

Istruzioni per l'uso ed il montaggio

KG 291

Piano di cottura a gas



GAGGENAU

1. Indicazioni importanti	Pagina 3-4
Sicurezza	Pagina 3
Prima messa in funzione	Pagina 3
Uso	Pagina 4
2. Corredo	Pagina 5
Corredo dell'apparecchio	Pagina 5
Manopola di comando	Pagina 5
Parti del bruciatore	Pagina 5
3. Funzionamento	Pagina 6
4. Comando	Pagina 7-8
5. Tabella delle impostazioni	Pagina 9
6. Consigli utili sui tegami da usare	Pagina 10
7. Suggerimenti pratici	Pagina 11
8. Pulizia e cura	Pagina 12-14
9. Manutenzione	Pagina 15
10. Come eliminare piccole avarie	Pagina 16
11. Dati tecnici / Tabella degli ugelli	Pagina 17-19
12. Istruzioni per il montaggio	Pagina 20-26
Indicazioni importanti	Pagina 20-21
Allacciamento al gas / elettrico	Pagina 22
Cambio degli ugelli	Pagina 23-25
Installazione dell'apparecchio	Pagina 26

Il grande piano di cottura a gas in acciaio inossidabile - prestazione e piacere di cucina in uno.

- Molto spazio per operare grazie ad un'ampia suddivisione del piano di cottura
- Ampio campo di prestazioni grazie alla presenza di cinque bruciatori ed una regolazione precisa della prestazione
- Massimo comfort e sicurezza con il controllo elettronico della fiamma e la riaccensione automatica

Per usare il nuovo apparecchio in tutte le sue funzionalità, vi suggeriamo di leggere attentamente il manuale per l'uso ed il montaggio prima della prima messa in funzione. Esso contiene importanti indicazioni sull'uso, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchio.

Non ci resta che augurarvi buon divertimento in cucina!



1. Indicazioni importanti

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!

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!

Prima messa in funzione

Rimuovete l'imballaggio dell'apparecchio ed eliminatelo in rispetto delle norme locali. Ricordate che nella confezione sono contenuti anche gli accessori. Tenete lontani dai bambini i componenti dell'imballaggio e le pellicole di plastica.

Controllate l'eventuale presenza di danni da trasporto, prima di montare l'apparecchio.

Prima della prima messa in funzione l'apparecchio deve essere installato e collegato da un tecnico autorizzato in rispetto di tutte le norme valide emesse dall'impresa erogatrice di gas e delle disposizioni edili locali.

Posizionare la manopola di comando su 0 prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Il numero di serie dell'apparecchio è riportato sulla targhetta di controllo allegata alle presenti istruzioni. Per motivi di garanzia si consiglia di conservare la targhetta insieme alle istruzioni per l'uso ed il montaggio.

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

Pulite accuratamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di usarlo per la prima volta. In questo modo eliminerete eventuali odori di nuovo e lo sporco presente (v. capitolo "Pulizia e cura").

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 35 m³ ed essere dotato di una porta verso l'esterno o una finestra che può essere aperta.

Le feritoie di ventilazione sul retro dell'apparecchio devono essere sempre libere.

Utilizzate i fuochi solo dopo aver poggiate pentole e padelle. Non riscaldate pentole o padelle vuote.

E' vietato l'uso di rostiere, padelle o pietre ollari che vengono riscaldati contemporaneamente su più fuochi. Il ristagno di calore che verrebbe a formarsi potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzare tegami con un diametro inferiore a **90 mm** o superiore a **280 mm (320 mm per il wok del bruciatore forte)**. Qualora si utilizzino pentole più grandi, accertarsi che tra il tegame e le parti infiammabili adiacenti vi sia una distanza minima di **50 mm**. Tra la manopola o la mascherina di comando ed il tegame o la padella deve essere mantenuta una distanza minima di **50 mm**. Il tegame non deve poggiare sulla mascherina di comando.

Se si rimuovono brevemente tegami o padelle, regolate il fuoco al minimo per evitare il rischio di ustione durante il lavoro accanto a fiamme aperte, risparmiare gas e proteggere l'ambiente.

Coprite i fuochi in funzione sempre con pentole o padelle, quando il piano di cottura è montato sotto una cappa.

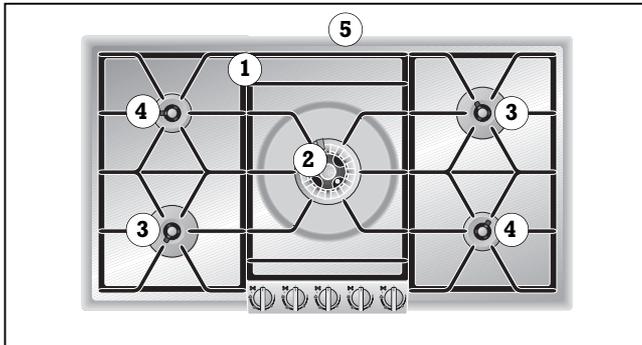
Il forte calore potrebbe danneggiare parti della cappa oppure potrebbero incendiarsi residui di grasso nel filtro. **Durante l'uso di una cappa ad aspirazione, garantire sempre una sufficiente alimentazione di aria!**

L'apparecchio non può essere usato nel **caso di interruzione dell'alimentazione di corrente**.

In presenza di disturbi del funzionamento contattare il rivenditore autorizzato o il Servizio assistenza clienti Gaggenau di competenza!

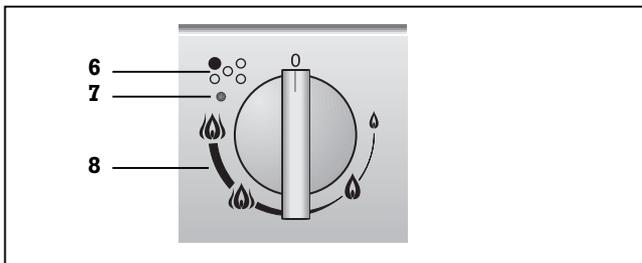
2. Corredo

Corredo dell'apparecchio



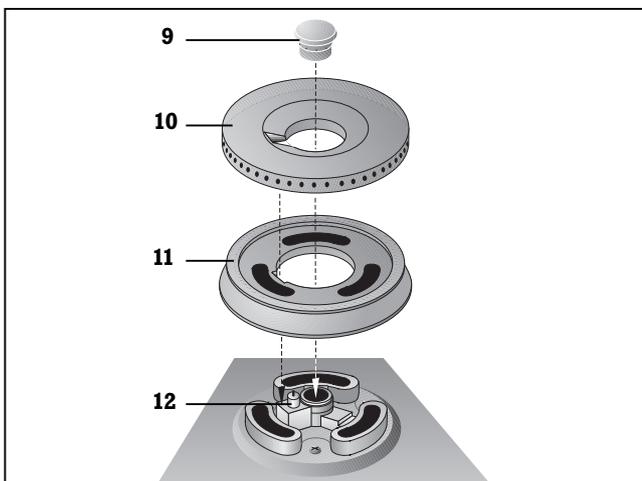
- 1 Supporto pentola
(3 pezzi, i pezzi a sinistra e destra sono identici)
- 2 Bruciatore forte (Wok) 5 kW
- 3 Bruciatore forte 4 kW
- 4 Bruciatore normale 2 kW
- 5 Feritorie di ventilazione

