

Istruzioni per l'uso ed il montaggio

VG 411

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. Componenti	Pagina 5
Componenti dell'apparecchio	Pagina 5
Manopola di comando	Pagina 5
Componenti del bruciatore	Pagina 5
3. Funzionamento	Pagina 6
4. Uso	Pagina 7
5. Tabella delle impostazioni	Pagina 8
6. Consigli sulle stoviglie	Pagina 9
7. Suggerimenti pratici	Pagina 10
8. Pulizia e cura	Pagina 11-12
9. Manutenzione	Pagina 13
10. Come eliminare da sé piccoli disturbi	Pagina 14
11. Dati tecnici / Tabella degli ugelli	Pagina 15
12. Istruzioni per il montaggio	Pagina 16-23
Indicazioni importanti per il montaggio	Pagina 16
Allacciamento dell'apparecchio	Pagina 17
Preparare il mobile da incasso	Pagina 18
Montaggio del piano di cottura	Pagina 19
Montaggio dell'asse	Pagina 20-21
Cambio degli ugelli	Pagina 22-23

Complimenti per l'acquisto del Vostro nuovo apparecchio ad incasso Vario.

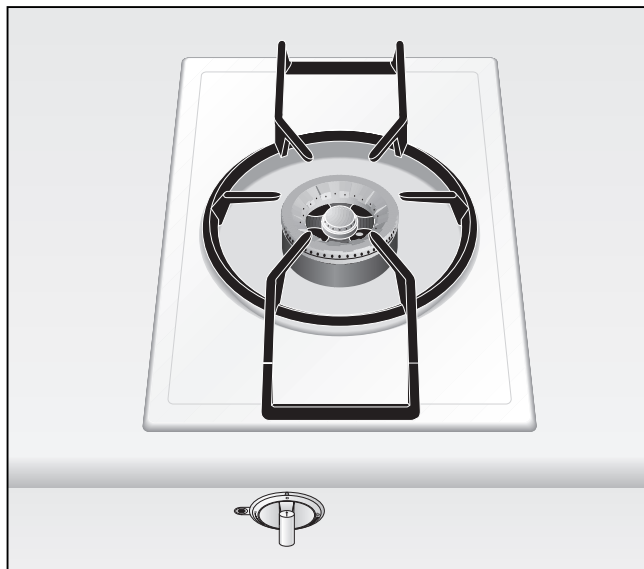
Prima di mettere in funzione il vostro nuovo apparecchio, desideriamo farvi familiarizzare con esso sulla base delle istruzioni per l'uso. Nelle istruzioni sono riportate indicazioni importanti sulla sicurezza e sull'uso. Esse sono importanti per la vostra sicurezza personale ma anche per il mantenimento del vostro apparecchio.

Le indicazioni da osservare prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta sono riportate a pagina 3.

I capitoli "Componenti" e "Uso" vi rivelano tutte le funzioni del vostro nuovo apparecchio e come usarlo correttamente.

I consigli e le indicazioni nel capitolo "Pulizia e cura" assicurano lunga vita al vostro apparecchio.

Ed ora non ci resta che augurarvi buon divertimento!



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.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

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.

Posizionate la manopola di comando su 0, prima di collegare l'apparecchio alla corrente.

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 indicato per il solo uso domestico e non può essere utilizzato con finalità diverse.

Usate l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze. Esso non è indicato per il riscaldamento dell'ambiente in cui è installato!

L'uso di un apparecchio a gas **produce calore ed umidità** nell'ambiente in cui è installato. Assicurate sempre una buona ventilazione dell'ambiente! Lasciate aperte le **vie di ventilazione**. Un uso prolungato dell'apparecchio può richiedere un'ulteriore ventilazione, come l'apertura di una finestra o di una porta, o anche una maggiore aspirazione di aria tramite una cappa.

Per garantire una buona combustione, l'ambiente in cui è installato questo apparecchio deve avere un volume di almeno 20 m³ ed una porta che collega all'esterno o una finestra che può essere aperta.

Non coprire le feritoie di ventilazione sul retro dell'apparecchio.

Utilizzate il fuoco solo con una pentola o con il wok poggiati sopra. Non riscaldare pentole o padelle vuote, potrebbe crearsi un ristagno di calore. Utilizzate stoviglie con un fondo spesso, in quanto questo migliora sensibilmente la ripartizione del calore, soprattutto al minimo. Migliore è l'adattamento della dimensione della pentola a quella del bruciatore, più ideale sarà lo sfruttamento del calore della fiamma e maggiore il risparmio.

Non è consentito l'uso di pietre ollari, perché il ristagno di calore che viene a formarsi può danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzate pentole e tegami con un diametro inferiore a **160 mm** o superiore a **320 mm**.

Se utilizzate pentole più grandi, assicuratevi che la distanza tra il tegame e le parti adiacenti combustibili sia di almeno **50 mm**.

Se allontanate brevemente le pentole o le padelle dal fuoco, riducete la fiamma al minimo. In questo modo riducete il pericolo di incendio durante il lavoro accanto alla fiamma libera ed inoltre risparmiate gas ed inquinare meno l'ambiente.

Coprite i fuochi accesi sempre con pentole o padelle se il piano di cottura a gas è montato sotto una cappa ad aspirazione.

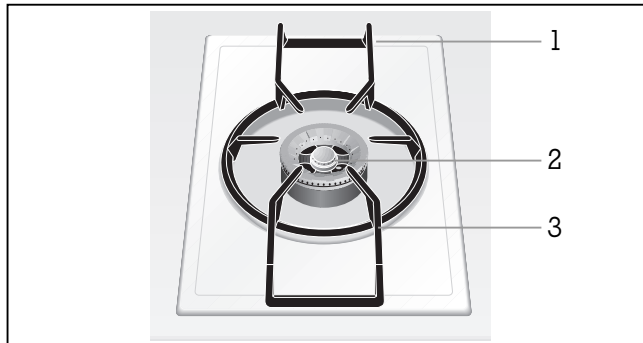
Il calore prodotto potrebbe danneggiare parti della cappa oppure infiammare i residui di grasso presenti nel filtro. **In presenza di una cappa ad aspirazione è necessario garantire sempre una sufficiente alimentazione di aria!**

Non potete usare l'apparecchio in caso di **interruzione della corrente**.

