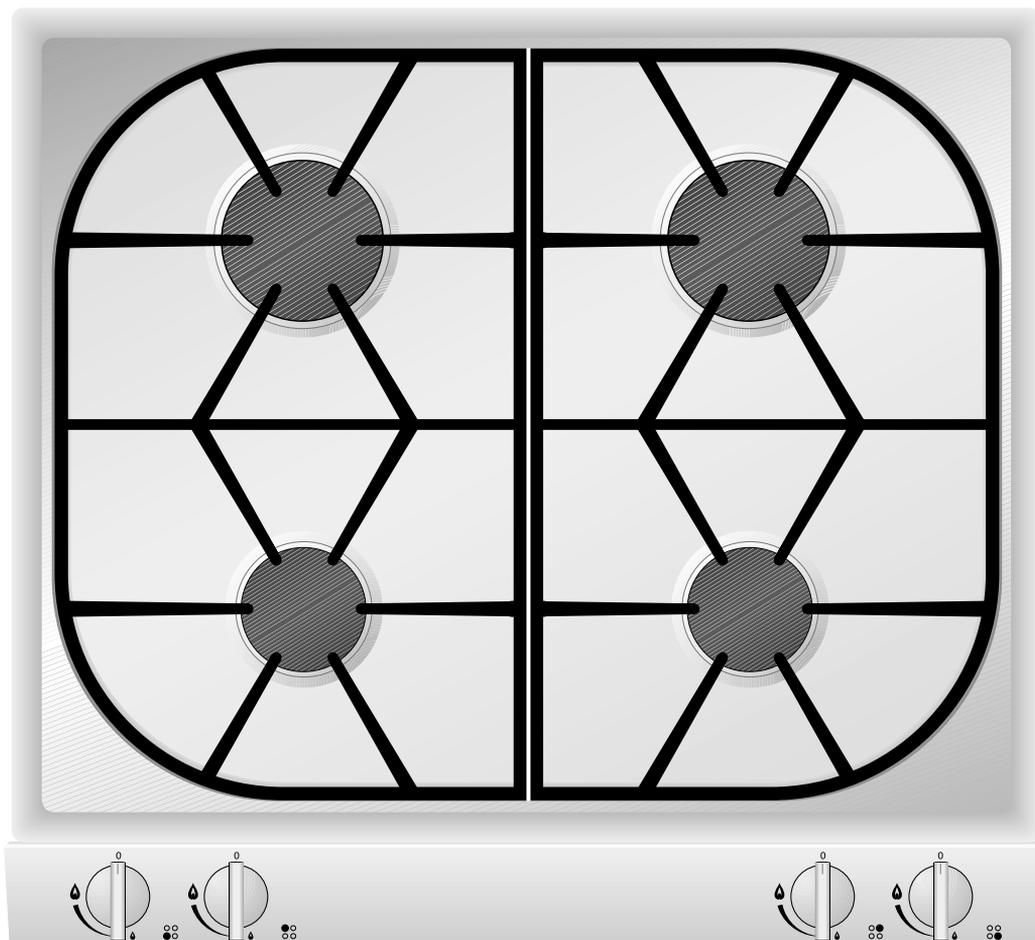


Istruzioni per l'uso ed il montaggio

KG 260

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 e 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 di regolazione	Pagina 10-11
7. Istruzioni per il montaggio	Pagina 12-16
7.1 Indicazioni importanti	Pagina 12
7.2 Allacciamento al gas / Allacciamento elettrico	Pagina 13
7.3 Cambio degli ugelli	Pagina 14-15
7.4 Installazione dell'apparecchio	Pagina 16

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 i termofusibili installati su tutti i bruciatori.
- 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 sí che il vostro nuovo apparecchio funzioni a lungo in maniera ineccepibile.

Ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!