Manopola di comando



- 6 Assegnazione al fornello
- 7 Spia di esercizio
- 8 Simboli di regolazione della fiamma:
 - 0 Spento
 - 🔥 Massimo – fiamma esterna ed interna
 - 🔥 Minimo – fiamma esterna
Massimo – fiamma interna
 - 🔥 Spento – fiamma esterna
Massimo – fiamma interna
 - 🔥 Spento – fiamma esterna
Minimo – fiamma interna

Parti del bruciatore

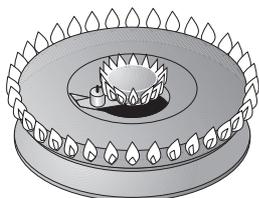


- 9 Coperchio del bruciatore
- 10 Anello del bruciatore
- 11 Testa del bruciatore
- 12 Elettrodo per l'accensione automatica,
riconoscimento e controllo della fiamma

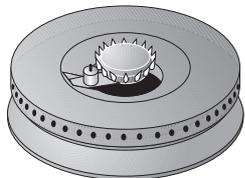
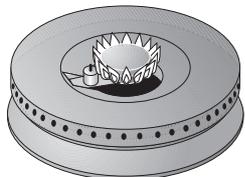
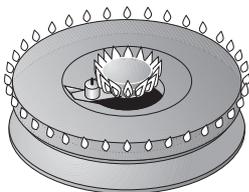
3. Funzionamento



Spento



Massimo



Minimo

Il piano di cottura a gas è dotato di due bruciatori normali, due bruciatori forti ed un bruciatore per wok.

L'apparecchio dispone di un monocomando, di un dispositivo di riconoscimento della fiamma e della riaccensione automatica. Girando la manopola di comando si aziona l'accensione.

Se la fiamma dovesse spegnersi durante l'esercizio, l'apparecchio riaccenderebbe questo fuoco automaticamente.

In presenza di un'avaria, per la vostra sicurezza l'apparecchio interrompe l'alimentazione di gas, evitando così la fuoriuscita di gas incombusto.

La prestazione tra massimo e minimo può essere regolata di continuo.

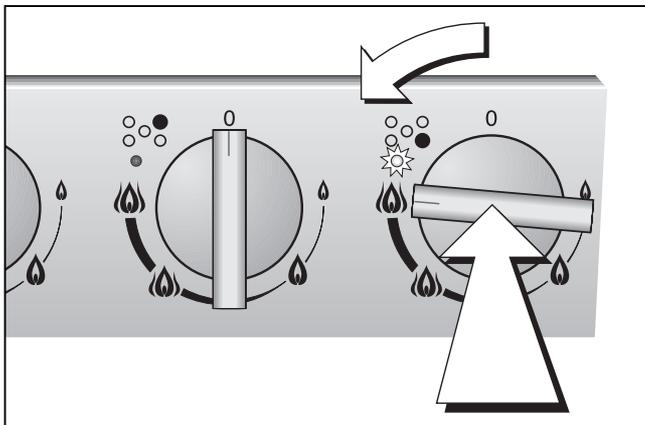
Il carico complessivo di calore nominale è di:
17,0 kW riferito a H_s^* (valore di combustione)
15,3 kW riferito a H_i (valore di riscaldamento)

Il carico nominale è definito dall'installazione degli ugelli fissi.

L'adattamento del piano di cottura ad un altro tipo di gas avviene sostituendo gli ugelli principali e secondari (v. tabella degli ugelli a pag. 17 - 19).

4. Comando

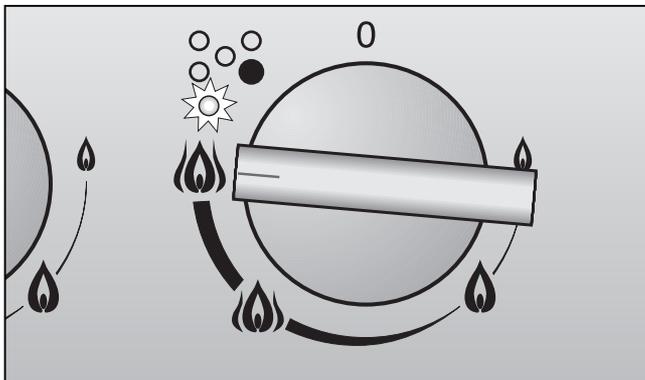
I fuochi possono essere accesi solo se tutti i componenti del bruciatore sono asciutti e montati correttamente. Altrimenti possono verificarsi disturbi di funzionamento e l'apparecchio può spegnersi.



Accensione

- Poggiare un tegame giusto o una padella sul relativo fornello.
- Premere la manopola di comando del relativo fornello e girarla verso sinistra sulla posizione desiderata, tra i simboli  e . Il bruciatore si accende automaticamente.
- Se utilizzate pentole grandi, accendete il fornello al minimo.
- Ad ogni accensione del piano di cottura a gas, il dispositivo elettronico esegue un autotest. Tutti gli elettrodi si attivano ed il bruciatore desiderato si accende dopo pochi secondi. Se accendete altri bruciatori, si attiva solo il relativo elettrodo.
- Durante l'accensione del fornello, l'elettronica apre l'alimentazione di gas che produce un breve rumore del tutto normale.

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



Indicazione di esercizio

L'indicazione di esercizio accanto alla manopola di comando si illumina se il bruciatore è in funzione e la fiamma brucia.

Se la fiamma dovesse spegnersi durante l'esercizio (per esempio per un colpo d'aria) l'apparecchio riaccende automaticamente questo bruciatore.

Se la riaccensione non dovesse funzionare (per es. perché il bruciatore è sporco in seguito alla fuoriuscita di liquido), l'apparecchio spegne tutti i bruciatori e le indicazioni di esercizio dei fornelli

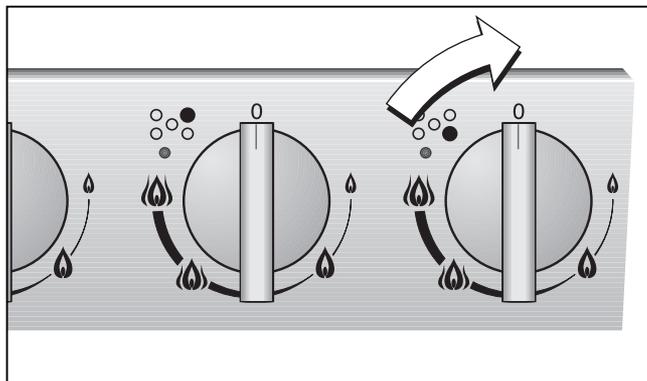
accesi lampeggiano. Girare tutte le manopole di comando su 0. Tutte le indicazioni lampeggianti si spengono a prescindere da quella relativa al bruciatore in questione. Questa continua a lampeggiare per alcuni secondi. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato abbastanza e verificare poi che tutti i pezzi di questo bruciatore siano montati correttamente. Verificare se il bruciatore o l'elettrodo è sporco (v. tabella delle avarie a pag. 16).