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

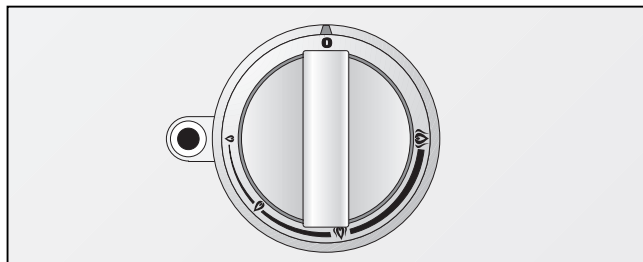
2. Componenti

Componenti dell'apparecchio



- 1** Feritoie di ventilazione
- 2** Bruciatore forte (wok) 5 kW
- 3** Supporto pentola

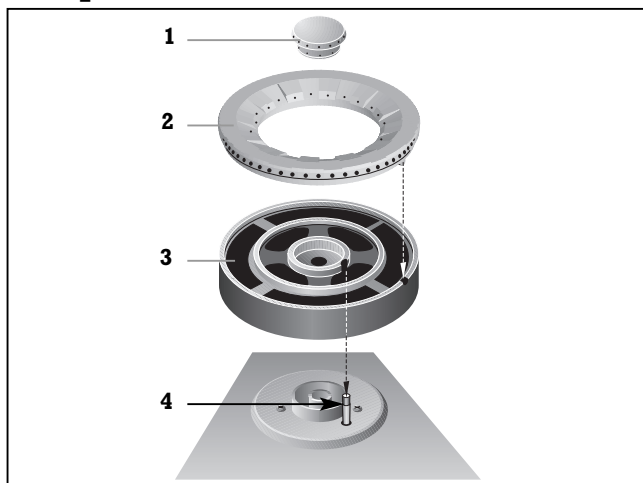
Manopola di comando



Simboli di regolazione per la 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

Componenti del bruciatore

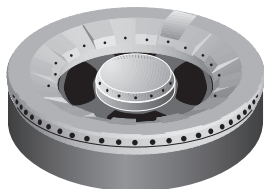


- 1** Coperchio del bruciatore
- 2** Anello del bruciatore
- 3** Testa del bruciatore
- 4** Elettrodo per l'accensione automatica, riconoscimento e controllo della fiamma

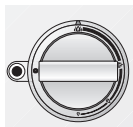
I seguenti accessori speciali possono essere ordinati:

- VV 400-000** Listello di collegamento
- SV 401-090** Prolunga asse fino a 140 mm
- SV 401-205** Prolunga asse fino a 300 mm
- VD 400-000** Coperchio dell'apparecchio (togliere la griglia prima di chiudere il coperchio)

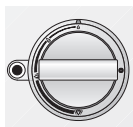
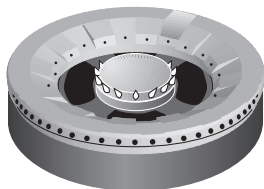
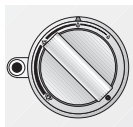
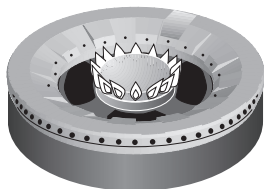
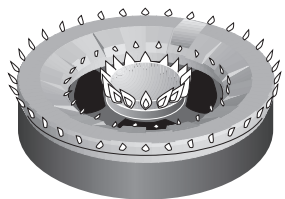
3. Funzionamento



Spento



Massimo



Minimo

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.

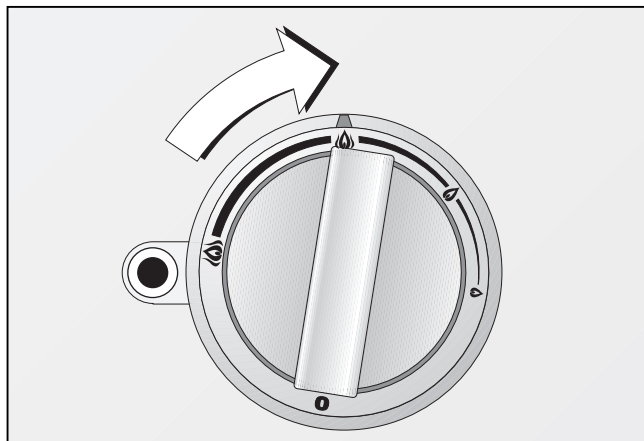
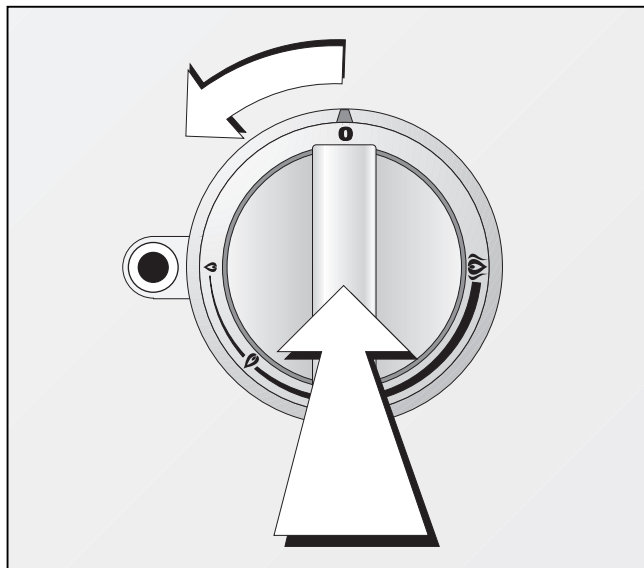
Il carico complessivo di calore nominale è di:
5,0 kW riferito a H_s^* (valore di combustione)
4,5 kW riferito a H_i (valore di riscaldamento)

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. 15).

4. Uso

Il fuoco può essere acceso solo se tutti i componenti del bruciatore sono asciutti e montati correttamente. Altrimenti possono verificarsi disturbi di funzionamento o l'apparecchio può spegnersi.