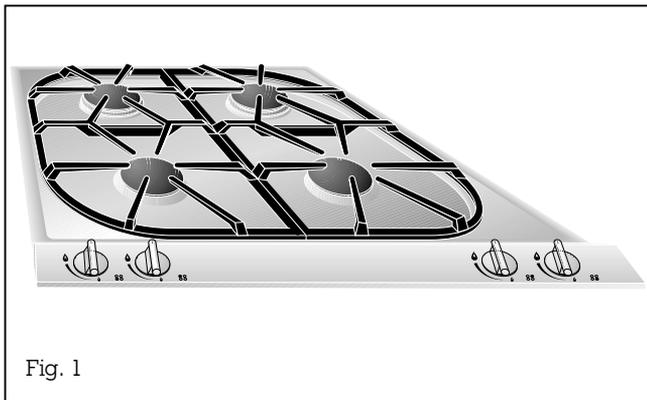


Fig. 1

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!

L'apparecchio deve essere messo in funzione solo con pentole o tegami poggiati sui fuochi. Accertatevi che tutte i componenti del bruciatore poggino correttamente.

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

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.

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. Chiudete l'alimentazione del gas.

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 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'imbballaggio dell'apparecchio e smaltitelo in maniera conforme alle disposizioni vigenti in materia!

Tenete gli involucri dell'imbballaggio 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 sempre 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 20 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 tegami poggiati sopra. Non riscaldate 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 si consiglia l'uso di tegami con fondo curvo, per es. un WOK.

Non è ammesso nemmeno l'impiego di tegami, padelle o pietre ollari che vengono riscaldati contemporaneamente da più fuochi; 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. In questo

modo ridurrete il rischio di ustione lavorando accanto alla fiamma ed inoltre risparmierete gas e graverete 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. in quanto il termosensore che apre la valvola del gas deve prima riscaldarsi.

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 **90 mm** e superiore a **220 mm**. Nel caso vengano utilizzate pentole di grandi dimensioni, rispettate una distanza minima di **50 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**.

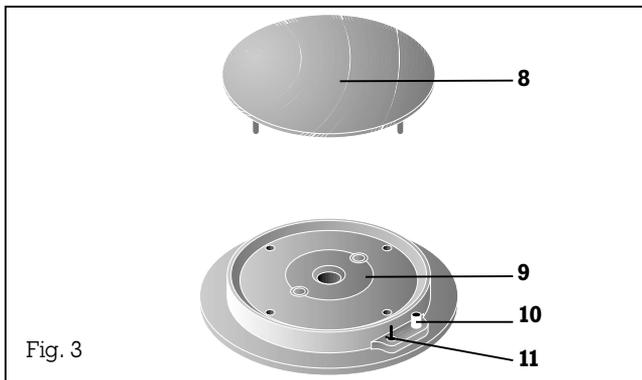
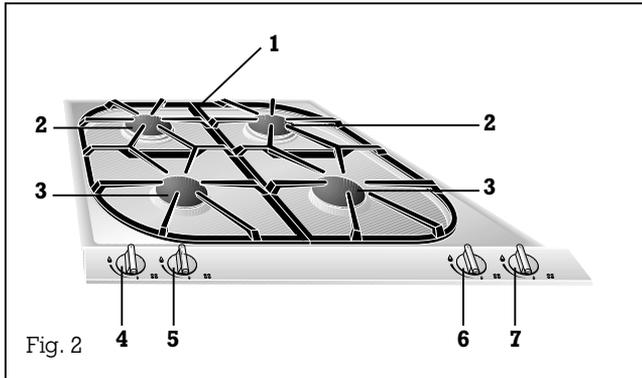
In presenza di **disturbi del funzionamento** contattate il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau!

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". Per avviare la cottura, friggere e rosolare grandi quantitativi di cibo utilizzate il fuoco grande. Per riscaldare, tenere caldi i cibi, anche in grandi quantità, preferite il fuoco piccolo.

2. Componenti e funzionamento

2.1 Componenti dell'apparecchio



2.2 Accessori speciali

- 1 Griglia
- 2 Bruciatore forte 2,8 kW
- 3 Bruciatore normale 1,9 kW
- 4 Manopola di comando per il fuoco davanti a sinistra
- 5 Manopola di comando per il fuoco indietro a sinistra
- 6 Manopola di comando per il fuoco indietro a destra
- 7 Manopola di comando per il fuoco davanti a destra
- 8 Coperchio del bruciatore
- 9 Testa del bruciatore
- 10 Candela per l'accensione automatica
- 11 Termosensore per il dispositivo di sicurezza della fiamma

I seguenti accessori speciali possono essere ordinati:

- **VV 200-000**: listello di collegamento
- **VD 201-010**: coperchio (Se il coperchio dell'apparecchio è montato, togliere la griglia prima di chiuderlo.)