Nota: in presenza di un'avaria su un bruciatore, potete usare tutti gli altri bruciatori, tuttavia solo dopo aver posizionato tutte le manopole di comando su 0.

Osservate quanto segue, quando accendete l'apparecchio freddo al massimo: secondo il tipo di gas usato e la sua pressione è possibile che l'elettrodo si accenda, nonostante ci sia già la fiamma, per poi spegnersi.

Posizionate tutte le manopole di comando su 0. Portate quindi la manopola del fuoco desiderato su una posizione più piccola (**non** sul massimo) ed aspettate 30-60 secondi che il bruciatore si sia riscaldato.

A questo punto potete usare il vostro apparecchio come di consueto.



Spegnimento

Posizionare tutte le manopole di comando su 0 fino alla battuta.

Se tutte le manopole sono state girate su 0, l'elettronica dell'apparecchio chiude l'alimentazione del gas.

5. Tabella delle impostazioni

Campo di impostazione	Procedura di cottura	Esempi
Massimo 	Avviamento cottura Rosolare Riscaldare Portare ad ebollizione Sbollentare	Acqua Carne Grasso, liquidi Minestre, salse Verdure
Da  a 	Friggere Rosolare Tostare Cuocere Continuare la cottura nella pentola scoperta Cuocere a fuoco lento nella pentola scoperta	Carne, pesce, patate Farina, cipolle Mandorle, pangrattato Piatti a base di farina, di uova Liquidi Gnocchi, polpette, salsicce, minestre, lessi, uova sode
Da  a 	Montare Continuare la cottura col coperchio chiuso Cuocere a vapore Cuocere nel sugo Stufare	Crema, salse Pasta, minestre, salse Verdure, patate, pesce Verdure, frutta, pesce Gulasch, involtini, arrosto, verdure
Minimo 	Scongelare Mettere a bagno Riscaldare	Prodotti surgelati Riso, legumi Minestre, minestrone, verdure nel sugo

Regolare la fiamma al massimo per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Abbassare quindi la fiamma.

La potenza del bruciatore interno è uguale sul bruciatore normale e su quello forte.

I valori riportati nella tabella delle impostazioni sono solo indicativi, poiché secondo il tipo e lo stato delle pietanze, come anche la dimensione ed il livello di riempimento della pentola, è richiesto più o meno calore.

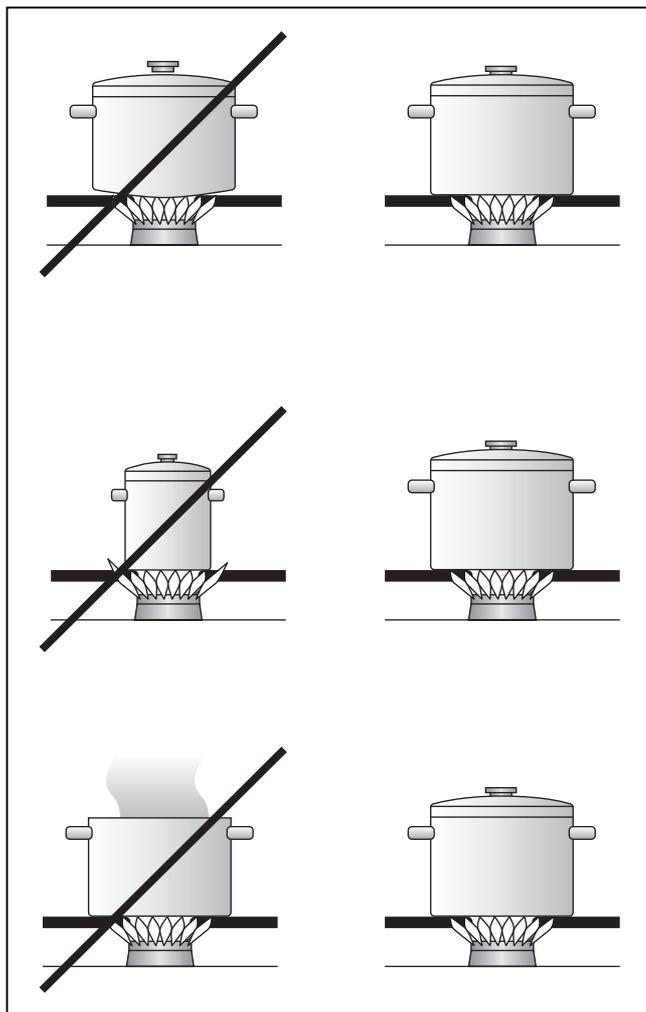
Grazie all'elevata prestazione grassi ed oli si riscaldano rapidamente. Non lasciare la pietanza incontrollata, il grasso può incendiarsi e la pietanza può bruciare.

Le pietanze che richiedono un maggiore tempo di cottura, vanno preparate sui fuochi posteriori.

Per avviare la cottura, friggere e rosolare grandi quantità, preferite i bruciatori forti oppure il bruciatore del wok.

6. Consigli utili sui tegami da usare

KG 291	Grandezza tegame consigliata	Grandezza tegame minima
Brucciato normale	200 - 240 mm	90 mm
Brucciato forte	240 - 280 mm	90 mm
Brucciato Wok	240 - 320 mm	160 mm



Non utilizzare tegami con un diametro inferiore a **90 mm** o superiore a **280 mm (320 mm per il wok del bruciatore forte)**. Qualora si utilizzino pentole più grandi, accertarsi che tra il tegame e le parti infiammabili adiacenti vi sia una distanza minima di **50 mm**. Tra la manopola o la mascherina di comando ed il tegame o la padella deve essere mantenuta una distanza minima di **50 mm**. Il tegame non deve poggiare sulla mascherina di comando.

Al momento dell'acquisto, considerate che il produttore di pentole indica spesso il diametro superiore della pentola che di regola è leggermente maggiore rispetto al diametro del fondo.

Osservate le indicazioni del produttore! Utilizzate pentole e tegami contrassegnati dal produttore quali "adatti per fornelli a gas". Utilizzate pentole e tegami con manici stabili al calore.

Preferire pentole e tegami con un fondo spesso che migliorano considerevolmente la ripartizione del calore, specialmente al minimo. Migliore è l'adattamento della dimensione della pentola a quella del bruciatore, migliore è lo sfruttamento del calore della fiamma e maggiore il risparmio energetico.

Per ottenere un ripartizione uniforme del calore, centrate la pentola sul bruciatore di modo che la fiamma sia coperta dal fondo del tegame.

Posizionate la pentola di modo che stia in modo sicuro ed orizzontale sulla griglia. Rivolgere i manici delle padelle su un lato e non farli mai sporgere in avanti. Per garantire una posizione sicura sul supporto pentola, il fondo del tegame deve essere piatto e non curvato verso l'interno o l'esterno.

Poggiate il coperchio giusto sul tegame per ridurre i tempi di avviamento cottura. I tegami con coperchio di vetro favoriscono l'osservazione del processo di cottura senza doverlo rimuovere.