Accendere

- Poggiate una pentola o una padella adeguata sul fuoco.
- Premete la manopola e giratela verso sinistra sulla posizione desiderata tra i simboli 🔥 e 🔥. Il bruciatore si accende automaticamente.
- Se utilizzate pentole grandi, accendete il fornello al minimo.
- L'elettronica esegue un'autodiagnosi ogni volta che si accende il piano di cottura a gas. L'elettrodo si accende ed il bruciatore fa lo stesso dopo pochi secondi.
- Durante la fase di accensione del piano di cottura a gas, l'elettronica apre l'alimentazione di gas producendo, così, un breve rumore. Questo è del tutto normale.

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

Se la fiamma si spegne durante il funzionamento (per es. per una corrente d'aria), l'apparecchio accende automaticamente di nuovo il bruciatore in questione.

Se la riaccensione non ha successo (per es. perché il bruciatore è stato sporcato da eventuale liquido fuoriuscito), l'apparecchio disattiva l'alimentazione di gas ed emette un segnale acustico. Posizionate la manopola di comando su 0. Aspettate finché l'apparecchio si è raffreddato abbastanza e verificate, poi, se tutti i pezzi del bruciatore sono montati correttamente. Controllate se il bruciatore o l'elettrodo sono sporchi.

Spegnere

Girate la manopola di comando sulla posizione 0 fino alla battuta. L'elettronica dell'apparecchio chiude l'alimentazione di 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 	Scongellare Mettere a bagno Riscaldare	Prodotti surgelati Riso, legumi Minestre, minestrone, verdure nel sugo

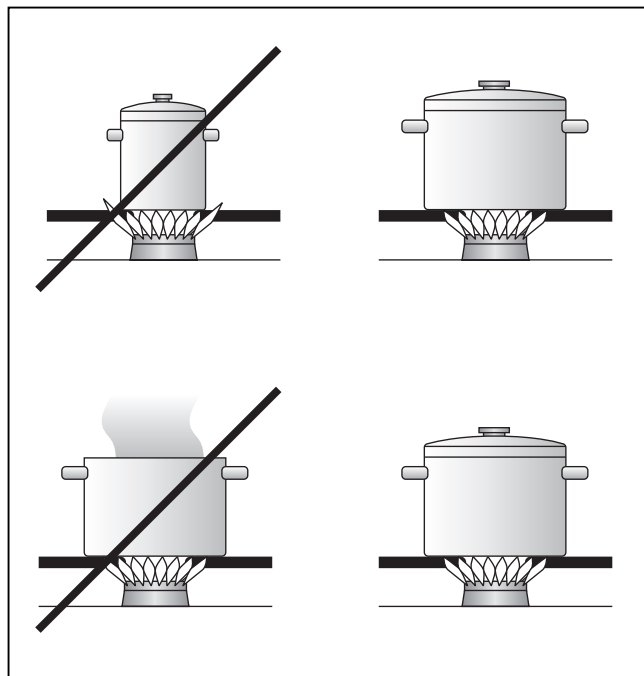
Regolare la fiamma al massimo per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Abbassare quindi la fiamma.

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.

6. Consigli sulle stoviglie

VG 411	Dimensione del tegame consigliata	Dimensione minima del tegame
Bruciatore forte (wok)	240 - 320 mm	160 mm



Non utilizzate pentole e tegami con un diametro inferiore a **160 mm** o superiore a **320 mm**. Se utilizzate pentole più grandi, assicuratevi che la distanza tra il tegame e le parti adiacenti combustibili sia di almeno **50 mm**.

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! Usate stoviglie contrassegnate dal produttore come "idonee alle cucine a gas". Utilizzate stoviglie con manici resistenti al calore.

Utilizzate tegami e pentole con fondo spesso, in quanto questo migliora sensibilmente la ripartizione del calore, soprattutto al minimo. Migliore è l'adattamento della dimensione della pentola a quella del bruciatore, più ideale sarà lo sfruttamento del calore della fiamma e maggiore il risparmio.

Per avere una più uniforme ripartizione del calore posizionate la stoviglia sopra il bruciatore; la fiamma deve essere coperta dal fondo del tegame.

Posizionate la pentola di modo che poggi in modo sicuro ed in posizione orizzontale sulla griglia. Girate il manico della padella su un lato; evitate di farlo sporgere in avanti.

Poggiate un coperchio sul tegame per ridurre il tempo di avviamento della cottura. Sulle pentole con un coperchio di vetro è possibile osservare il processo di cottura, senza dover rimuovere il coperchio.

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».

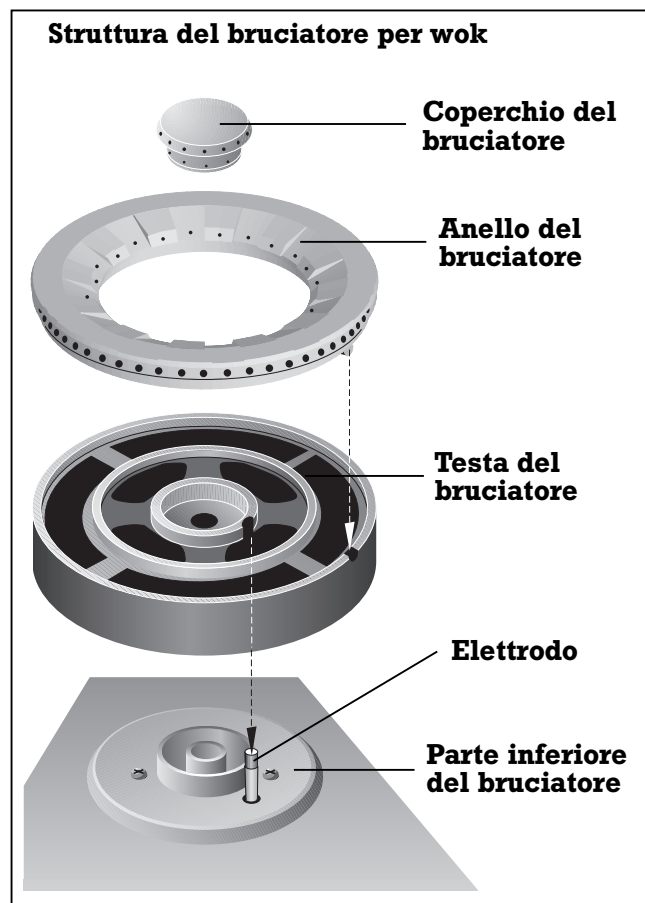
Lo speciale metodo di cottura con il wok è rappresentato dal continuo girare delle pietanze. Gli ingredienti tutti tagliati in piccoli pezzi vengono cotti possibilmente a fiamma alta girandoli continuamente. Nella grande padella circolare tutto si lascia girare più rapidamente e più facilmente rispetto 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 l'apparecchio con un dispositivo a vapore o a pressione d'acqua – pericolo di cortocircuito!