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 piano di cottura a gas dispone di 2 **bruciatori normale** ed 2 **bruciatori forte**.

Entrambi i bruciatori sono dotati di dispositivi di sicurezza che evitano l'effusione di gas incombusto quando sono aperti.

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

9,4 kW riferito a H_S^* (valore di combustione)

8,4 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 a pag. 10-11)

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

0 SPENTO

♠ Massimo

♠ Minimo

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

3. Comando

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:

- Collocate la pentola sul fuoco scelto.
- Premete la manopola corrispondente fino alla battuta. In questo modo attivate l'accensione. Tenete premuta la manopola!
- 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.

Dopo che la fiamma si è accesa tenete premuta la manopola ancora per **5-8 secondi** ca. in quanto il termosensore, che apre l'alimentazione del gas, deve prima riscaldarsi.

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:

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

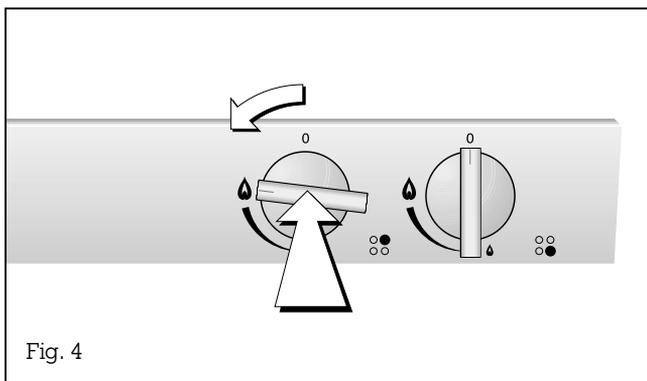


Fig. 4

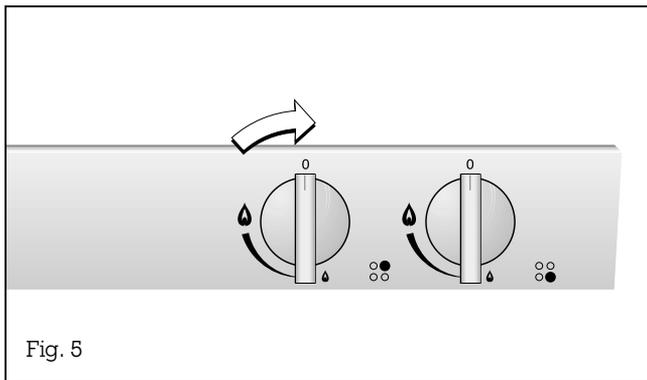
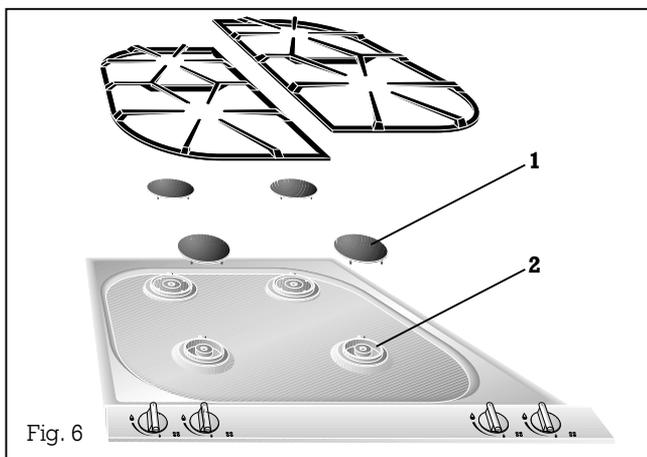


Fig. 5

4. Pulizia e cura



Eliminate immediatamente eventuali **liquidi fuoriusciti** per evitare che si incrostino sul piano. **Attenzione!** I bruciatori in funzione sono molto caldi!

Non utilizzate mai prodotti abrasivi o corrosivi.

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.

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

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

- **Aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato!**
- Eliminate il **supporto per la pentola.**
- Rimuovete i **coperchi dei bruciatori.**
- Pulite il **piano di cottura, i coperchi dei bruciatori e il supporto per la pentola** con un comune detergente (non lavateli nella lavastoviglie!), per es. con acqua calda e detergente 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 detergente 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.