7. Suggerimenti pratici

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.
- Accertarsi che il wok con fondo curvo abbia una posizione sicura sul supporto pentola durante la cottura.
- 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.

Cuocere nel wok

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

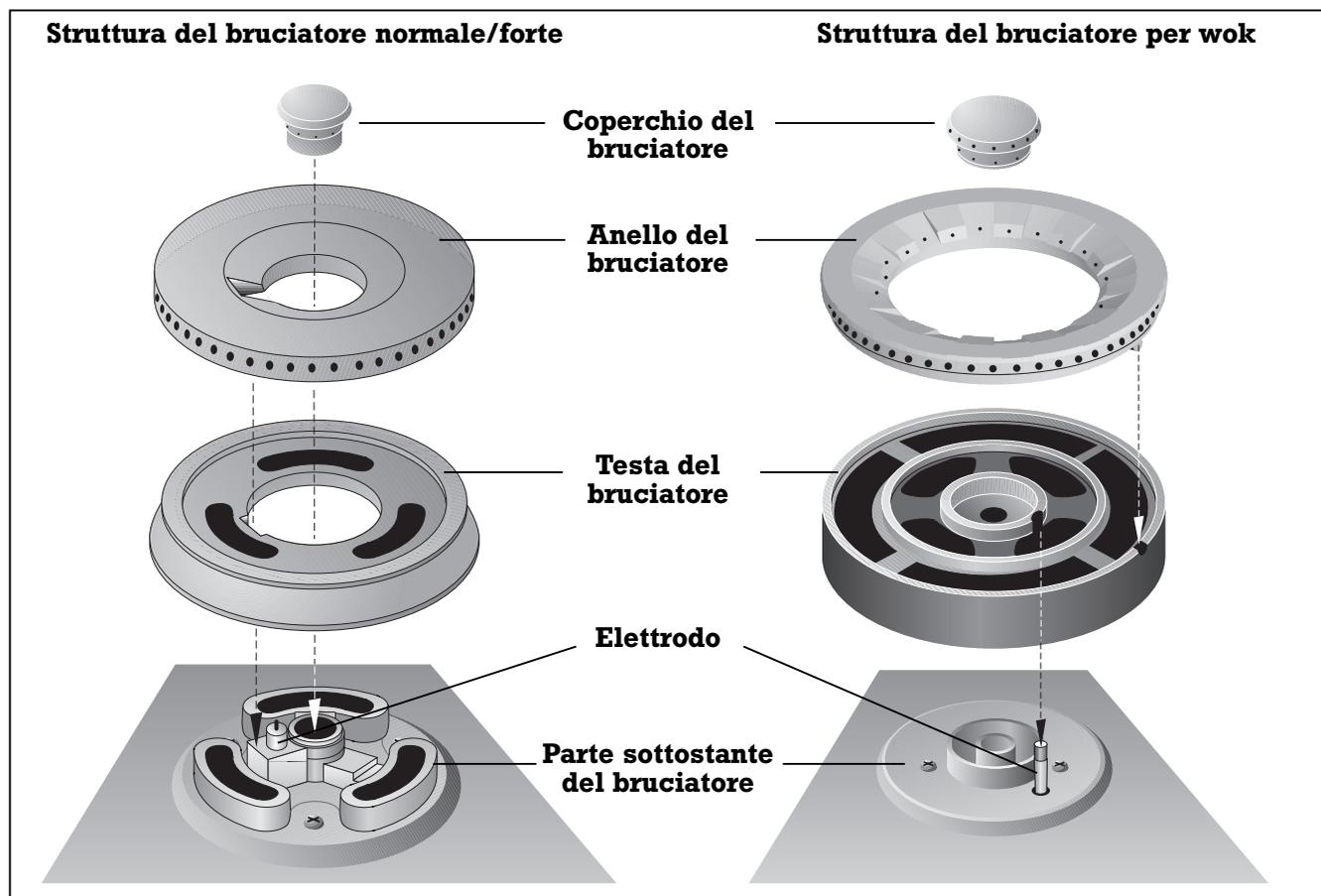
Lo speciale metodo di cottura con il wok è rappresentato dal continuo girare delle pietanze. Gli ingredienti tutti tagliati in piccoli pezzi vengono cotti possibilmente a fiamma alta girandoli continuamente. Nella grande padella circolare tutto si lascia girare più rapidamente e più facilmente rispetto 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.

8. Pulizia e cura



Attenzione: non pulite mai il piano di cottura con un apparecchio a getto di vapore o a pressione d'acqua - pericolo di cortocircuito!

Attenzione, pericolo di ustione! Prima di pulire il piano di cottura, aspettare che esso si sia raffreddato abbastanza. Non accenderlo mai durante la pulizia.

Tenere sempre pulite le **feritoie di ventilazione** sul retro dell'apparecchio. Esse non devono mai essere coperte.

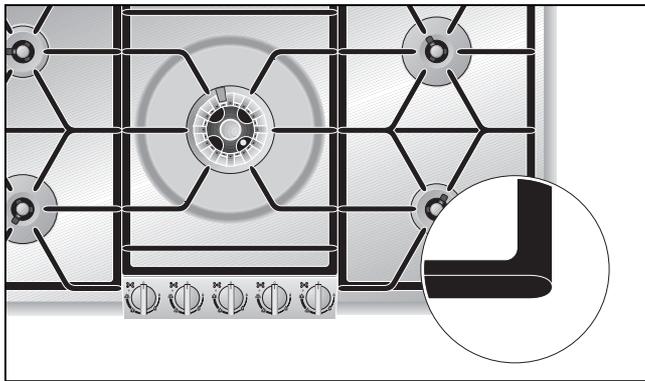
I bruciatori (coperchio, anello e testa del bruciatore) modificano il loro colore metallico chiaro durante l'uso e si scuriscono. Il cambiamento di colore non influenza la loro funzionalità.

Eseguire un'accurata pulizia prima della prima messa in funzione ed ogni volta che si usa il piano di cottura.

Non utilizzate prodotti abrasivi o chimicamente aggressivi (per es. spray per forno) e tantomeno prodotti alla nitro per la pulizia! Evitate, inoltre, anche spugnette abrasive.

Prima di procedere alla pulizia, attendete che l'apparecchio si sia raffreddato abbastanza!

- Sollevate prima uno dei **supporti per pentole** laterali con due mani (attenzione – il piano potrebbe graffiarsi). Rimuovere quindi gli altri due supporti.
- Eliminate i **coperchi**, gli **anelli** e le **teste dei bruciatori**.
- **Importante!** Pulite i componenti dei bruciatori solo quando sono freddi!