Cautela! Pericolo di ustione! Prima di pulire il piano di cottura, aspettate che si sia sufficientemente raffreddato. Non accendete mai il fornello durante la pulizia.

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

Il bruciatore (il coperchio e l'anello) cambia il suo colore metallico chiaro durante l'uso e si scurisce. Il cambiamento di colore non influenza la funzionalità.

Pulite il piano accuratamente, prima di metterlo in funzione per la prima volta e dopo ogni utilizzo.

Non usate per la pulizia prodotti abrasivi o chimicamente aggressivi (per es. spray per il forno) e nemmeno prodotti a base di solvente sintetico! Non usate inoltre spugnette abrasive.

Prima di pulire l'apparecchio, aspettate che si sia sufficientemente raffreddato!

- Sollevate prima il **supporto pentola** con due mani verso l'alto (Attenzione – il piano cottura si può graffiare).
- Rimuovete il **coperchio**, l'**anello** e la **testa del bruciatore**.
- **Importante!** Pulite i componenti del bruciatore solo dopo che si sono raffreddati!
- Ammorbidite le **incrostazioni** con acqua e detergente per stoviglie. In questo modo potrete rimuovere anche lo sporco più tenace. Non utilizzate prodotti e spugnette abrasivi.
- Usate poca acqua per pulire il piano cottura. Badate a non far penetrare dell'acqua nei pezzi sottostanti il bruciatore.
- Sotto l'influenza del calore possono verificarsi decolorazioni sulla superficie in acciaio inox. **Non cercate di rimuoverle grattando**, danneggereste solo la superficie. Distribuite uno strato sottile ed uniforme di prodotto per l'acciaio sul piano di cottura. Così otterrete una superficie uniforme ed il vostro piano resterà bello a lungo.
- Asciugate i componenti del bruciatore. L'apparecchio può essere messo in funzione solo se essi sono asciutti. I componenti umidi danno problemi durante l'accensione e producono una fiamma instabile.
- Durante l'assemblaggio di anello e testa sul bruciatore poggiarli di modo che le sporgenze s'incastino nei relativi incavi.

Pezzo / materiale	Pulizia consigliata	Osservare!
Supporto pentola (Ghisa smaltata)	Rimuovere per la pulizia. Mettere in ammollo nel lavandino. Pulire con una spazzola e detergente per stoviglie.	Non lavare nella lavastoviglie. Lasciare in ammollo nel lavandino in presenza di sporco incrostato. L'uso di detergenti abrasivi danneggia la superficie smaltata.
Coperchio, anello del bruciatore (ottone)	Rimuovere lo sporco grosso con un panno umido e detersivo. Per ottenere la lucentezza metallica iniziale, lucidare con un prodotto per l'ottone.	Non lavare nella lavastoviglie. Accertarsi che i fori non siano intasati.
Testa del bruciatore (Ghisa smaltata)	Pulire con una spazzola e detergente per stoviglie.	Non lavare nella lavastoviglie.
Elettrodo	Pulire con una spazzola, carta vetrata a grana fine oppure una spugna.	L'elettrodo sporco può comportare disturbi di accensione e nel controllo della fiamma. L'elettrodo è delicato, pulirlo con cautela, non spostarlo e non danneggiarlo. Cautela: Non accendere mai il piano di cottura durante la pulizia.
Piano cottura (acciaio inox, martellato o spazzolato)	Con acqua calda, detersivo per stoviglie e un panno. Mettere a bagno lo sporco incrostato con un po' di acqua e detersivo. Dopo la pulizia, asciugare subito il piano con un panno morbido per evitare la formazione di macchie d'acqua. Per lo sporco più tenace potete acquistare il nostro detergente per l'acciaio (n. d'ordine 310631) presso il vostro rivenditore autorizzato. Cautela: Non deve penetrare alcun tipo di liquido attraverso i componenti inferiori del bruciatore all'interno dell'apparecchio.	Per evitare la formazione di graffi, sulla superficie interna spazzolata dovrete pulire od asciugare sempre in direzione della spazzolatura. Sulla superficie possono formarsi macchie chiare se insieme allo sporco viene rimosso anche lo strato di ossidazione formatosi naturalmente. Dopo la pulizia applicare un leggero strato uniforme di detergente liquido per acciaio sull'intero piano cottura, per riavere così il naturale colore dell'acciaio. Rimuovere subito dall'acciaio residui di cibo o sale. Importante: Alcuni detergenti per acciaio possono graffiare la superficie. Il cloro o i detergenti a base di cloro corrodono l'acciaio. Osservare le sostanze contenute nei detergenti.
Manopole di comando	Pulire con un panno umido.	Il panno non deve essere troppo bagnato, perché l'acqua potrebbe penetrare nelle manopole di comando.

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.

Qualora si verifica un'interruzione di corrente durante il funzionamento del piano di cottura a gas, posizionate la manopola di comando su 0. Per rimettere in funzione il piano dopo un'interruzione di corrente, la manopola di comando deve essere posizionata prima su 0 e poi sulla posizione desiderata.

