

Istruzioni per l'uso ed il montaggio

VG 231

Piano di cottura a gas



GAGGENAU

Premessa

1. Indicazioni importanti	Pagina 3-4
1.1 Sicurezza	Pagina 3
1.2 Prima messa in funzione	Pagina 3
1.3 Uso	Pagina 4
2. Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento	Pagina 5-6
2.1 Componenti dell'apparecchio	Pagina 5
2.2 Accessori speciali	Pagina 5
2.3 Funzionamento	Pagina 6
3. Comando	Pagina 7
4. Pulizia e cura	Pagina 8
5. Manutenzione	Pagina 9
5.1 Generalità	Pagina 9
5.2 Come eliminare piccole avarie	Pagina 9
6. Dati tecnici / Tabella	Pagina 10
7. Suggerimenti pratici	Pagina 11-12
7.1 Il wok e gli accessori	Pagina 11
7.2 Cuocere nel wok	Pagina 11
7.3 Ricette	Pagina 12
8. Istruzioni per il montaggio	Pagina 13-18
8.1 Indicazioni importanti	Pagina 13
8.2 Allacciamento al gas / elettrico	Pagina 14
8.3 Cambio degli ugelli	Pagina 15-17
8.4 Installazione dell'apparecchio	Pagina 18

Premessa

Il vostro nuovo apparecchio renderà ancora più piacevole la preparazione delle pietanze.

Esso vi offre i seguenti **vantaggi**:

- regolazione immediata da caldo a freddo
- elevato standard di sicurezza con il termofusibile installato del bruciatore.
- grazie ad un metodo innovativo l'installazione è facilissima!

Suggeriamo di leggere attentamente le istruzioni per il comando ed il montaggio **prima della messa in funzione** onde sfruttare al meglio tutte le varie possibilità offerte dall'apparecchio. Il manuale contiene importanti indicazioni relative all'uso, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio.

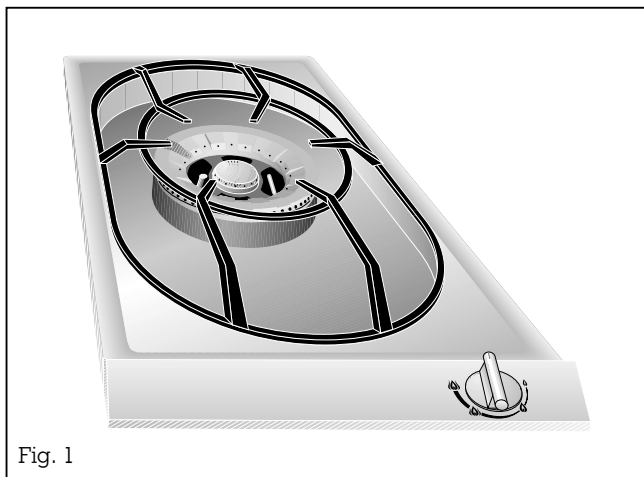
Le indicazioni che devono essere osservate **prima di mettere in funzione** l'apparecchio per la prima volta sono riportate a pagina 3.

I capitoli **“Installazione e funzionamento”** e **“Comando”** vi illustrano tutte le potenzialità del vostro apparecchio e come usarlo.

Il capitolo **“Pulizia e cura”** fornisce consigli utili per far sì che il vostro nuovo apparecchio funzioni a lungo in maniera ineccepibile.

Se non riuscite ad attivare la funzione desiderata, leggete i **“Consigli e suggerimenti”**. Nel caso questi fossero insufficienti, non esitate a contattare il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!



1. Indicazioni importanti

1.1 Sicurezza

I componenti danneggiati non devono essere messi in funzione.

Nel collegare apparecchi elettrici nei pressi del piano di cottura accertatevi che i cavi di allacciamento non vengano a contatto con i fuochi caldi!

L'utilizzatore è responsabile dell'uso proprio e delle condizioni ineccepibili dell'apparecchio.

Mettete in funzione l'apparecchio sempre sotto sorveglianza! Accertatevi che tutti i componenti del bruciatore poggino correttamente.

L'apparecchio deve essere messo in funzione solo se il wok, una pentola o un tegame sono poggiati sul fuoco.

Nota:

Se avete montato il coperchio VD 201-010 (accessorio speciale), esso deve essere chiuso solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendete l'elettrodomestico se il coperchio è abbassato! Il calore che si sviluppa potrebbe danneggiare l'apparecchio ed il coperchio. Non utilizzate il coperchio come superficie di appoggio oppure come ripiano dove tenere caldi i cibi.

Attenzione! Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Tenete lontani i bambini!

Non pulite l'apparecchio con un dispositivo a vapore o a pressione – **pericolo di corto circuito!**

Staccate l'apparecchio dalla rete prima di eseguire ogni intervento di manutenzione. A tale scopo tirate la spina dalla presa oppure attivate il relativo fusibile.

Le riparazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati onde garantire la sicurezza dell'apparecchio.

Per eventuali danni riconducibili all'inosservanza delle presenti istruzioni non si accettano rivendicazioni di garanzia.

Attenzione! Grassi ed oli surriscaldati possono facilmente infiammarsi. Le pietanze cotte in grasso ed olio (per es. patatine fritte) devono essere preparate solo sotto continua sorveglianza!

Con riserva di modifiche tecniche!

1.2 Prima messa in funzione

Osservate le seguenti indicazioni prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta:

L'apparecchio deve essere installato e collegato da un tecnico specializzato!

Leggete attentamente il manuale per l'uso ed il montaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Nota:

La targhetta di questo apparecchio si trova su un foglio separato allegato al manuale. Conservatela insieme al manuale per l'uso ed il montaggio! Eliminate l'imballaggio dell'apparecchio e smaltitelo in maniera conforme alle disposizioni vigenti in materia!

Osservate che nel pacco vi sono anche gli accessori!

Tenete gli involucri dell'imballaggio lontani dalla portata dei bambini!

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta lavatelo accuratamente. Potrete così eliminare eventuali odori di nuovo e sporco. (V. capitolo Pulizia e cura).

1.3 Uso

L'apparecchio è destinato soltanto per l'uso domestico e non ne è permesso l'uso per scopi diversi da quelli indicati.

Esso è destinato solo alla preparazione di pietanze e non è adatto per riscaldare l'ambiente in cui è installato!