Importante! Lasciate raffreddare i coperchi rivestiti dei bruciatori prima di pulirli!

Durante l'assemblaggio **riponete il coperchio (1)** sulla **testa del bruciatore (2)** di modo che le quattro sporgenze sul bordo inferiore del coperchio si incastrino nelle sporgenze della testa del bruciatore (v. fig. 6). Ricollocate le griglie.

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 dei bruciatori poggiano correttamente e ... se la fiamma si è spenta causa la presenza di una forte corrente d'aria nella stanza.
Il dispositivo elettrico di accensione del bruciatore non funziona più.	Controllate se vi sono residui di cibo tra l'elettrodo di accensione e il coperchio del bruciatore. Rimuoveteli con cautela.
Le punte della fiamma sono gialle e non blu.	Controllate se i bruciatori sono asciutti e puliti.

6. Dati tecnici / Tabella di regolazione

Dati tecnici / gas

Bruciatori:	bruciatore normale	
	massimo	1,90 kW
	minimo	< 0,35 kW
	bruciatore forte	
	massimo	2,8 kW
	minimo	< 0,56 kW

Dati tecnici / impianto elettrico

Assorbimento nominale	0,8 W
Tensione	220-240 V
Frequenza	50-60 Hz

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

Dati tecnici gas

Paesi	DK ES IT SE	SE	FR	ES
Gruppo di gas	Gas di città	Gas di città	Gas di città	Gas di città
Tipo di gas	a	b	c	e
Pressione	8 mbar	8 mbar	8 mbar	8 mbar
Bruciatore A - massimo	2,20	2,05	2,20	2,20
Bruciatore A - minimo	0,47 colonna d'aria*	0,47 colonna d'aria*	0,47 colonna d'aria*	0,47 colonna d'aria*
Bruciatore B - massimo	3,00	2,95	3,00	3,00
Bruciatore B - minimo	0,55 colonna d'aria**	0,55 colonna d'aria**	0,55 colonna d'aria**	0,55 colonna d'aria**
Σ Potenza	8,9 kW	8,9 kW	8,9 kW	8,9 kW
Σ Consumo	2 m ³ /h	1,9 m ³ /h	1,2 m ³ /h	1,6 m ³ /h

* = 1/2 

** = 3/4 

Dati tecnici gas

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
Bruciatore A - massimo	0,92	0,92	1,04	0,68	0,59
Bruciatore A - minimo	0,47	0,47	0,51	0,30	0,26
Bruciatore B - massimo	1,24	1,24	1,40	0,85	0,72
Bruciatore B - minimo	0,55	0,55	0,61	0,36	0,32
Σ Potenza	9,4 kW	9,4 kW	9,4 kW	9,4 kW	9,4 kW
Σ Consumo	0,9 m ³ /h	0,9 m ³ /h	1 m ³ /h	680 g/h	680 g/h

7. Istruzioni per il montaggio

7.1 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 20 m³ ed una porta verso l'esterno oppure una finestra che possa essere aperta.

KG 260-...	FDxxxx	ΣQ_n	9,4 kW 0,8 VA
AC 220-240V	50/60Hz		

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**.

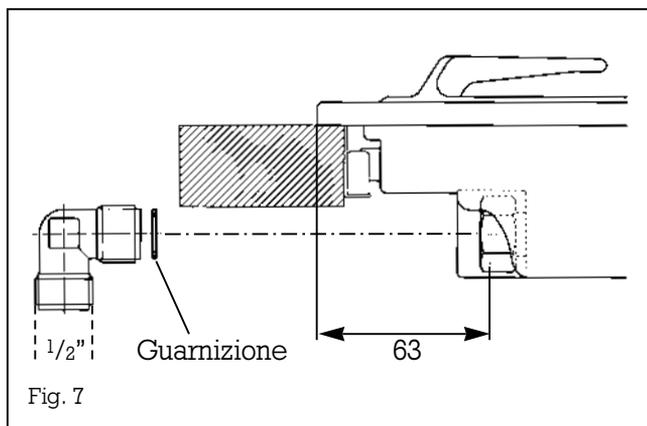
Il piano di cottura corrisponde alla classe di apparecchi 3 e deve essere installato nel piano di lavoro come indicato dal disegno.

