ di giro
Metano L, LL (G25)	25 mbar: ¼ di giro	25 mbar: ¼ di giro	25 mbar: ¼ di giro
GPL (G30/G31)	50 mbar: 0,21	50 mbar: 0,21	50 mbar: 0,18
GPL (G30/G31)	28/30 30/37 mbar: 0,21	28/30 30/37 mbar: 0,21	28/30 30/37 mbar: 0,21

In caso di metano svitare di un ¼ di giro, chiudere completamente in caso di GPL.



Nel caso di cambio dell'ugello, annotare sul presente libretto e vicino alla targhetta tecnica sul presente libretto, il cambio dell'ugello, specificando il tipo di gas.

8. Dati tecnici degli apparecchi – dimensioni esterne in mm

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Bruciatore C 3,5 kW quantità presente	Bruciatore D 5,5 kW quantità presente	Bruciatore E 7,5 kW quantità presente
BHG2S70	400	700	Min. 850	1	1	-
BHG4S70	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG4S70B	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG6S70	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG6S70B	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG4D70	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG4D70B	800	700	Min. 850	2	2	-
BHG6D70	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG6D70B	1200	700	Min. 850	3	3	-
BHG2P70	400	700	Min. 850	1	-	1
BHG4P70	800	700	Min. 850	2	-	2
BHG4P70B	800	700	Min. 850	2	-	2
BHG6P70	1200	700	Min. 850	2	2	2
BHG6P70B	1200	700	Min. 850	2	2	2
BHG2S85	400	850	Min. 850	1	-	1
BHG4S85	800	850	Min. 850	1	2	1
BHG4S85B	800	850	Min. 850	1	2	1
BHG6S85	1200	850	Min. 850	1	2	3
BHG6S85B	1200	850	Min. 850	1	2	3
BHG2P85	400	850	Min. 850	-	-	2
BHG4P85	800	850	Min. 850	-	-	4

BHGx...**B** = con forno elettrico nel vano inferiore.



In caso di presenza di un forno elettrico o altro apparecchio elettrico all'interno del modulo che si va ad installare, il collegamento alla rete elettrica deve seguire le istruzioni contenute nell'apposito libretto d'uso e manutenzione fornito a parte.

9. Dati tecnici degli apparecchi – dimensioni esterne in mm

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Bruciatore C 3,5 kW quantità presente	Bruciatore D 5,5 kW quantità presente	Bruciatore E 7,5 kW quantità presente
206001	400	600	230/255	1	1	-
206002	800	600	230/255	2	2	-
206003	800	600	Min. 850	2	2	-
206006	400	650	230/255	1	1	-
206007	800	650	230/255	2	2	-
206008	800	650	Min. 850	2	2	-
207000	400	700	Min. 850	1	1	-
207003	800	700	Min. 850	2	2	-
207005	1200	700	Min. 850	3	3	-
207004 *	800	700	Min. 850	2	2	-
207006 *	1200	700	Min. 850	3	3	-
208000	400	850	Min. 850	1	-	1
208001	800	850	Min. 850	1	2	1
208003	1200	850	Min. 850	1	2	3
208002 *	400	850	Min. 850	1	2	1
208004 *	1200	850	Min. 850	1	2	3

20xxxx * = con forno elettrico nel vano inferiore.



In caso di presenza di un forno elettrico o altro apparecchio elettrico all'interno del modulo che si va ad installare, il collegamento alla rete elettrica deve seguire le istruzioni contenute nell'apposito libretto d'uso e manutenzione fornito a parte.

10. Dati tecnici degli apparecchi – consumo di gas

	Qn kW al massimo/al minimo	
Tipo di gas	Metano	GPL
Bruciatore C	3,5 / 0,90	
Bruciatore D	5,5 / 1,8	
Bruciatore E	7,5 / 1,8	

	Consumo di gas al massimo	
Tipo di gas	Metano (G20/G25) m ³ /h	GPL (G30/G31) Kg/h
Bruciatore C	0,370 - 0,431	0,272 - 0,276
Bruciatore D	0,582 - 0,677	0,427 - 0,434
Bruciatore E	0,794 - 0,923	0,583 - 0,591

11. Dati tecnici degli apparecchi - categorie

Paesi	P (mbar)	Categoria
DE;LU	20-50	II2E3B/P
DK, FI, SE, IS, NO, HR, LT, LV, EE, SK, SI, CZ	20-30	II2H3B/P
NL	25-30	II2LL3B/P
FR, BE	20/25- 28/37	II2E+3+
GB, ES, IT, PT, IE, GR,	20-29/37	II2H3+
AT, CH	20-50	II2H3B/P
PL	20-37	II2E3B/P
HU	25-30	II2HS3B/P
CY-MT	30	I3B/P

12. Dati tecnici degli apparecchi – forno elettrico

Forno elettrico	Modello	Modello
L x P x A in mm		
Dim. vassoio/griglia		
Potenza cielo/platea		
Potenza convezione		
Termostato		

Per il corretto utilizzo e le varie funzioni dei modelli di forno elettrico, vogliate consultare il libretto specifico fornito a parte.