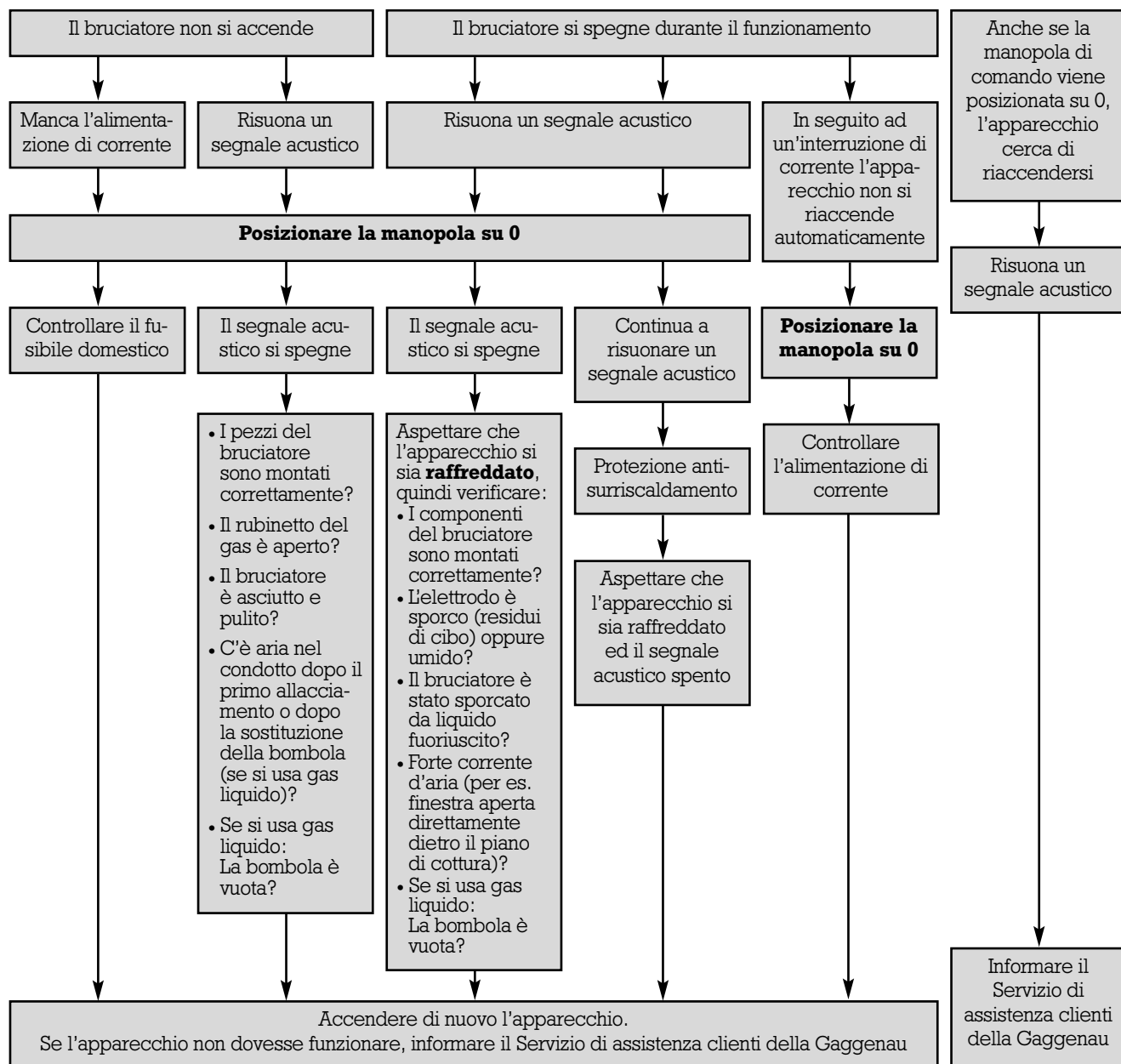
In presenza di un disturbo del funzionamento controllare, in base alla tabella delle avarie a pag. 14, se potete eliminarlo da soli. In caso contrario informate il vostro rivenditore autorizzato oppure il Servizio di assistenza ai clienti di competenza, indicando il modello dell'apparecchio (v. targhetta).

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 da sé piccoli disturbi



11. Dati tecnici / Tabella degli ugelli

Dati tecnici gas

Bruciatore: Massimo 5 kW
Minimo 0,3 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	0	0
Reg. col. d'aria interno[mm]	*	*	*	*
Potenza complessiva	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Consumo complessivo	0,50 m³/h	0,55 m³/h	360 g/h	360 g/h

* aperto

12. Istruzioni per il montaggio

Indicazioni importanti per il montaggio

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

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento dell'apparecchio nel luogo di installazione. Egli deve spiegare all'utilizzatore il funzionamento in base al manuale d'uso ed indicargli come spegnere l'alimentazione di corrente e gas in caso di necessità.

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

Nota: Non è consentito l'esercizio accanto ad una cappa del tipo VL 430/431.

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 sul foglio complementare allegato. 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 osservate le relative condizioni di installazione.

L'apparecchio può essere installato in cucine componibili di legno o simile materiale combustibile senza dovere adottare misure complementari. La parete dietro l'apparecchio 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 **100 mm**.

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

Non è consentita l'installazione sotto un pensile. Nel caso di installazione sotto una cappa deve essere rispettata una distanza minima di **650 mm** tra il bordo superiore del supporto pentola ed il bordo inferiore della cappa. In presenza di una combinazione di più apparecchi a gas, può essere necessaria una distanza conformemente maggiore dalla cappa.

Osservare le indicazioni per il montaggio della cappa. Le alzatine devono essere resistenti al calore e la distanza minima tra il piano di cottura e l'alzatina è di **35 mm**.