La distanza tra il pensile ed il piano di lavoro deve essere di almeno **600 mm**. Se il piano viene montato sotto una cappa 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 ad almeno **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.

7.2 Allacciamento dell'apparecchio



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.

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 una curva fornita in dotazione di R 1/2" (sul lato apparecchio) 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).

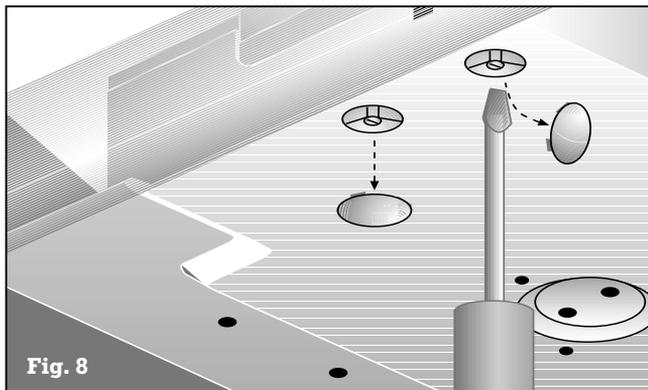
Il cavo di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H 05 V2V2 3G 0,75 oppure essere rispettivamente resistente alle alte temperature (min. 90 °C).

Il suddetto cavo deve essere acquistato ed installato solo da un tecnico autorizzato.

Osservare quanto riportato sulla targhetta, collegare il conduttore di protezione. Collegare il cavo alla rete.

Tipo di allacciamento Y: qualora il cavo di allacciamento alla rete fosse danneggiato, sostituirlo con un altro di tipo idoneo. Esso deve essere collegato solo dal costruttore o dai tecnici del suo servizio di assistenza.

7.3 Cambio degli ugelli



Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 10-11.

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**.

Carico con tutti i tipi di gas

Il carico nominale viene raggiunto, con tutti i tipi di gas e a tutte le pressioni, montando un ugello adatto al tipo di gas desiderato per il massimo ed il minimo (v. tabella degli ugelli).

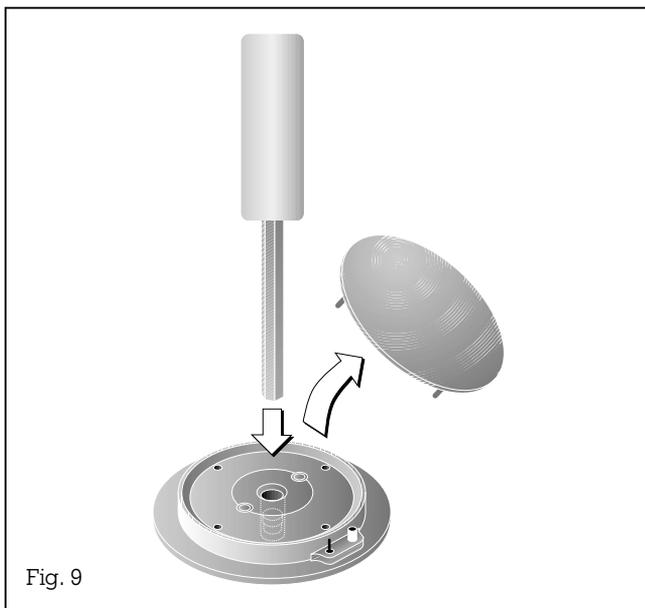
L'ugello del minimo viene avvitato fino alla battuta in fabbrica ed è così regolato alla quantità minima di erogazione.

Così si procede:

Cambio dell'ugello del minimo 1

- **Staccate l'apparecchio dalla corrente!**
- Rimuovete il rivestimento dalla parte inferiore dell'apparecchio sotto i rubinetti del gas. L'ugello del minimo 1 si trova nel rubinetto del gas e viene avvitato dal basso. (vedi Fig. 8)
- Svitare l'ugello ed inserire quello nuovo seguendo le indicazioni riportate nella tabella degli ugelli per il minimo. L'ugello deve essere avvitato fino alla battuta. Rimontate il rivestimento.