13. Coperchio per la protezione della fiamma pilota

Le fiamme pilota vengono fornite con un coperchio di protezione per fare in modo che la termocoppia rimanga il più possibile pulita. In fase di pulizia sfilare il coperchio verso l'alto e riposizionare una volta effettuata la stessa (vedi immagini). Il coperchio può essere lavato in lavastoviglie. Il bruciatore funziona anche senza il coperchio di protezione, nel caso di smarrimento oppure di rottura, mettetevi in contatto con il vostro rivenditore/assistenza.



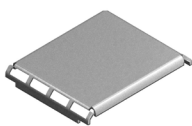
14. Piastra per il mantenimento – opzionale

Il piano può essere integrato con una piastra di ferro indeformabile ed essere utilizzato quasi come un tuttapiastra. La piastra è disponibile in due misure, per una oppure due zone di cottura. Si consiglia, nel caso di utilizzo di una piastra per zona singola, di integrare la seconda zona con una griglia poggiapentola singola (disponibile come optional) in modo da avere un posizionamento corretto di entrambe e di assicurare un facile utilizzo in piena sicurezza.

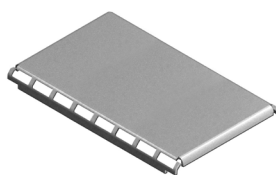
La piastra non deve MAI essere utilizzata su un bruciatore E (7,5 kW), solamente su bruciatore C (3,5 kW) o D (5,5 kW). Non utilizzare la piastra come grill/fry top, non mettere qualsiasi cibo direttamente sulla superficie. L'utilizzo deve avvenire solo sotto sorveglianza continua.

Rimuovere la griglia poggiapentola ed appoggiare correttamente la piastra sul bruciatore C oppure D (mai su E). Ora potete utilizzare più pentole, fino alla piena occupazione della superficie. Attenzione, la piastra si scalda fortemente! Non raffreddarla mai con l'ausilio di ghiaccio o acqua, con lo shock termico la piastra potrebbe danneggiarsi.

La pulizia va fatta con la piastra ancora tiepida oppure fredda, attraverso un panno imbevuto di acqua saponato. Non usare detergenti aggressivi o spugne abrasive. Asciugare bene la piastra e riporla in ambiente asciutto e pulito.



Piastra per una zona di cottura

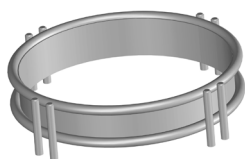


Piastra per due zone di cottura

15. Anello per pentola wok – opzionale

Ogni zona può essere integrata con un anello per pentola wok. Applicare semplicemente l'anello sulla griglia poggiapentola. Ora potete utilizzare la zona con una pentola wok da 300 mm di diametro (vedere anche il nostro catalogo). Attenzione, l'anello per wok si scalda fortemente! Non raffreddarlo mai con l'ausilio di ghiaccio o acqua, con lo shock termico l'anello potrebbe danneggiarsi.

La pulizia va fatta con l'anello ancora tiepido oppure freddo, attraverso un panno imbevuto di acqua saponato. Non usare detergenti aggressivi o spugne abrasive. Asciugare bene l'anello e riporlo in ambiente asciutto e pulito.





Berner



16. Scarico per l'invaso – opzionale

L'invaso di ogni piano può essere fornito con l'apertura di scarico per consentire l'allagamento con un po' di acqua dell'invaso stesso. In questo modo si facilita la pulizia dell'invaso. Lo scarico è provvisto di tappo con scarico di sicurezza (troppo-pieno). Non deve penetrare sporco e/o qualsiasi liquido nel bruciatore per evitare malfunzionamenti. Assicuratevi anche di tenere lo scarico ed il suo tappo il più pulito possibile.

Prima della pulizia rimuovere residui fissi di cibo. Poi aprire lo scarico levando il tappo. La pulizia va fatta attraverso un panno imbevuto di acqua saponato. Non usare detergenti aggressivi o spugne abrasive. Asciugare bene l'invaso e non scaricare residui di cibo attraverso lo scarico, poiché potrebbe otturarsi.

17. Annotazioni – Disegni