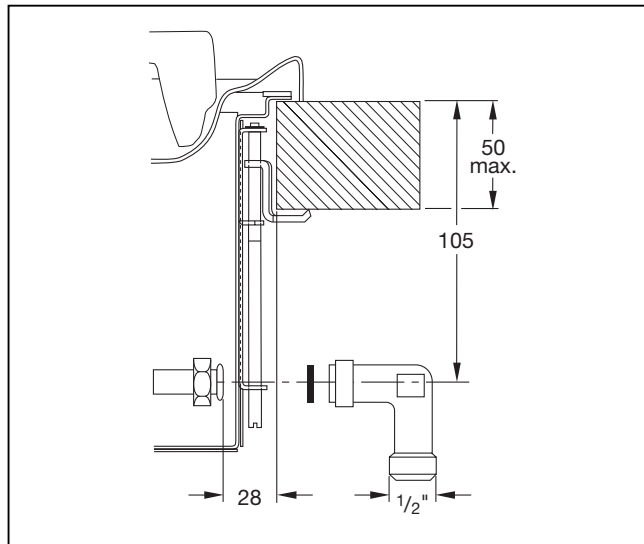
L'installazione e l'allacciamento del piano di cottura a gas devono essere eseguiti solo da un installatore autorizzato dall'impresa erogatrice di gas in rispetto di tutte le norme valide.

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 la riserva di modifiche tecniche!

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. 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.

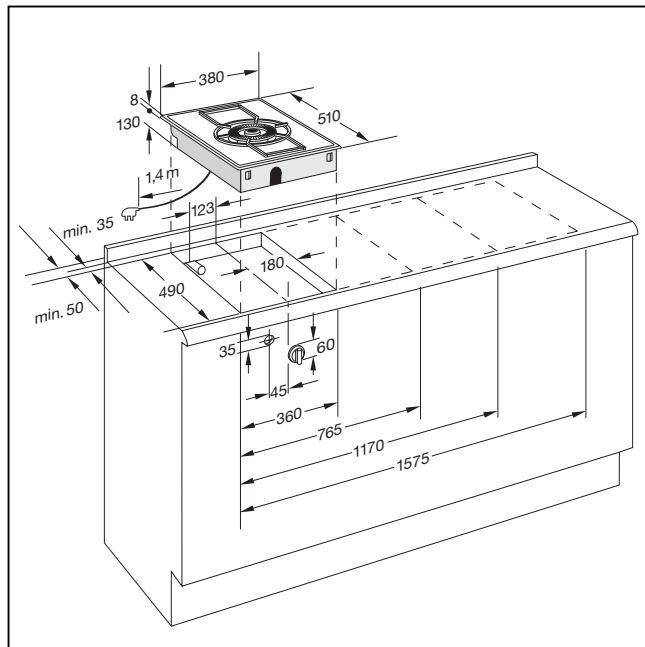
Posizionate la manopola di comando su 0, prima di collegare l'apparecchio alla corrente.

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.

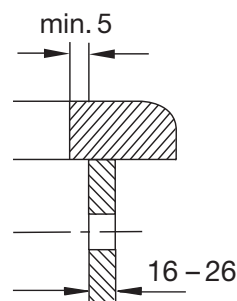
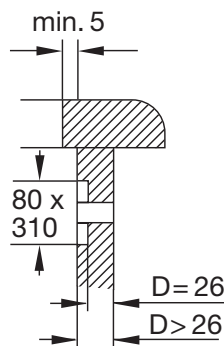
Osservare quanto riportato sulla targhetta, collegare il conduttore di protezione. Collegare il cavo alla rete.

Preparare il mobile da incasso

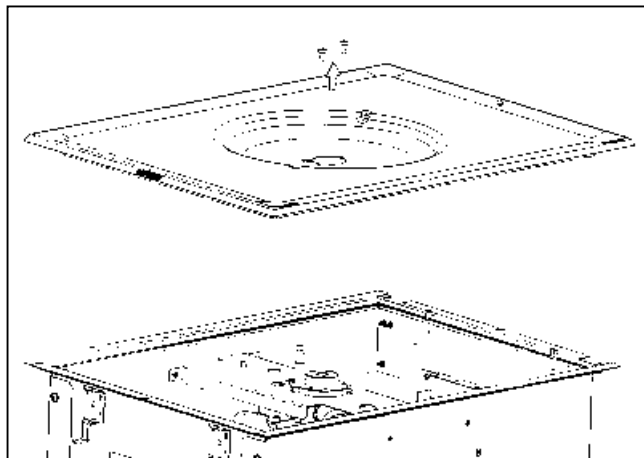
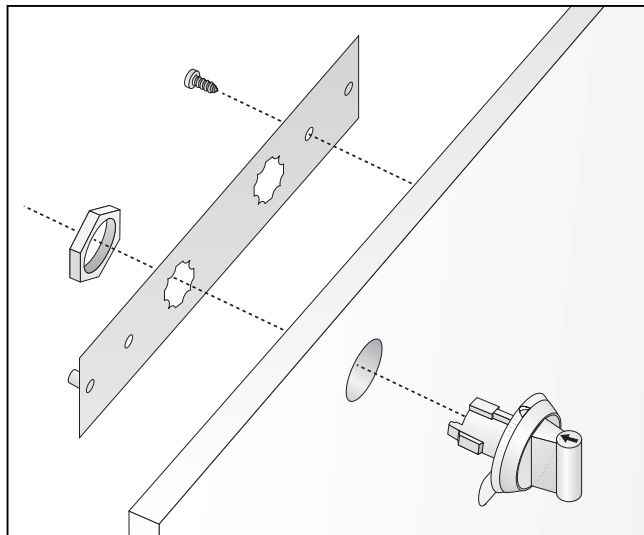


Codice di omologazione per la Svizzera: 04-028-1

- Realizzate l'intaglio nel piano di lavoro per uno o più apparecchi Vario seguendo quanto riportato sullo schizzo. Lo schizzo prevede lo spazio richiesto per il listello di collegamento tra gli apparecchi. E' possibile montare gli apparecchi anche in singoli intagli purché venga rispettata una distanza laterale minima tra di essi di 50 mm.
- Realizzate il foro da $\varnothing 35$ mm secondo lo schizzo, per fissare la manopola di comando nella parte frontale del mobile basso.
- Se lo spessore del pannello frontale è maggiore di 26 mm, esso deve essere lavorato dal lato posteriore con un fresa su 80 x 310 mm, affinché il suo spessore in questo punto non sia superiore a 26 mm.