L'uso di un piano di cottura a gas comporta la **formazione di calore ed umidità** nell'ambiente in cui esso è installato. Garantite pertanto sempre una buona aerazione del vano!

Tenete aperte le **vie di ventilazione**. Un uso prolungato dell'apparecchio con uno o tutti i fuochi può rendere necessaria un'aerazione aggiuntiva, come per es. l'apertura di una finestra o di una porta, o anche una più intensa aspirazione con una cappa.

Onde garantire una buona combustione l'ambiente in cui è installato l'apparecchio deve avere un volume minimo di 10 m³ ed essere dotato di una porta verso l'esterno o una finestra che può essere aperta.

Utilizzate i fuochi sempre e **solo con pentole o con il wok** poggiati sopra. **Non riscaldare pentole o padelle vuote** per evitare ingorghi di calore. Usate **pentole e tegami con un fondo doppio** per permettere una migliore ripartizione del calore in particolare al minimo. Migliore è l'adattamento delle dimensioni delle pentole a quelle dei bruciatori, migliore è anche lo sfruttamento del calore della fiamma e minori i costi.

Non è ammesso l'impiego di pietre ollari in quanto il ristagno di calore che verrebbe a crearsi potrebbe provocare danni all'apparecchio.

Se desiderate allontanare brevemente le pentole dai fuochi, riducete l'intensità al minimo per risparmiare gas e gravare meno sull'ambiente.

Coprite i fuochi accesi sempre con pentole o padelle se il piano di cottura a gas è montato sotto una cappa ad aspirazione. Il calore prodotto potrebbe danneggiare parti della cappa oppure infiammare i residui di grasso presenti nel filtro.

In presenza di una cappa ad aspirazione è necessario garantire sempre una sufficiente alimentazione di aria!

Dopo l'accensione tenete premuta la manopola ancora per **5-8 secondi** ca. Il termosensore deve riscaldarsi per 5-8 secondi prima di lasciar andare la manopola.

Nel caso di un'interruzione della corrente potrete accendere i fuochi con fiammiferi oppure un altro ausilio di accensione. Il dispositivo di sicurezza che evita la fuoriuscita di gas incombusto quando l'erogazione è aperta, funziona comunque.

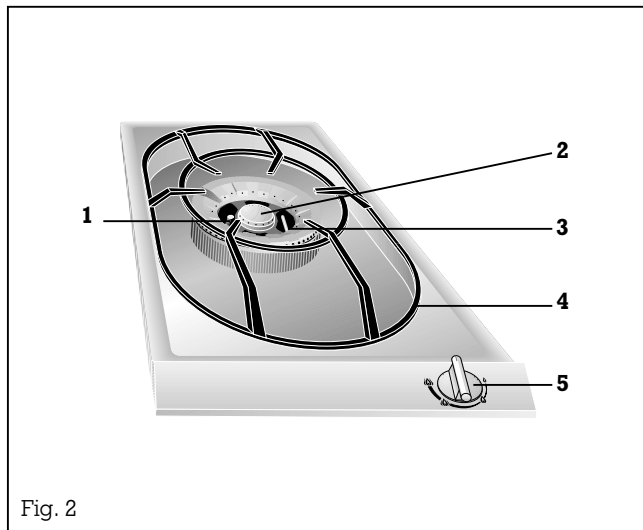
Non si consiglia l'uso di pentole o tegami con un diametro inferiore a **100 mm** e superiore a **320 mm**. Nel caso vengano utilizzate pentole di grandi dimensioni, rispettate una distanza minima di **100 mm** tra il tegame e i componenti adiacenti infiammabili. Tra la manopola e la pentola o la padella deve esserci una distanza minima di **15 mm**.

In presenza di **disturbi del funzionamento** contattate il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau!

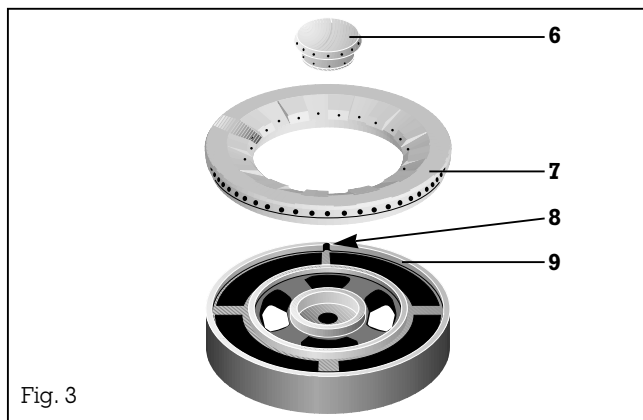
Consiglio: nell'acquistare le pentole ricordate che il produttore spesso indica il diametro superiore della pentola che è di regola leggermente maggiore del diametro del fondo. Osservate le indicazioni del produttore ! Utilizzate solo pentole e tegami «idonei ai fornelli a gas».

2. Componenti dell'apparecchio e loro funzionamento

2.1 Componenti dell'apparecchio



- 1 Candela per l'accensione automatica
- 2 Bruciatore del wok 0,25-5 kW
- 3 Termosensore per il dispositivo di sicurezza della fiamma
- 4 Supporto pentola
- 5 Manopola di comando per il fuoco



- 6 Coperchio del bruciatore
- 7 Anello del bruciatore
- 8 Incavo nella testa del bruciatore
- 9 Testa del bruciatore

2.2 Accessori speciali

I seguenti accessori speciali possono essere ordinati:

- **VV 200-000**: listello di collegamento
- **VD 201-010**: coperchio

2.3 Funzionamento

L'apparecchio è dotato di manopole che possono essere comandate con un'unica mano. Ciò vuol dire che premendo brevemente la manopola viene azionata l'accensione.

Dopo l'accensione dovete tenere premuta la manopola ancora per 5-8 secondi ca. affinché il termosensore che apre l'alimentazione del gas si possa riscaldare.

Il bruciatore è dotato di un **dispositivo di sicurezza** che evita l'effusione di gas incombusto quando è aperto.

Il **carico nominale** complessivo di calore ammonta a:

5,0 kW riferito a H_s^* (valore di combustione)

4,5 kW riferito a H_i (valore di riscaldamento)

Il carico nominale indicato è determinato dall'installazione di ugelli fissi.