- Lasciate in ammollo lo **sporco incrostato** con acqua e un pò di detersivo. Questo permetterà l'eliminazione anche dello sporco più tenace. Non utilizzate prodotti e spugnette abrasive.
- Usate poca acqua per pulire il piano di cottura. Assicuratevi che l'acqua non penetri nella parte sottostante dei bruciatori.
- Sotto l'influenza del calore sulla superficie di acciaio inox possono presentarsi leggere decolorazioni. **Non cercate di eliminarle grattando**, perché danneggereste solo la superficie. Distribuite un leggero strato di prodotto di cura per le superfici in acciaio inox in modo uniforme (evitando il pannello di comando!). Così otterrete una superficie uniforme ed il vostro piano di cottura resterà bello nel tempo.
- Asciugate i pezzi del bruciatore. L'apparecchio deve essere messo in funzione solo con componenti asciutti. Pezzi bagnati comporterebbero problemi durante l'accensione ed una fiamma instabile.
- Durante l'assemblaggio, poggiate l'anello e la testa sul bruciatore di modo che le sporgenze si incastrino negli incavi.
- **Importante: poggiate prima il supporto pentole centrale (badate che sia ben centrato sopra il bruciatore) e poi i supporti laterali. Accertatevi che gli angoli arrotondati dei supporti laterali siano rivolti lateralmente.**

Pezzo / Materiale	Pulizia consigliata	Osservare!
Pannello di comando (alluminio anodizzato)	Con acqua bollente, detersivo ed un panno. Rimuovere gli spruzzi di grasso con uno speciale detersivo per alluminio. Accertarsi che il detersivo non graffi il pannello di comando.	Non utilizzare detersivi fortemente alcalini. Questi potrebbero provocare macchie chiare irreversibili!
Manopola di comando (cromatura opaca)	Con acqua bollente, detersivo ed un panno.	Non lavare in lavastoviglie.

Continua alla pagina seguente

Pezzo / Materiale	Pulizia consigliata	Osservare!
Supporto pentola (ghisa smaltata)	Rimuovere per la pulizia. Mettere in ammollo nel lavello. Pulire con spazzola e detersivo per stoviglie.	Non lavare in lavastoviglie. Lasciare in ammollo in presenza di forti incrostazioni. I detersivi abrasivi danneggerebbero la superficie smaltata.
Coperchio, anello e testa del bruciatore (ottone)	Rimuovere lo sporco grosso con un panno umido e detersivo per stoviglie. Lucidare con un prodotto per ottone per ottenere la lucentezza originaria.	Non lavare in lavastoviglie. Accertarsi che i fori non siano intasati. Badare a non perdere i pezzi piccoli.
Testa bruciatore wok (ghisa smaltata)	Pulire con spazzola e detersivo per stoviglie.	Non lavare in lavastoviglie.
Elettrodo	Pulire con spazzola, carta vetrata fine o spugnetta.	Un elettrodo sporco può causare disturbi di accensione o nel controllo della fiamma. L'elettrodo è sensibile, pulirlo con cautela, non girarlo o danneggiarlo. Cautela: non accendere mai il fornello durante la pulizia.
Piano (acciaio pallinato o spazzolato)	Con acqua bollente, detersivo ed un panno. Mettere in ammollo le incrostazioni con poca acqua e detersivo per stoviglie. Dopo la pulizia asciugare subito il piano con un panno morbido, per evitare che si formino macchie d'acqua. Per lo sporco più tenace potete acquistare il nostro detersivo per acciaio presso il vostro rivenditore autorizzato (n. d'ordine 310631). Cautela: non deve penetrare alcun liquido nella parte interna dell'apparecchio attraverso la parte sottostante del bruciatore.	Per evitare la formazione di graffi, pulire sempre in direzione della spazzola sulla superficie interna spazzolata. Possono comparire macchie chiare sulla superficie, se la rimozione dello sporco provoca anche l'eliminazione dello strato di ossidazione formatosi naturalmente. Dopo la pulizia applicare un leggero strato di un comune detersivo liquido per acciaio su tutto il piano di cottura affinché questo riacquisti il naturale colore dell'acciaio. Rimuovere subito residui di cibo o sale dall'acciaio. Importante: alcuni detersivi per acciaio possono graffiare la superficie. Il cloro o i detersivi a base di cloro causano effetti corrosione sull'acciaio. Osservare le sostanze contenute nei prodotti.

9. Manutenzione

Prima di qualsiasi riparazione staccare l'apparecchio dalla rete elettrica e dall'alimentazione di gas.

In presenza di eventuali disturbi del funzionamento, verificare che l'alimentazione di gas e corrente sia regolare.

Il piano di cottura a gas non può essere messo in funzione in assenza di corrente.

Nel caso ciò avvenga durante il funzionamento del piano di cottura, posizionare tutte le manopole di comando su 0. Per rimettere in funzione il piano di cottura in seguito ad un'interruzione della corrente, tutte le manopole di comando devono essere posizionate su 0 e poi di nuovo nella posizione desiderata.

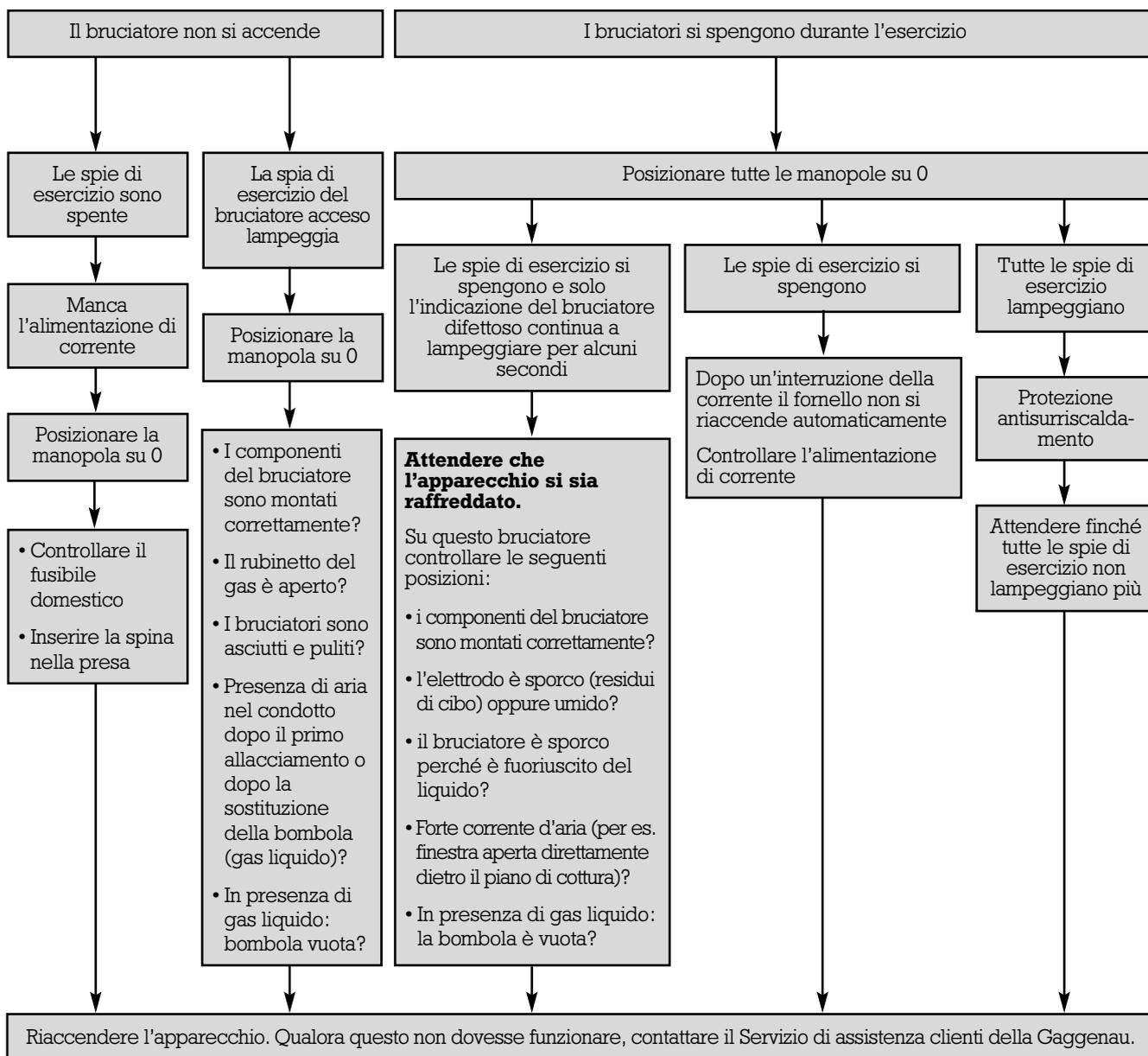
In presenza di un disturbo del funzionamento controllare, in base alla tabella delle avarie a pag. 16, se potete eliminarlo da soli. In caso contrario informate il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio di assistenza ai clienti di competenza, indicando il modello dell'apparecchio (v. targhetta).