Montaggio del piano di cottura



Osservare: Se l'apparecchio deve essere adattato ad un altro tipo di gas, sostituire gli ugelli prima del montaggio (v. pag. 22-23).

- Prima di procedere al montaggio, rimuovere gli imballaggi di polistirolo dalla manopola di comando e tirare la pellicola protettiva.
- Mantenete il supporto in lamiera dal retro contro il pannello frontale, inserite la manopola davanti nel foro e fissatela con il dado dal lato posteriore. Assicurate la lamiera ulteriormente con la vite fornita in dotazione.
- Svitare i dadi di fissaggio dal piano e rimuoverlo con cautela verso l'alto.

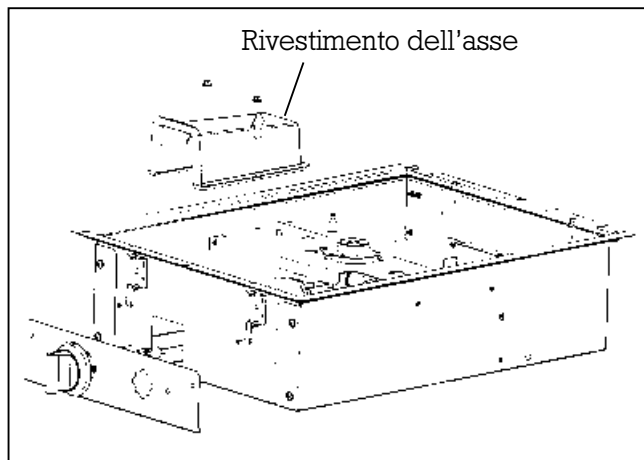
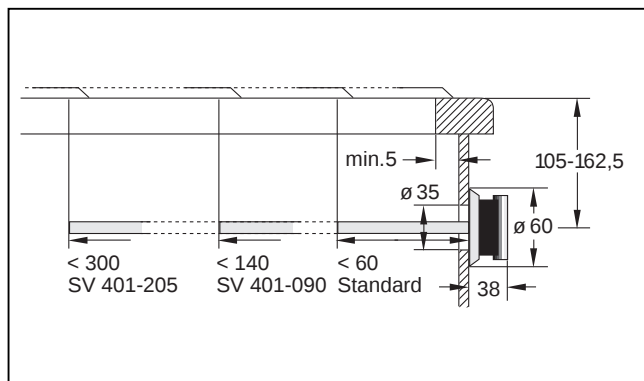
Nota: se si usa un tubo di collegamento flessibile, è possibile collegarlo prima di inserire il piano cottura nel piano di lavoro.

- Girate su un lato gli elementi di fissaggio del piano. Inserite ed allineate il piano di cottura orizzontalmente nell'incasso con la dicitura Gaggenau in avanti.

Nota: Il piano di cottura non deve essere incollato con il silicone sul piano di lavoro.

- Girate gli elementi di fissaggio sotto il piano di lavoro e stringeteli dall'alto. Non stringete eccessivamente gli elementi di fissaggio; accertatevi che vi sia una fessura uniforme tutt'intorno.
- Collegate l'apparecchio al gas.
- Controllate la tenuta del collegamento per il gas.