Il piano di cottura a gas può essere **modificato** per il funzionamento con un altro tipo di gas sostituendo gli ugelli (ugelli a fuoco pieno e piccolo - vedasi Tabella degli ugelli)

I **simboli sul pannello di comando** significano:

0 SPENTO

🔥 Massimo fiamma esterna ed interna

🔥 Minimo fiamma esterna
Massimo fiamma interna

🔥 Fiamma esterna Spenta
Massimo fiamma interna

🔥 Fiamma esterna Spenta
Minimo fiamma interna

L'alimentazione del gas può essere regolata in continuo tra il massimo ed il minimo.

3. Comando

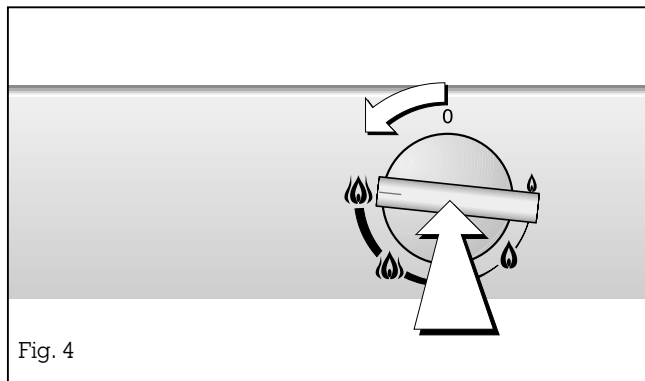


Fig. 4

I fuochi possono essere accesi solo se sono montati tutti i componenti del bruciatore. Altrimenti potrebbero verificarsi disturbi di funzionamento al dispositivo di accensione.

Accendere (Fig. 4):

- Collocate la pentola sul fuoco scelto.
- Premete e tenete premuta la manopola fino alla battuta. In questo modo attivate l'accensione.
- Girate la manopola verso sinistra sulla posizione «Massimo».

Se la fiamma non si accende nell'arco di **2-4 secondi**, girate la manopola ulteriormente verso sinistra sul «Minimo» e quindi dopo l'accensione di nuovo sul «Massimo». Spesso il fuoco si accende più rapidamente al minimo in quanto diversi gas hanno una differente disposizione all'accensione.

Tenete premuta la manopola ancora per **5-8 secondi** dopo che la fiamma si è accesa. Il termosensore deve riscaldarsi per 5-8 secondi prima di lasciar andare la manopola. Ripetete la procedura se la fiamma si spegne di nuovo.

Girando la manopola di comando lentamente è possibile regolare la fiamma in continuo tra il massimo ed il minimo.

Spegnere (Fig. 5):

Girate la manopola verso destra fino alla battuta e portatela sulla posizione 0.

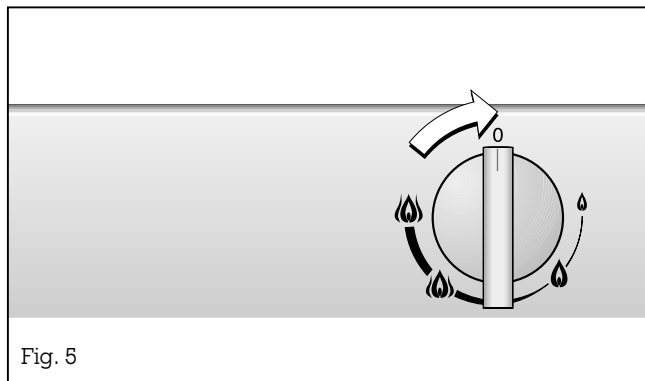


Fig. 5

4. Pulizia e cura

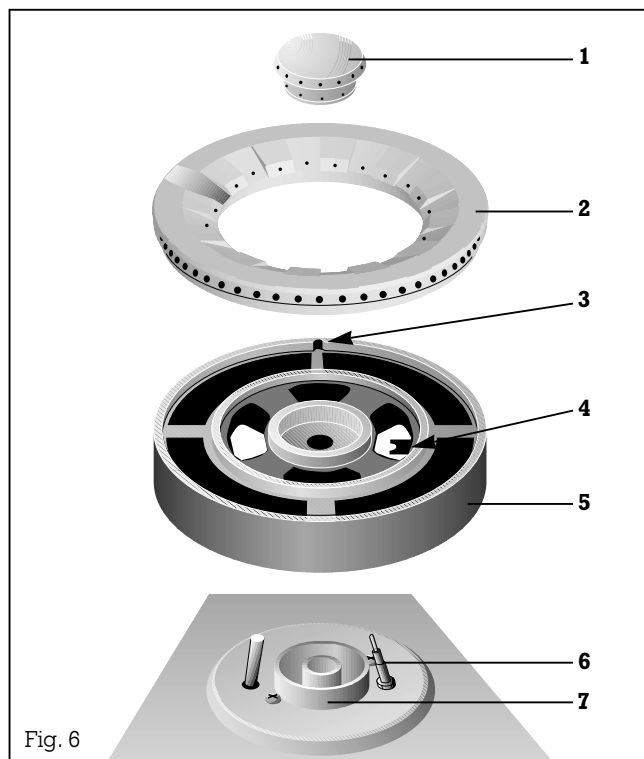


Fig. 6

Eliminate immediatamente eventuali **liquidi fuoriusciti** per evitare che si incrostino sul piano. **Cautela!** Il bruciatore in funzione è molto caldo.

Non utilizzate mai prodotti abrasivi o corrosivi.

Tenete libere e pulite le **aperture per l'aria di alimentazione** sul retro del pannello.

Il **quadro di comando** e le **manopole vanno** puliti solo con detergente ed un panno morbido.

Tenete sempre puliti il termosensore e la candela di accensione per garantire un funzionamento ineccepibile.

Pulite accuratamente l'apparecchio **prima di usarlo per la prima volta e dopo ogni utilizzo**.

- **Aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato!**
- Eliminate la **griglia**.
- Rimuovete il **coperchio e l'anello del bruciatore**.
- Pulite il **piano di cottura, i coperchi dei bruciatori e la griglia** con un comune detersivo (non lavateli nella lavastoviglie!), per es. con acqua calda e detersivo ed un spazzola.
- Se necessario, pulite la **testa del bruciatore** con un panno umido.
- Lasciate ammorbidire le **incrostazioni** con un po' di acqua e del detersivo per poter rimuovere più facilmente lo sporco tenace. Non utilizzate prodotti abrasivi o spugnette.
- Il calore prodotto potrebbe causare decolorazioni sulla superficie di acciaio inox. **Non cercate di eliminarle con un prodotto abrasivo**, perché finireste soltanto per danneggiare il piano. Distribuite uniformemente un leggero strato di prodotto per la cura dell'acciaio (non sul pannello di comando!). Così otterrete una superficie uniforme ed il vostro piano resterà a lungo come nuovo.