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

Ricordate che gli interventi impropri fanno decadere il diritto alla garanzia.

Utilizzate solo ricambi originali.

10. Come eliminare piccole avarie



11. Dati tecnici / Tabella degli ugelli

Dati tecnici gas

Bruciatore:	Bruciatore normale	
	Massimo	2,0 kW
	Minimo	0,165 kW
	Bruciatore forte	
	Massimo	4,0 kW
	Minimo	0,165 kW
	Bruciatore per wok	
	Massimo	5,0 kW
	Minimo	0,3 kW
	Potenza complessiva	17,0 kW

Allacciamento gas:

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

Dati tecnici / impianto elettrico

Assorbimento nominale	15 W
Tensione	220-240 V
Frequenza	50-60 Hz

Con riserva di modifiche tecniche!

Tabella bruciatore per wok

Paesi	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	1,55	1,70 B	1,00	0,87
Ugello minimo esterno	0,73	0,81	0,51	0,45
Ugello massimo interno	0,58	0,63	0,37	0,33
Ugello minimo interno	0,45	0,51	0,31	0,25
Reg. col. d'aria esterno[mm]	0	0	2	0
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Consumo complessivo	1,70 m³/h	1,87 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* aperto

Tabella bruciatore normale

Paesi	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	0,98	1,05	0,64	0,57
Ugello minimo esterno	0,48	0,51	0,29	0,26
Ugello massimo interno	0,40	0,42	0,26	0,22
Ugello minimo interno	0,36	0,40	0,22	0,21
Reg. col. d'aria esterno[mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Consumo complessivo	1,70 m ³ /h	1,87 m ³ /h	1240 g/h	1240 g/h

* aperto

Tabella bruciatore forte

Paesi	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Gruppo di gas	Metano	Metano	But/Prop	But/Prop
Tipo di gas	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pressione	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Ugello massimo esterno	1,37	1,55	0,94	0,82
Ugello minimo esterno	0,59	0,65	0,40	0,35
Ugello massimo interno	0,40	0,42	0,26	0,22
Ugello minimo interno	0,36	0,40	0,22	0,21
Reg. col. d'aria esterno[mm]	0	0	0	0
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
Consumo complessivo	1,70 m ³ /h	1,87 m ³ /h	1240 g/h	1240 g/h

* aperto

12. Istruzioni per il montaggio

Indicazioni importanti

Osservare le **indicazioni di sicurezza** e le **indicazioni importanti** (Capitolo 1).

L'installatore è responsabile del perfetto funzionamento nel luogo d'installazione.

Egli deve spiegare all'utente il funzionamento dell'apparecchio in base al manuale d'uso ed indicargli come staccare la corrente e l'alimentazione di gas in caso di necessità.

Controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto dopo il disimballaggio dell'apparecchio e comunicarli immediatamente all'impresa di trasporto.

Attenzione:

Prima di collegare l'apparecchio controllare se le **condizioni di allacciamento locali**, quali tipo di gas, pressione del gas e tensione di rete corrispondono all'impostazione dell'apparecchio. Le informazioni necessarie possono essere rilevate sull'adesivo applicato sull'allacciamento del gas o sulla **targhetta** dell'apparecchio. Questo piano di cottura a gas corrisponde alle categorie riportate sulla targhetta. Questa è applicata sull'apparecchio ed anche sul foglio complementare allegato. Sostituendo gli ugelli è possibile regolare ogni tipo di gas indicato. Qualora i dati non corrispondono, regolare l'apparecchio al tipo di gas richiesto e alla pressione presente.

Poiché questo piano di cottura a gas non è adatto per il collegamento ad un condotto di scarico dei gas, osservare le condizioni di installazione valide.

L'apparecchio non può essere montato, senza prelieve misure complementari, in combinazioni di legno o simile materiale infiammabile. La parete dietro l'apparecchio deve essere di materiale ignifugo.

Tra il piano di cottura e le parti di mobili o le superfici di appoggio (fianco del mobile) sensibili al calore deve essere rispettata una distanza minima di **300 mm**.

Il piano corrisponde alla classe 3 e deve essere incassato nel piano di lavoro secondo il disegno di montaggio.

Non è permessa l'installazione sotto un mobile pensile. Nel caso di montaggio sotto una cappa, rispettare una distanza minima di **760 mm**. Le alzatine devono essere resistenti al calore, la distanza minima tra il piano e l'alzatina è di **30 mm**.

Il montaggio e il collegamento del piano di cottura a gas devono essere realizzati da un installatore autorizzato dall'impresa erogatrice del gas, in rispetto di tutte le norme valide.

In Svizzera devono essere osservate le seguenti norme in fase di montaggio ed installazione:

- direttive gas della SSIGA G1 (2002)
- guida CFSL N. 1942: Gas liquefatti, parte 2
- direttive dell'Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione Antincendio (AICAA)

nonché le condizioni di installazione del produttore.

Con riserva di modifiche tecniche

Indicazione per la ventilazione:

questo apparecchio a gas per uso domestico ha un carico nominale di calore di 17 kW (Hs).