Montaggio dell'asse

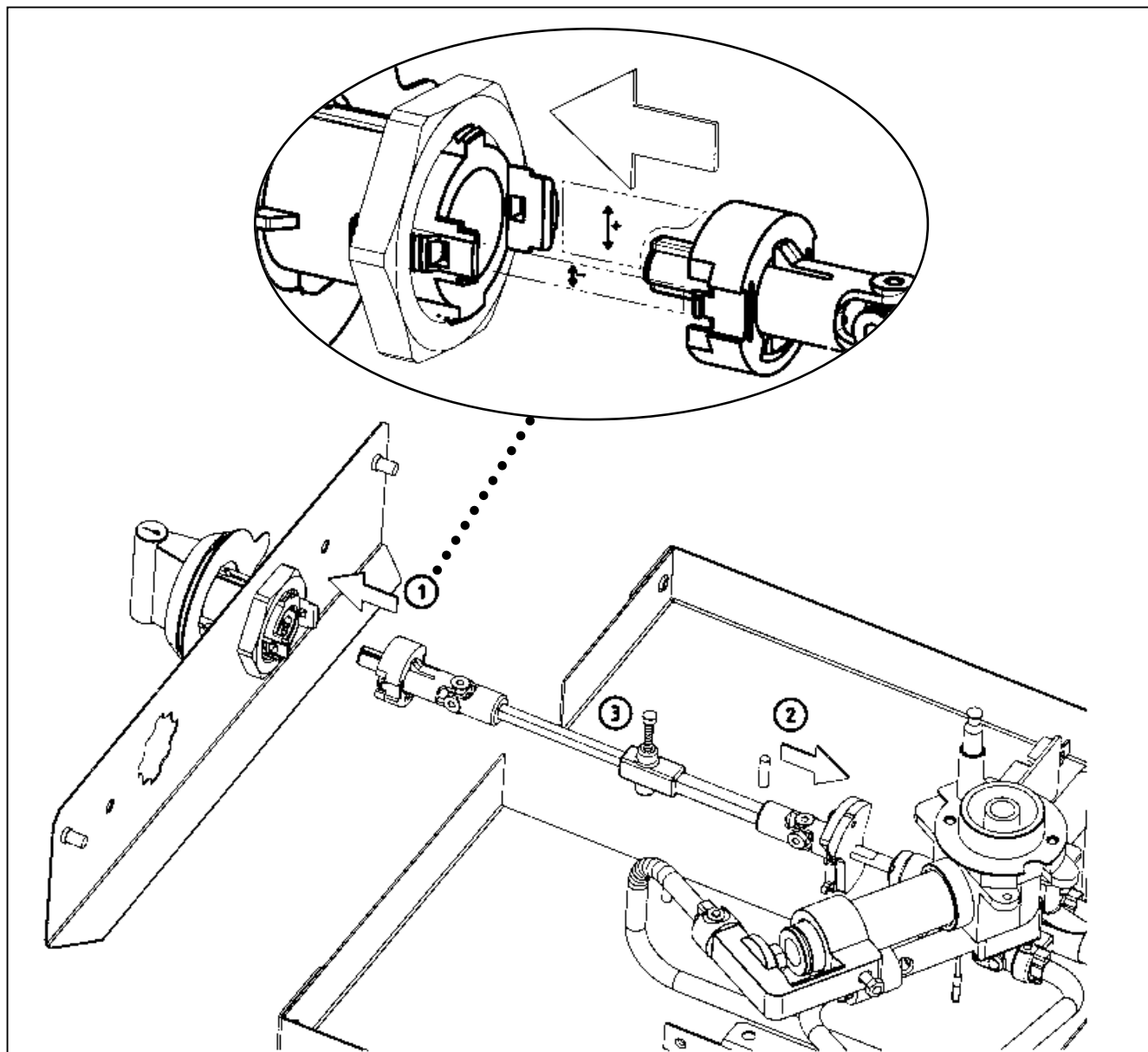


La numerazione si riferisce alle cifre sul disegno di fronte. Per il montaggio in piani di lavoro più profondi del normale sono disponibili le prolunghe per gli assi (SV 401-090 / SV 401-205).

Svitare i dadi di fissaggio del rivestimento e rimuovetelo.

- 1** Inserite l'asse dal lato posteriore nell'alloggiamento sulla manopola di comando. Accertatevi che il perno più largo sulla manopola corrisponda con l'alloggiamento più largo dell'asse.
- 2** Il rubinetto del gas sul bruciatore deve essere posizionato su zero (parte piatta in alto). Infilate l'asse sul perno del rubinetto del gas.
- 3** Fissate l'asse con la vite di fissaggio.

Girate la manopola di comando su zero. Collegate l'apparecchio alla rete e verificatene il corretto funzionamento. Se l'apparecchio si spegne, potrebbe esserci dell'aria nel condotto del gas. Girate la manopola di comando su 0 e riaccendete il bruciatore. Ripetete eventualmente questa procedura finché l'apparecchio non si accende.



The diagram illustrates a mechanical assembly with a central cylindrical component. A large white arrow points to the left, indicating a direction of movement or force. A smaller white arrow points to the right, indicating a direction of movement or force. The text "Ugello del minimo esterno" (External minimum nozzle) is located on the left, and "Ugello del minimo interno" (Internal minimum nozzle) is located on the right. The diagram shows a cross-section of the assembly, with a dashed line indicating the internal minimum. The assembly is mounted on a base, and a rectangular block with two circular holes is positioned above it.

Regolazione degli ugelli: vedasi tabella a pagina 15.

La regolazione di un altro tipo di gas deve essere eseguita solo ed esclusivamente da tecnici autorizzati.

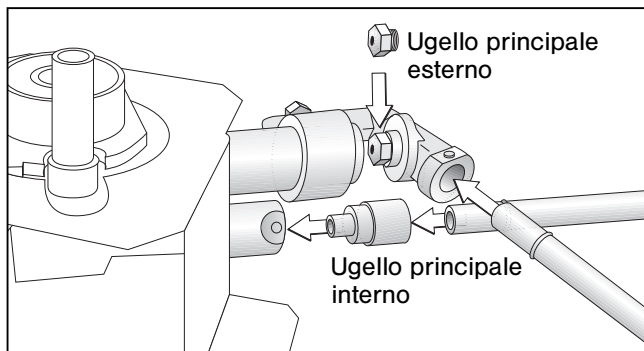
Gli ugelli possono essere sostituiti anche se l'apparecchio è montato.

Il carico nominale al massimo e al minimo si ottiene, per tutti i tipi e pressioni del gas, montando l'ugello per il tipo di gas richiesto (v. tabella degli ugelli).

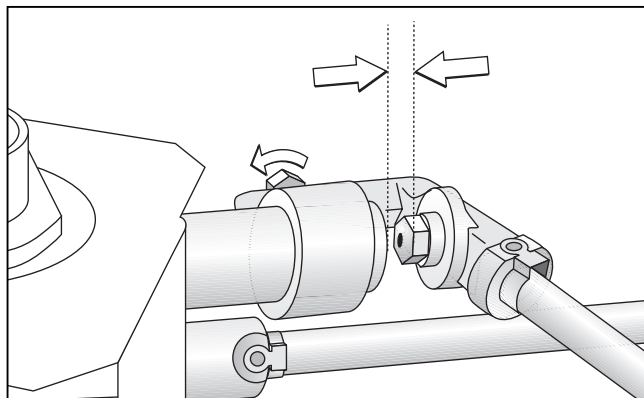
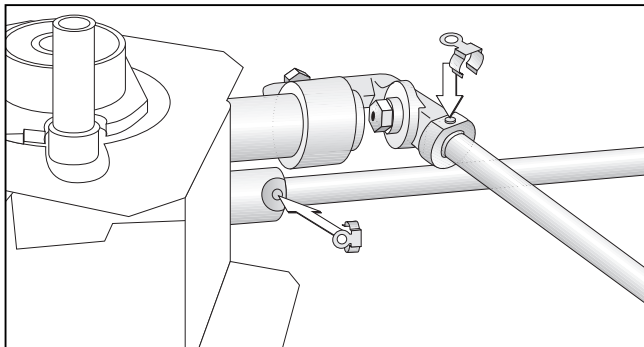
- Staccate la corrente e chiudete l'alimentazione di gas!

- Rimuovete la griglia nonché il coperchio, l'anello e la testa del bruciatore.
- Svitate i dadi di fissaggio dal piano e rimuoverlo con cautela verso l'alto. Svitate i dadi di fissaggio del rivestimento e rimuovetelo.
- Rimuovete l'asse tra la manopola di comando ed il rubinetto del gas.
- Svitate l'elemento di plastica nero di modo che la sporgenza si trovi sopra il rispettivo ugello. Svitate l'ugello e rimuovetelo con una piccola pinza.
- Avvitare i nuovi ugelli del minimo fino alla battuta scelti in base alla tabella.

22



Regolazione degli ugelli: vedasi tabella a pagina 15.



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.

GAGGENAU

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

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