In fase di assemblaggio (Fig. 6) accertatevi che la testa del bruciatore (5) venga poggiata sulla parte sottostante del bruciatore (7) in modo che l'elemento di fissaggio (4) venga bloccato dall'elemento termosensibile (6). Poggiate l'anello (2) sulla testa del bruciatore (5) dall'alto. La sporgenza di arresto sulla parte inferiore dell'anello del bruciatore deve incastrarsi nell'incavo (3). Centrate il coperchio (1) nella testa del bruciatore. Montate il supporto per la pentola.

Attenzione:

Per pulire l'apparecchio non ricorrete mai a dispositivi ad alta pressione e a getti di vapore. In tal caso non sarebbe più garantita la sicurezza dell'apparecchio dal punto di vista elettrico.

5. Manutenzione

5.1 Generalità

In presenza di **disturbi del funzionamento** controllate dapprima l'alimentazione di gas e di corrente degli impianti domestici, ovvero se il rubinetto del gas è aperto e se la spina è inserita nella presa.

Se l'apparecchio continua a non funzionare, rivolgetevi al vostro **rivenditore autorizzato oppure al Servizio assistenza** clienti di pertinenza indicando il modello dell'apparecchio (v. targhetta).

Le riparazioni devono essere affidate solo ed esclusivamente a tecnici autorizzati per garantire sempre la sicurezza dell'apparecchio.

Ricordate che gli interventi impropri rendono nullo il diritto alla garanzia.

Utilizzate sempre e solo i ricambi originali.

5.2 Come eliminare piccole avarie

Disturbo	Soluzione
Il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi!	Controllate se il bruciatore è assemblato correttamente. ... se il dispositivo di interdizione dell'alimentazione del gas è aperto. ... se il bruciatore è asciutto e pulito. ... se il fusibile dell'impianto domestico è scattato. Informate eventualmente il Servizio assistenza.
La fiamma si rispegne dopo l'accensione.	Controllate se i coperchi e gli anelli dei bruciatori poggiano correttamente. ... se la fiamma si è spenta perché c'è corrente nella stanza.
Il dispositivo elettrico di accensione del bruciatore non funziona più del bruciatore.	Controllate se vi sono residui di cibo tra l'elettrodo di accensione e il coperchio. Rimuoveteli con cautela.
Le punte della fiamma sono gialle.	Controllate se il bruciatore è asciutto e pulito.

6. Dati tecnici / Tabella

Dati tecnici gas		Dati tecnici / impianto elettrico	
Bruciatore: fortissimo		Assorbimento nominale	0,8 W
Stadio 4 fiamma piena	5,0 kW	Tensione	220 - 240 V
Stadio 3 fiamma piccola esterna		Frequenza	50 - 60 Hz
più stadio 2 fiamma piena interna	1,0 kW		
Stadio 2 fiamma piena interna	< 0,50 kW		
Stadio 1 fiamma piccola	< 0,25 kW		
Con riserva di modifiche tecniche!			

Allacciamento gas:

Dado a risvolto R 1/2" per curva con R 1/2"
secondo la norma DIN 1999 conico-cilindrico

Paesi	AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL PT SE	BE FR LU NL	DE	BE CH DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL NO PT SE	AT DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E (G 20)	L (G 25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20 mbar	25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	1,55	1,55	1,73	1,00	0,87
Ugello minimo esterno	0,75	0,75	0,84	0,51	0,45
Ugello massimo interno	Nr. 34	Nr. 34	Nr. 44	Nr. 13	Nr. 7
Ugello minimo interno	0,41	0,41	0,45	0,27	0,25
Regolaz. colonna d'aria/ bruciatore esterno [mm]	2	2	2	2	2
Regolaz. colonna d'aria/ bruciatore interno [mm]	3	3	3	6	6
Σ Potenza	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Σ Consumo	0,48 m³/h	0,55 m³/h	0,55 m³/h	364 g/h	364 g/h

7. Suggerimenti pratici

7.1 Il wok e gli accessori

(non compresi nella fornitura base)

- L'apparecchio «Urwok» è il wok ideale per la vostra piastra a gas.
- Il wok ha una forma emisferica concava ed è dotato di un lungo manico, ev. di legno. Esso presenta un fondo arrotondato e pareti inclinate. L'acciaio di spessore sottile conduce il calore rapidamente all'interno, ma raffredda il wok altrettanto rapidamente non appena la fiamma viene abbassata. Gli ingredienti non cuoceranno mai eccessivamente.
- Il diametro è compreso tra 35 e 40 cm per 4 persone.
- Il wok può essere in diversi materiali. Quelli in ghisa sono estremamente stabili e tengono a lungo il calore.
- Il coperchio è rotondo ed alto. Grazie a questa forma il wok potrà essere usato anche per cuocere al vapore e per stufare.
- La griglia semicircolare viene agganciata sul bordo del wok. Su di essa potrete cuocere al vapore diversi cibi, far sgocciolare i cibi fritti o tenere caldi quelli già cotti.
- Usate il chan (spatola arrotondata) o un utensile per girare di legno.
- Per prelevare i cibi utilizzate un mestolo.
- Usate una schiumarola per prelevare il fritto dall'olio o grandi pezzi di cibi dal sugo.
- Per cuocere al vapore si può ricorrere a cesti di bambù.

7.2 Cuocere nel wok

Nel wok si può soffriggere, cuocere al vapore, friggere, stufare e cuocere «normalmente».

Lo speciale metodo di cottura con il wok è rappresentato dal continuo girare delle pietanze. Gli ingredienti tutti tagliati in piccoli pezzi vengono cotti possibilmente a fiamma alta girandoli continuamente. Nella grande padella circolare tutto si lascia girare più rapidamente e più facilmente rispetto ad una tradizionale padella. Grazie al continuo movimento i cibi non bruciano. L'olio in eccedenza si convoglia al centro. In un batter d'occhio si preparano deliziosi cibi rosolati, i pori della carne si chiudono e la carne resta succosa, le verdure rimangono al dente e l'aroma, come anche le vitamine presenti nei cibi non vanno perduti.