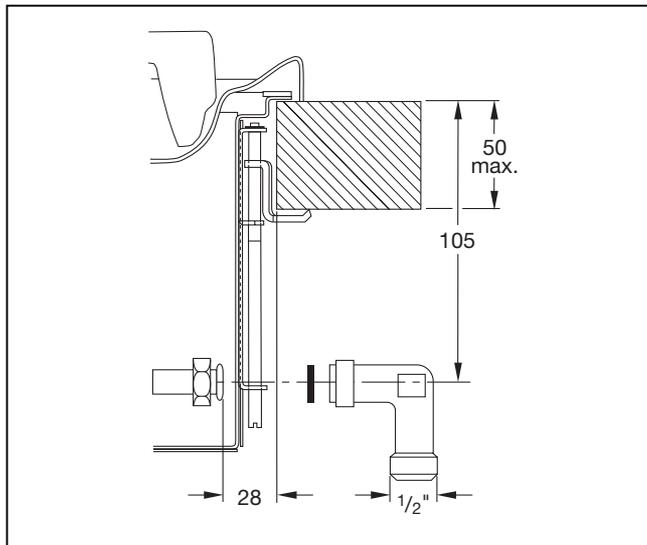
Poiché quando si utilizzano contemporaneamente tutti i fuochi si produce maggiore calore ed umidità nell'ambiente in cui l'apparecchio è installato, è necessario provvedere ad adeguate misure di aerazione e ventilazione.

Per es. è possibile installare una cappa ad aspirazione con un volume di portata di almeno 264 m³/h (= 15 m³/h per kW di carico nominale).

Per la ventilazione devono essere presenti apposite aperture, per es. una porta verso l'esterno o una finestra che può essere aperta.

Durante il funzionamento del piano di cottura a gas per uso domestico, la cappa deve funzionare di modo che maggiore è il numero di fuochi accesi, maggiore è anche il volume di aspirazione da selezionare.

Allacciamento dell'apparecchio



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. cassette).

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.

Posizionare la manopola di comando su 0 prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

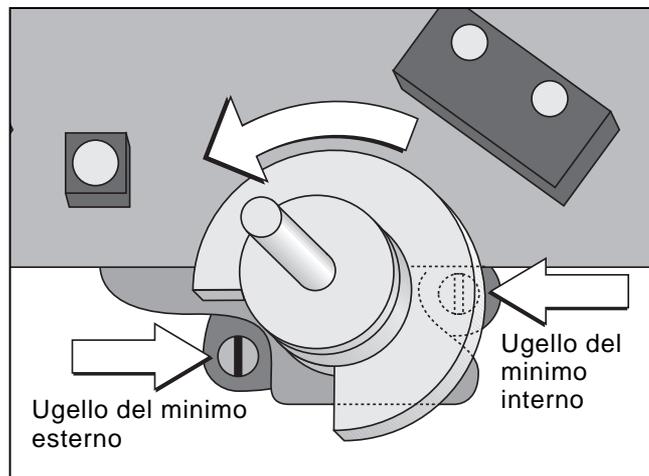
Il cavo di allacciamento alla rete deve essere almeno conforme al tipo H 05 V2V2 3G 0,75 oppure essere rispettivamente resistente alle alte temperature (min. 90 °C).

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.

Cambio degli ugelli



Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 17-19.

Passaggio ad un altro tipo di gas

Il passaggio ad un altro tipo di gas deve essere eseguito solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati.

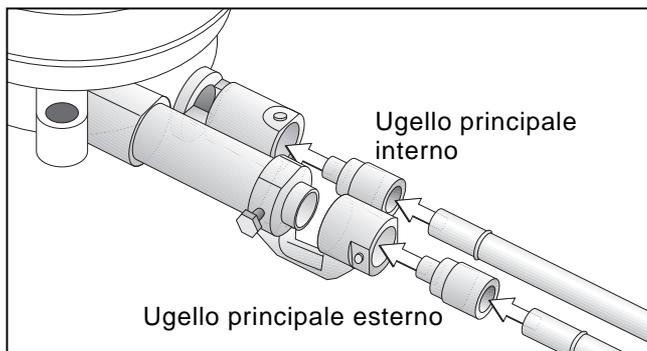
Gli ugelli necessari per il tipo di gas da regolare sono disponibili in set. Si prega di indicare il modello dell'apparecchio ed il tipo di gas desiderato. Il cambio degli ugelli può avvenire anche se l'apparecchio è installato.

Carico con tutti i gas

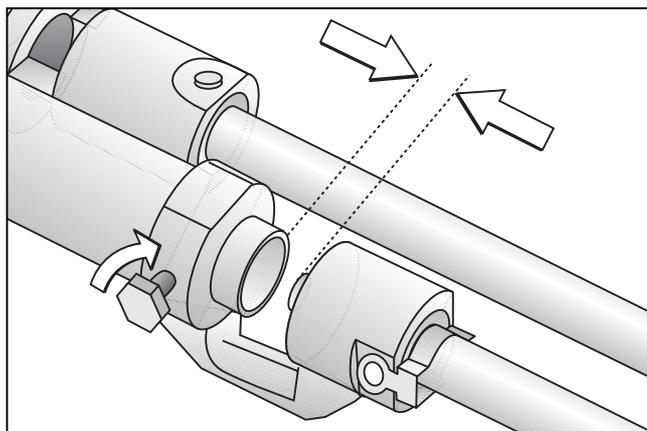
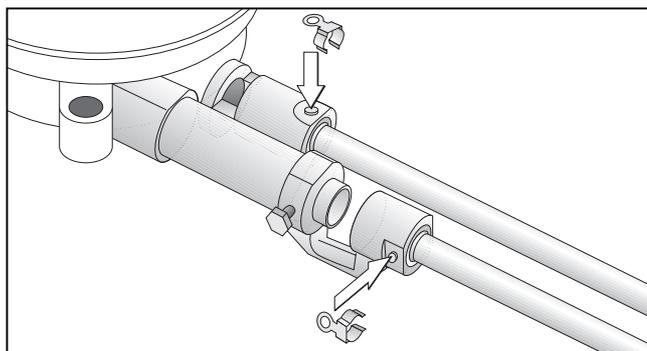
Il carico nominale viene raggiunto, per tutti i tipi e pressioni di gas, montando gli ugelli del massimo e del minimo adatti al tipo di gas scelto (v. tabella degli ugelli).

Cambio degli ugelli del minimo

- Staccare l'apparecchio dalla corrente e chiudere l'alimentazione di gas!
- Rimuovere i supporti pentola, i coperchi, gli anelli e le teste dei bruciatori.
- Sfilare le manopole di comando. Allentare i dadi di fissaggio del piano di cottura (3 dadi con apertura chiave 7 su ogni bruciatore) e togliere il piano verso l'alto con cautela.
- Girare l'elemento di plastica nero di modo che l'incavo si trovi sopra il rispettivo ugello. Svitare l'ugello e rimuoverlo con una piccola pinza.
- Avvitare i nuovi ugelli del minimo conformemente a quanto riportato nella tabella fino alla battuta.
Importante: badare che non venga danneggiato l'O-ring durante il montaggio.

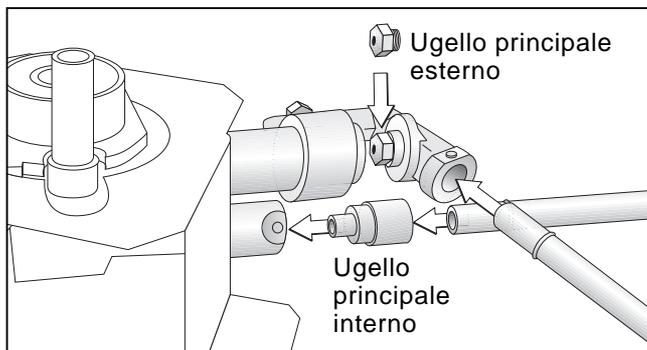


Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 17-19.