Se a causa dei diversi tipi e le diverse pressioni del gas dovesse essere necessario correggere l'ugello del minimo 1, un aumento della portata può essere regolata girandolo verso sinistra.



Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 10-11.

Cambio dell'ugello principale 2

Così si procede:

- L'ugello principale 2 è accessibile dopo aver rimosso il coperchio del bruciatore. Esso viene svitato con l'ausilio di una speciale chiave (Fig. 9).
- Svitare l'ugello ed inserire quello nuovo seguendo quanto riportato nella tabella degli ugelli principali. L'ugello deve essere avvitato fermamente fino alla battuta (coppia 1,5 Nm) (guarnizione metallica).
- Non dimenticate di sostituire il vecchio adesivo sul raccordo del gas con quello nuovo compreso nel kit di ugelli per documentare la modifica del tipo di gas.

Controllo del funzionamento

Le fiamme sono regolate correttamente se esse non presentano punte gialle e se non si spengono nel passaggio rapido dal massimo al minimo.

Regolazione dell'aria primaria

La regolazione dell'aria primaria per i diversi tipi di gas viene determinata soltanto dalle diverse forme e dimensioni degli ugelli e non deve essere pertanto impostata.

7.4 Installazione dell'apparecchio

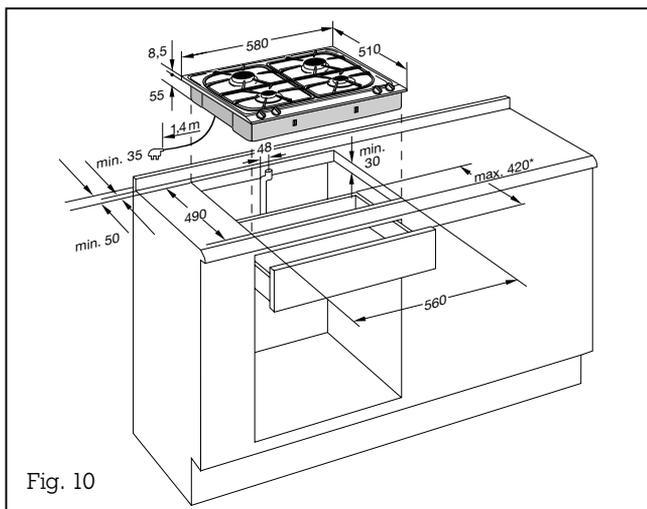


Fig. 10

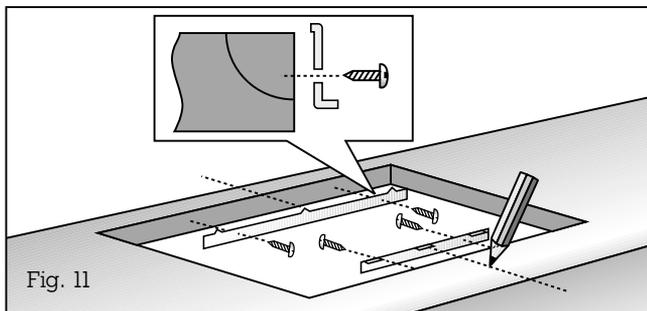


Fig. 11

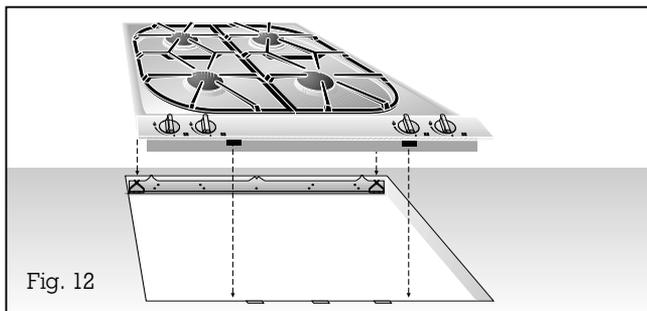


Fig. 12

- **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. 10).
- **Contrasegnate esattamente il centro dell'intaglio.** Fissate la guida lunga sul bordo posteriore e quella corta sul bordo anteriore 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. 11).

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. 12).

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:
è possibile montare più apparecchi anche in singoli intagli purché venga rispettata una distanza laterale minima tra di essi di 40 mm.