Importante! Il tempo di cottura è così breve che tutti gli ingredienti devono essere pronti prima di iniziare la cottura. La giusta sequenza è altrettanto importante. Nel wok vanno introdotti dapprima gli ingredienti che richiedono un maggior tempo di cottura, come per es. le verdure a fibre dure, quali le carote, mentre le verdure tenere, come i funghi o i germogli, si aggiungono più tardi.

E così si procede:

- risciacquate il wok con olio. Si consiglia di usare olio di arachidi oppure di soia.
- Lasciate riscaldare bene l'olio ed iniziate quindi la cottura.
- Tagliate il cibo in pezzi uguali badando che non siano troppo piccoli per evitare che brucino subito.
- Se desiderate cuocere grandi quantitativi di cibo, si consiglia di porzionarlo altrimenti non tutto giungerà contemporaneamente sul fondo caldo del wok.
- I cibi già cotti possono essere riscaldati con la fiamma al minimo. Pulite il wok ogni volta che lo usate e strofinatelo con olio per evitare la formazione di ruggine.

7.3 Ricette

Manzo con salsa alle ostriche

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di filetto di manzo
 - 1/2 cucchiaino di pepe nero (macinato fresco)
 - 2 cucchiaini di salsa di soia scura
 - 1 cucchiaio di farina
 - 5 funghi tongku essiccati
 - 300 gr di funghi agarici
 - 2 cipolline, 1 peperone rosso
 - 4 spicchi di aglio, 1 pezzo di zenzero fresco
 - 3 cucchiaini di olio, 5 cucchiaini di salsa di ostriche
 - 1 cucchiaio di salsa di pesce
 - 1 cucchiaino di zucchero, 4 cucchiaini di sakè.
- Sciacquate la carne con acqua fredda, asciugatela, eliminate il nervetto e tagliate a dadini di ca. 1 cm. Meschiate con pepe, salsa di soia e farina quindi mettete a marinare per ca. un'ora in frigorifero.
 - Lavate nel frattempo i funghi tongku e metteteli a bagno in acqua calda per ca. 20 minuti.
 - Pulite i funghi agarici, sciacquateli con acqua e tagliateli a pezzi grossi. Lavate le cipolline che andranno tagliate a metà. Tagliate le cipolline a pezzi lunghi ca. 3 cm. Lavate e dividete a metà il peperone, eliminate il picciolo e tagliatelo a strisce. Lavate bene le mani!
 - Pelate e tritate l'aglio e lo zenzero.
 - Strizzate con cautela i funghi tongku e tagliateli in quattro parti.
 - Riscaldare l'olio nel wok. Fate rosolare a fuoco forte e girando continuamente dapprima la carne. Soffriggete l'aglio e lo zenzero ed aggiungete i pezzetti di carne. Abbassate la fiamma ed aggiungete i funghi tongku e gli agarici, le cipolline, la salsa di ostriche e di pesce e lo zucchero. Lasciate cuocere il tutto per ca. 2 minuti a fuoco medio.
 - Aggiungete il peperone a strisce e fatelo riscaldare bene. Meschiate il tutto con il sakè. Guarnite il piatto con il peperone a striscioline.

Pollo in salsa di pomodoro e basilico

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr di scalogno
 - 500 gr di petto di pollo
 - 750 gr di pomodoro
 - 1 mazzetto grande di basilico
 - 2 cucchiaini di olio
 - 200 gr di panna da cucina
 - sale q.b.
 - pepe nero macinato fresco
- Pelate e tagliate a dadini gli scalogni. Sciacquate i petti di pollo con acqua fredda, asciugateli e tagliateli a dadini.
 - Intagliate i pomodori ed immergeteli brevemente in acqua bollente o nel vapore. Pelateli e tagliateli a pezzetti.
 - Lavate e fate sgocciolare bene il basilico e mettete da parte alcune foglie per guarnire. Il restante basilico va tagliato oppure tritato.
 - Riscaldare l'olio nel wok. Fate rosolare bene il pollo girando continuamente e suddividendolo in porzioni. Soffriggete brevemente gli scalogni ed aggiungete la carne.
 - Versate nel wok i pomodori tagliati e la panna. Meschiate tutti gli ingredienti ed aggiungete basilico, sale e pepe. Lasciate cuocere per alcuni minuti girando continuamente.
 - Aggiungete sale e pepe al sugo e servite il piatto guarnito con foglie di basilico.
- Suggerimento: il sugo può essere insaporito con del vino.

8. Istruzioni per il montaggio

8.1 Indicazioni importanti

Osservate le **indicazioni di sicurezza e le indicazioni importanti** (capitolo 1).

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento dell'apparecchio nel luogo di installazione. Egli è tenuto a spiegarne il funzionamento all'utilizzatore sulla base del manuale d'uso e ad indicargli come staccare l'apparecchio dall'alimentazione della corrente e del gas in caso di necessità.

Attenzione:

Prima di collegare l'apparecchio verificare se le **condizioni in loco** quali il tipo di gas, la pressione del gas e la tensione di rete corrispondono alle impostazioni dell'apparecchio. Le informazioni necessarie sono riportate sull'adesivo sul raccordo per il gas oppure sulla **targhetta** dell'apparecchio. Questo piano di cottura a gas corrisponde alle categorie riportate sulla targhetta. La targhetta si trova sull'apparecchio ed inoltre anche su un foglio complementare. Il cambio degli ugelli permette di regolare ogni tipo di gas ivi indicato. Se i dati non corrispondono l'apparecchio deve essere adattato al tipo di gas e alla pressione presenti.

Poiché questo piano di cottura non è previsto per l'allacciamento ad un impianto di convogliamento dei gas di scarico, vanno assolutamente osservate le relative condizioni di installazione.

Indicazioni per la ventilazione:

Per garantire una buona combustione il vano in cui è installato l'apparecchio deve avere un volume minimo di 10 m³ ed una porta verso l'esterno oppure una finestra che possa essere aperta.

In Germania l'installazione e l'allacciamento del piano di cottura a gas devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato dall'impresa erogatrice di gas. Egli deve osservare le direttive quali DVGW-TRGI 86 e TRF 1988 nonché le norme emesse dall'impresa erogatrice di gas e dalle autorità preposte.

In Svizzera il montaggio va eseguito in rispetto delle direttive vigenti del SVGW e dell'Unione delle assicurazioni cantonali contro gli incendi nonché delle condizioni di installazione del produttore.