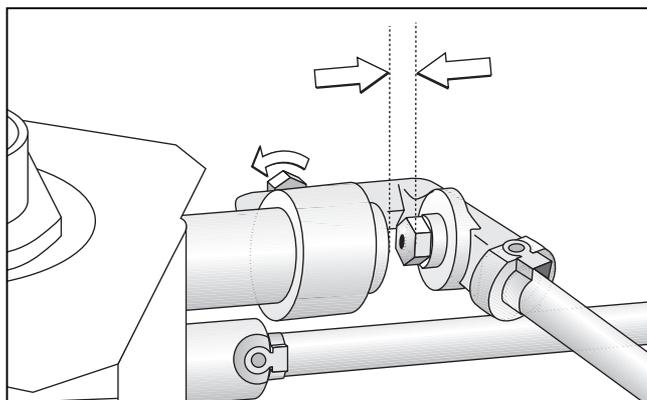
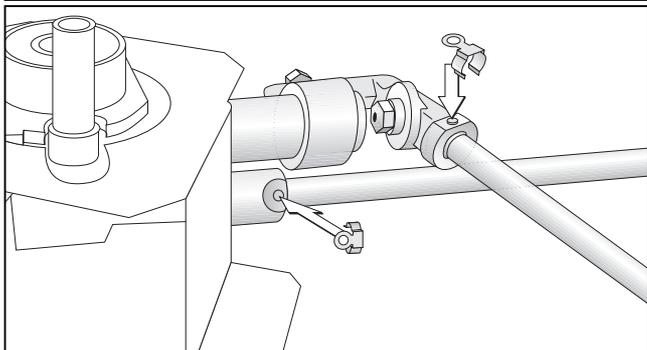


Sostituzione degli ugelli principali sui bruciatori normali e forti

- Sfilare la clip di sicurezza dai condotti del bruciatore. L'elettrodo può rimanere collegato. Svitare il bruciatore (Torx T20) e sfilarlo dal condotto.
- Rimuovere gli ugelli manualmente dai condotti del bruciatore e togliere l'O-ring.
- Controllare che l'O-ring sia montato correttamente nei nuovi ugelli. Infilare gli ugelli sui condotti dei bruciatori. **Cautela:** non piegare i condotti.
- Infilare i bruciatori sui condotti. Montare la clip di sicurezza.
- Stringere bene i bruciatori.
- Dopo aver allentato la vite, regolare il manicotto per la regolazione dell'aria al valore corretto (v. tabella degli ugelli). Stringere di nuovo la vite.



Regolazione degli ugelli: vedi tabella a pagina 17-19.



Sostituire gli ugelli principali del bruciatore del wok

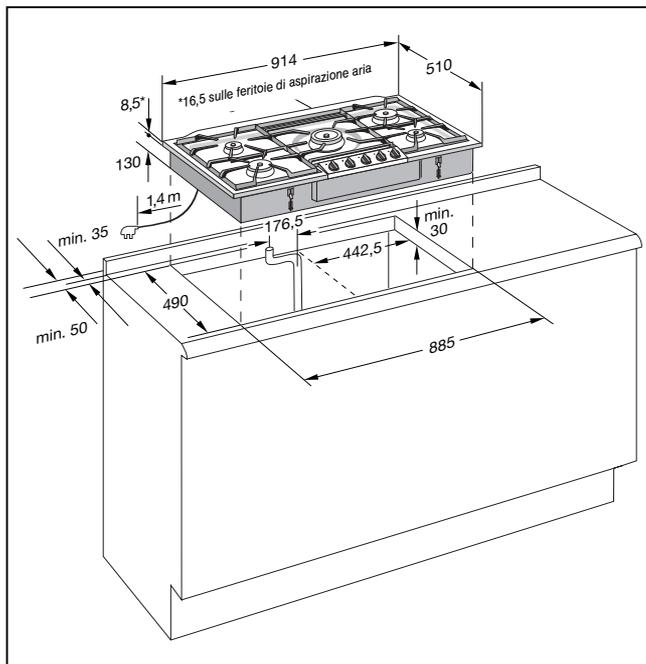
- Svitare il bruciatore dal pannello di strumentazione (Torx T20). Allentare la vite sul manicotto per la regolazione dell'aria. Infilare completamente il manicotto. Sfilare la clip di sicurezza sui condotti del bruciatore. L'elettrodo può rimanere collegato.
- Smontare il bruciatore dal condotto, rimuovere manualmente l'ugello e l'O-ring per il bruciatore a fiamma interna. Svitare l'ugello per il bruciatore a fiamma esterna (apertura chiave 10).
- Controllare che l'O-ring sia montato correttamente nel nuovo ugello principale per il bruciatore a fiamma interna. Infilare l'ugello sul condotto del bruciatore. **Cautela:** non piegare i condotti.
- Avvitare fino alla battuta il nuovo ugello principale per il bruciatore a fiamma esterna.
- Infilare i bruciatori sui condotti e la clip di sicurezza.
- Avvitare i bruciatori sul pannello di strumentazione.
- Dopo aver allentato la vite, regolare il manicotto per la regolazione dell'aria al valore corretto (v. tabella degli ugelli). Stringere di nuovo la vite.
- Montare il piano di cottura ed avvitarlo in modo uniforme.

Controllo del funzionamento

Le fiamme sono regolate correttamente se non si vedono punte gialle e se non si spengono durante il passaggio rapido dal massimo al minimo.

Non dimenticate di incollare sul vecchio adesivo disposto sull'allacciamento del gas il nuovo adesivo allegato al kit di ugelli installato, per documentare la modifica effettuata.

Installazione dell'apparecchio



Codice di omologazione per la Svizzera: 04-028-1

Nota: il piano di cottura può essere installato in un mobile base largo almeno 900 mm. In questo caso l'intaglio per l'apparecchio nel piano di cottura è leggermente maggiore della larghezza interna del mobile. Non montare l'apparecchio sopra un cassetto.

- Realizzare l'intaglio nel piano di lavoro procedendo secondo lo schizzo di montaggio e la tabella quotata.

Importante! L'angolo tra la superficie di taglio ed il piano di lavoro deve essere di 90°.

- Girare i tiranti del piano su un lato. Inserire il piano con il quadro di comando rivolto in avanti e parallelamente all'intaglio.
- Allineare il piano di cottura e spingere i tiranti sotto il piano di lavoro. Stringere le viti di fissaggio in modo uniforme.
- Collegare l'apparecchio alla condotta del gas.
Nota: se si utilizza un condotto flessibile, è possibile effettuare il collegamento prima di inserire l'apparecchio nel piano di lavoro.

- Verificare che l'allacciamento è a tenuta di gas.
- Collegare l'apparecchio alla corrente e verificarne il funzionamento.
- Se l'apparecchio si spegne e la spia di esercizio lampeggia, potrebbe esserci ancora dell'aria nel condotto del gas. Girare tutte le manopole di comando su 0 e riaccendere i bruciatori (v. Tabella delle avarie, capitolo 10).

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com