In Austria il montaggio va effettuato in rispetto delle norme ÖVGW-TR Gas (G1) e ÖVGW-TR Gas liquido (G2-parte 1) nonché dell'ordinamento edile e commerciale locale.

L'apparecchio può essere installato senza ulteriori misure precauzionali in cucine componibili di legno o simile materiale infiammabile. La parete posteriore deve essere in materiale ignifugo.

La distanza minima tra l'apparecchio e le parti dei mobili sensibili al calore o le superfici di appoggio (parete laterale del mobile) deve essere di **150 mm**.

Il piano di cottura corrisponde alla classe di apparecchi 3 e deve essere installato nel piano di lavoro come indicato dal disegno.

La distanza tra il pensile ed il piano di lavoro deve essere di almeno **600 mm**. Nel caso l'apparecchio venga montato sotto una cappa ad aspirazione, deve essere rispettata la distanza di sicurezza indicata dal costruttore. L'alzatina deve essere resistente al calore e la distanza minima tra il piano di cottura e l'alzatina deve ammontare a **35 mm**.

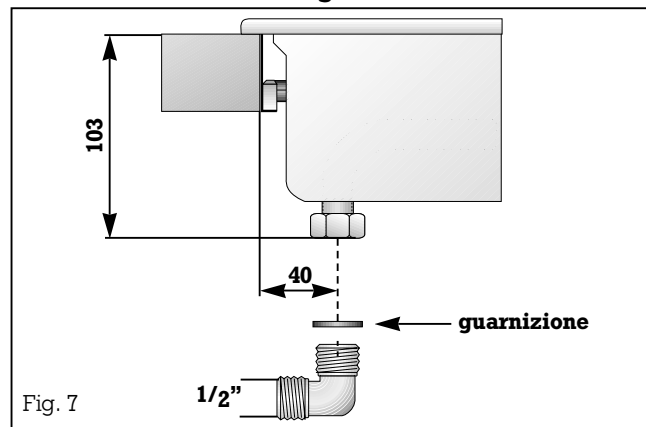
Dopo aver disimballato l'apparecchio verificare l'eventuale presenza di danni da trasporto che andranno comunicati immediatamente all'impresa dei trasporti.

Con riserva di modifiche tecniche.

VG 231-...	FDxxxx		
AC 220-240V	50/60Hz	Σ Qn	5,0 kW 0,8 VA

8.2 Allacciamento dell'apparecchio

8.2.1 Allacciamento al gas



8.2.2 Allacciamento elettrico

Allacciamento al gas

L'allacciamento al gas deve essere disposto in modo che il rubinetto di chiusura sia accessibile ed eventualmente visibile dopo l'apertura dello sportello del mobile.

L'apparecchio viene collegato con la curva di raccordo R 1/2" fornita in dotazione 1/2" e la relativa guarnizione su un condotto fisso oppure un tubo flessibile di sicurezza per gas adeguato al modello e conforme alla norma DIN 3383, parte 1. Se il tubo flessibile di sicurezza per gas è solo in parte di metallo, la temperatura ambiente non deve superare i 70 °K. In presenza di un tubo completamente metallico, la temperatura ambiente ammissibile è di 115 °K. Un tubo flessibile deve essere posato in modo che non venga a contatto con le parti mobili della cucina (per es. cassetti).

Allacciamento elettrico

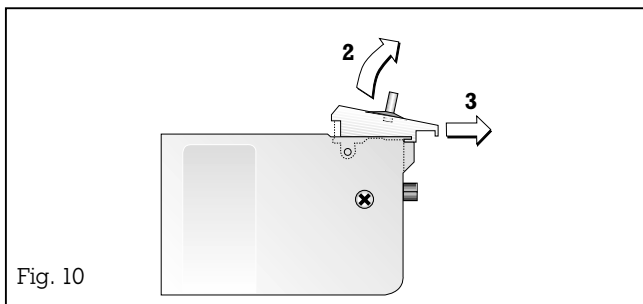
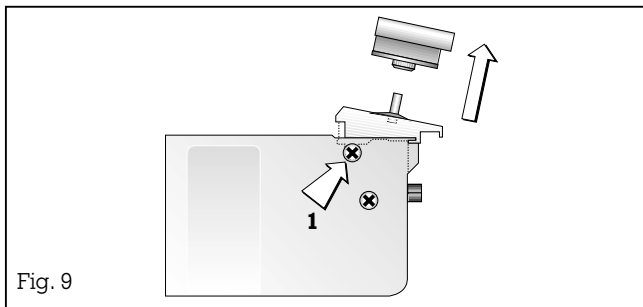
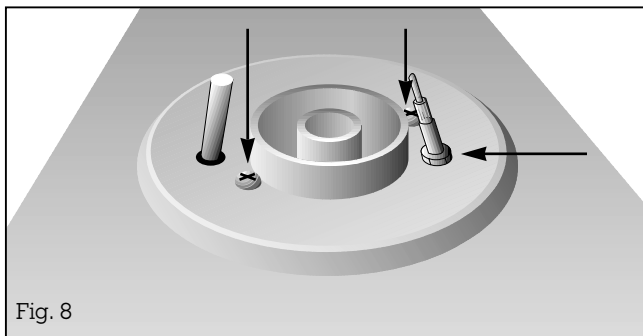
L'allacciamento elettrico (c.a. 220-240 V) avviene con un cavo dotato di spina di protezione da contatto ed una presa ad innesto oppure fissa con messa a terra che può essere raggiungibile anche dopo l'installazione del piano di cottura a gas.

Se a seguito dell'incasso del piano di cottura, l'apparecchio non può essere separato dalla rete da tutti i poli tirando la spina, è necessario prevedere, in fase di installazione, un dispositivo di separazione con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm. Nel realizzare gli allacciamenti badare che il cavo non venga a contatto con le parti calde del piano di cottura o altro.

Se il cavo di allacciamento alla rete è danneggiato, esso deve essere sostituito con un cavo speciale. Questo deve essere collegato solo dal costruttore o da un tecnico del suo Servizio di assistenza clienti.

Il cavo di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H05-VV-F-3G 0,75.

8.3 Cambio degli ugelli



Regolazione di un altro tipo di gas

La regolazione di un altro tipo di gas deve essere eseguita solo ed esclusivamente da un **tecnico autorizzato**.

Gli ugelli necessari per il tipo di gas da regolare sono disponibili come kit completo. A tale scopo si prega di indicare il tipo di apparecchio ed il tipo di gas desiderato. Gli ugelli possono essere sostituiti senza dover aprire l'apparecchio.

– Staccate l'apparecchio dalla rete.

- Rimuovete il supporto per pentola, l'anello, il coperchio e la testa del bruciatore.
- Se l'apparecchio è collegato in modo fisso ad un condotto di gas, esso deve essere appositamente staccato. In presenza di un allacciamento tramite un tubo flessibile per gas di sicurezza, l'apparecchio deve essere solo spinto dal basso per essere rimosso dal supporto e quindi dal piano di lavoro.
- Allentate i dadi di fissaggio (apertura chiave 11) dell'elemento termosensibile e le due viti di fissaggio che si trovano sotto la testa del bruciatore e risultano visibili dopo averla eliminata (Fig. 8).
- Rimuovete il piano di cottura
- Tirate la manopola di comando. Dopo aver allentato le viti di fissaggio **(1)** a destra e a sinistra (Fig. 9) è possibile togliere il pannello di comando sollevandolo **(2)** e spingendolo **(3)** fuori dall'incastro (Fig. 10).

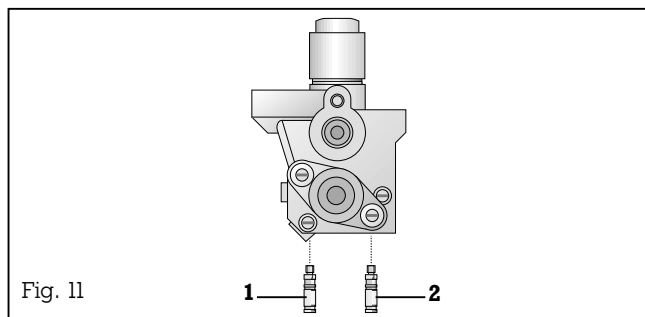


Fig. 11

Regolazione degli ugelli: v. tabella a pagina 10.

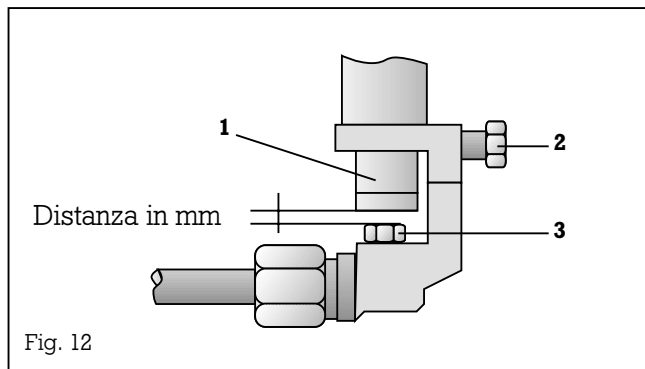


Fig. 12

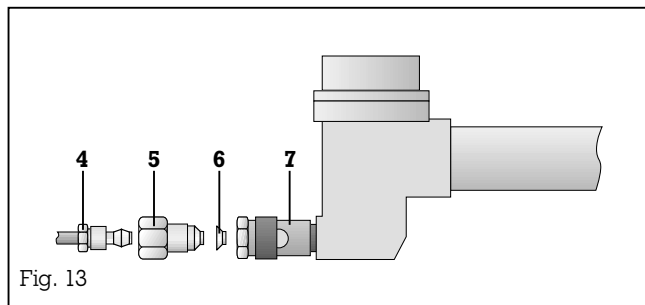


Fig. 13

Cambio degli ugelli del minimo (Fig. 11)

Gli ugelli del minimo per i bruciatori interno (2) ed esterno (1) si trovano nel rubinetto del gas. Essi devono essere sostituiti in funzione del nuovo tipo di gas e secondo quanto riportato nella tabella degli ugelli del minimo. Avvitate gli ugelli fino alla battuta e controllatene la tenuta (guarnizione metallica).

Nel caso dovesse risultare necessario correggere gli ugelli del minimo (1) e (2) in presenza di un tipo di gas e di pressioni differenti, la portata può essere aumentata girandoli verso sinistra.

Cambio degli ugelli principali

Cambio dell'ugello principale per il bruciatore esterno (Fig. 12)

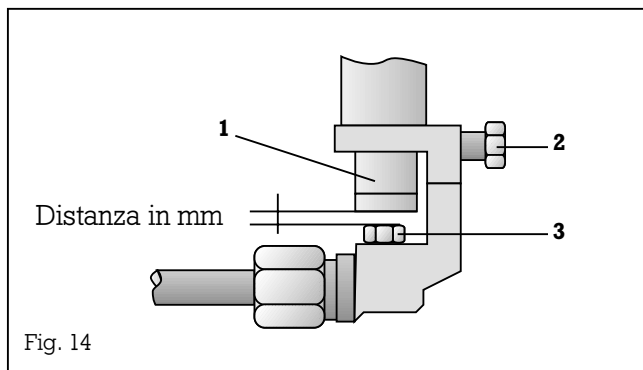
Sostituite l'ugello principale (3) (apertura chiave 10) per il massimo a seconda del nuovo tipo di gas e di quanto riportato nella tabella degli ugelli. Allentate precedentemente la vite (2) e spostate il manicotto di regolazione dell'aria (1), quindi fissate con la vite (2). Controllate la tenuta dell'ugello principale montato. In funzione del nuovo tipo di gas impostato incollate l'adesivo fornito in dotazione sul raccordo del gas.

Procedete alla regolazione della colonna d'aria secondo la tabella «Regolazione della colonna d'aria» per i bruciatori esterni.

Cambio dell'ugello principale per i bruciatori interni (Fig. 13)

Rimuovete il condotto di alimentazione allentando il dado a risvolto (4) (apertura chiave 8). Svitare la vite dell'iniettore (5) (apertura chiave 12) ed estraete l'ugello (6) dall'iniettore (7) con un piccolo cacciavite. Montate l'ugello adatto al nuovo tipo di gas (v. indicazioni nella tabella degli ugelli). A tale scopo infilate l'ugello (6) sulla vite dell'iniettore (5) ed avvitate entrambi nell'iniettore. Infilate il condotto di alimentazione ed avvitatelo. Controllatene la tenuta. Procedete alla regolazione dell'apertura d'aria secondo quanto riportato nella tabella «Apertura d'aria per i bruciatori interni».

Attenzione: nel passaggio rapido dal massimo al minimo la fiamma non deve né spegnersi né dare ritorni!



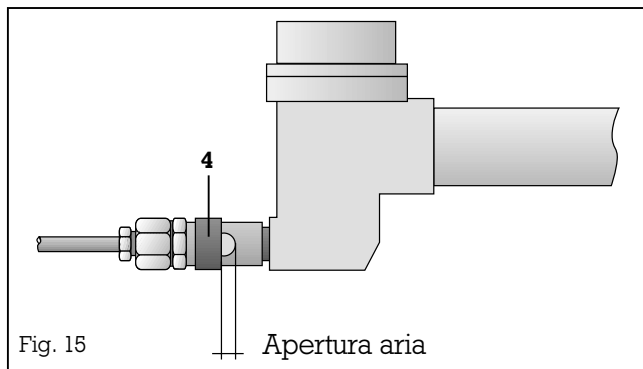
Regolazione dell'aria primaria.

Per ottenere una fiamma stabile e silenziosa in presenza di tipi e pressioni di gas diversi può risultare necessario regolare l'aria primaria.

Regolazione dell'aria primaria per i bruciatori esterni (Fig. 14)

Spostate il manicotto di regolazione dell'aria (1) dopo aver allentato la vite (2) (apertura chiave 7) in direzione dell'ugello (3) oppure allontanandolo dall'ugello fino a max. 12 mm di distanza finché la fiamma non è stabile e silenziosa. Nella fiamma non devono esserci punte gialle. Durante il passaggio rapido dal massimo al minimo la fiamma non deve spegnersi. Stringete di nuovo la vite (2).

Regolazione degli ugelli: v. tabella a pagina 10.



Regolazione dell'aria primaria per i bruciatori interni (Fig. 15)

La molla a farfalla (4) si trova in genere sulla battuta della vite esagonale. Spostate la molla in caso di necessità. Le indicazioni esatte possono essere rilevate dalla tabella «Colonna d'aria per i bruciatori interni». **La colonna d'aria non deve mai essere chiusa del tutto.**

8.4 Installazione dell'apparecchio

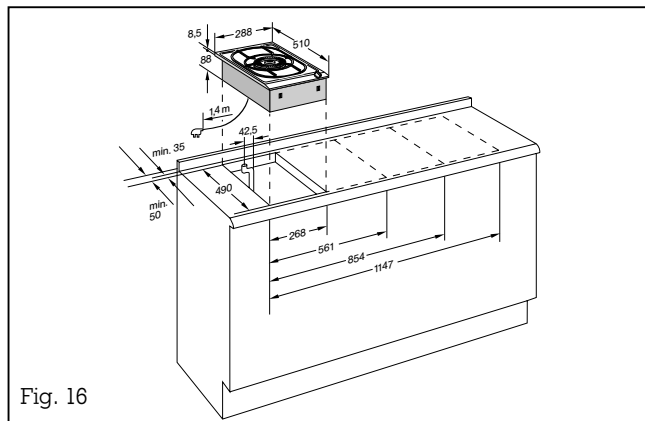


Fig. 16

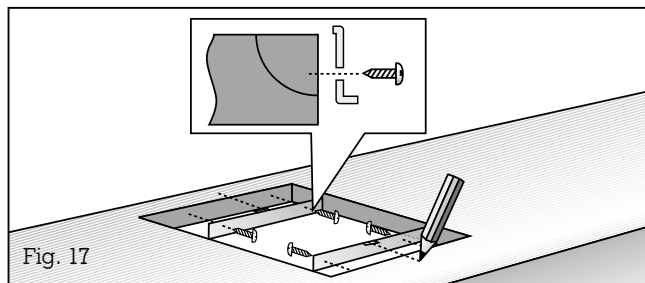


Fig. 17

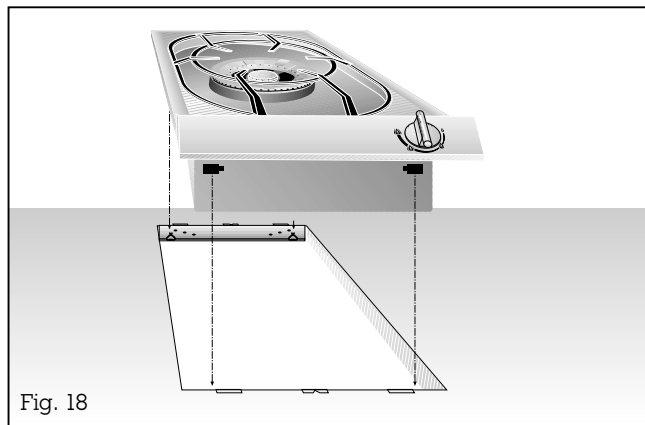


Fig. 18

- **Realizzate l'intaglio nel piano di lavoro per uno o più apparecchi Vario** seguendo quanto riportato sullo schizzo e nella tabella quotata. La tabella indica lo spazio richiesto per il listello di collegamento tra gli apparecchi.

Importante ! L'angolo tra la sezione ed il piano di lavoro deve ammontare a 90° (Fig. 16).

- **Contrassegnate esattamente il centro dell'intaglio.** Fissate le guide nell'intaglio su entrambi i lati. Fissate le guide sul bordo anteriore e posteriore dell'intaglio. Badate che le sporgenze della guida poggino sul piano di lavoro e che il contrassegno del centro della guida corrisponda esattamente a quello del piano di lavoro (Fig. 17).

Fissate il coperchio **prima di montarlo sull'apparecchio**. Vedi Istruzioni per il montaggio VD 201-010.

- **Inserite l'apparecchio nel piano di lavoro.** Accertatevi che le sporgenze d'incastro dell'apparecchio poggino esattamente sulle molle di bloccaggio. Spingete fermamente l'apparecchio nel piano di lavoro. Le sporgenze si incastrano nelle molle (Fig. 18).

Nota: se desiderate montare l'apparecchio in un piano di lavoro di marmo o granito, fate realizzare i fori da uno specialista oppure incollate le guide di fissaggio con collante a due componenti resistente alle alte temperature (metallo su pietra).

Nota:

E' possibile installare più apparecchi in singoli intagli se si rispetta una distanza minima laterale tra gli apparecchi di 40 mm.