

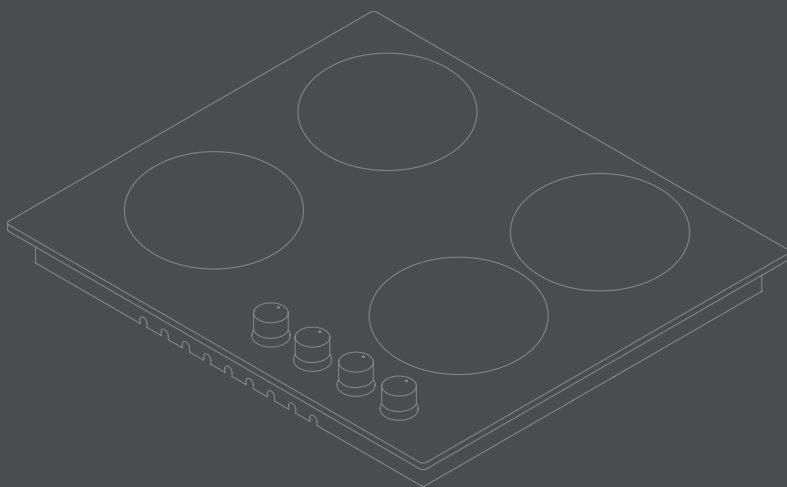
PIANO COTTURA AD INCASSO

GHHN-4L

GHHN-4F3

GHHN-5F3

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



Gentile utente

questo manuale è riferito a più modelli con caratteristiche differenti: per questo motivo alcune delle funzionalità in esso elencate possono essere disponibili sul vostro specifico modello.

Le immagini e i disegni riportati su questo manuale sono schematici, da consultare come riferimento, in quanto possono differire dal prodotto reale, le indicazioni riportate restano altresì valide.

INDICE

Avvertenze importanti.....	4
Descrizione dell'apparecchio.....	8
Pannello di controllo.....	9
Schema del collegamento elettrico.....	9
Istruzioni di sicurezza.....	10
Incasso di un forno sotto al piano cottura.....	10
Installazione del piano cottura.....	13
Istruzioni per l'incasso.....	14
Luogo adatto all'installazione	15
Ventilazione del locale.....	15
Trasformazione da gas naturale a Gpl e da Gpl a gas naturale.....	16
Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del flusso di gas (FFD).....	16
Uso del piano cottura.....	17
Diametro pentole.....	18
Bruciatore Wok	19
Uso della piastra elettrica.....	19
Manutenzione e pulizia.....	20
Guasti e possibili soluzioni.....	21
Impostazione del piano cottura a seconda del tipo di gas.....	21
Iniettore, consumo e potenza, tavola.....	22
Smaltimento ecologico.....	23
Informazioni sulla confezione.....	23

AVVERTENZE IMPORTANTI

1. Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo.
2. Questo apparecchio non deve essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età inferiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive, a meno che non siano supervisionati e/o adeguatamente istruiti, in merito alle modalità d'uso, da una persona responsabile per la loro sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni ed evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ed essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
3. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, punti metallici ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto possibili fonti di pericolo.
4. Prima di utilizzare l'apparecchio verificarne visivamente l'integrità. In caso di dubbi rivolgersi a personale qualificato per eventuali riparazioni
5. Posizionare l'apparecchio come da indicazioni del presente manuale ed in modo tale che la sua posizione sia stabile.

- 6.** Non alimentare l'apparecchio tramite prese multiple, adattatori o prolunghe e non utilizzare temporizzatori esterni e/o altri dispositivi di controllo remoto, se non espressamente previsti dal manuale.
- 7.** Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione che ne impedisca il corretto funzionamento.
- 8.** Questo apparecchio è stato progettato per la cottura di cibo in ambito domestico, e non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio, erraneo o irragionevole
- 9.** L'installazione e la manutenzione del dispositivo devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato, in conformità con le norme locali vigenti. Una errata procedura può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere ritenuto responsabile.
- 10.** Prima di installare l'apparecchio assicurarsi che le condizioni locali, tipo di gas e pressione, siano conformi a quanto indicato nell'etichetta.
- 11.** Per l'allacciamento dell'apparecchio al gas fare riferimento alle leggi e norme nazionali vigenti al momento dell'installazione.

12. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo, oli e grassi eventualmente presenti possono fuoriuscire e prendere fuoco (in tal caso spegnere e scollegare l'apparecchio, coprire la fiamma per soffocarla, NON usare acqua).

13. Non usare sostanze infiammabili in prossimità dell'apparecchio.

14. Attenzione! L'utilizzo di un piano cottura a gas rilascia umidità e prodotti di combustione nell'ambiente dove è utilizzato: questo dispositivo può essere utilizzato ed installato solo in ambiente permanentemente ventilato a norma di legge.

15. Quando si accendono i fornelli, non tenere in funzione l'accenditore elettrico per più di 15 secondi; se al termine di tale periodo il fornello non si è acceso arrestare il funzionamento e riprovare dopo aver atteso almeno un minuto (solo per piani cottura dotati di accenditore).

16. Attenzione! Durante e dopo l'uso, le parti accessibili possono diventare molto calde. Evitare di toccarle, pericolo di ustioni gravi. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani dall'apparecchio

17. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione, scollegare sempre l'alimentazione elettrica (se presente) ed accertarsi che le parti interessate non siano calde onde evitare il pericolo di ustioni.

18. L'apparecchio deve essere tenuto a distanza di sicurezza da qualsiasi oggetto e/o sostanza infiammabile e/o potenzialmente esplosiva.

19. In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione e rivolgersi ad un tecnico qualificato per le opportune riparazioni. In qualsiasi caso non effettuare operazioni non previste dal presente manuale d'uso (come smontare l'apparecchio, deformarlo e/o manometterlo).

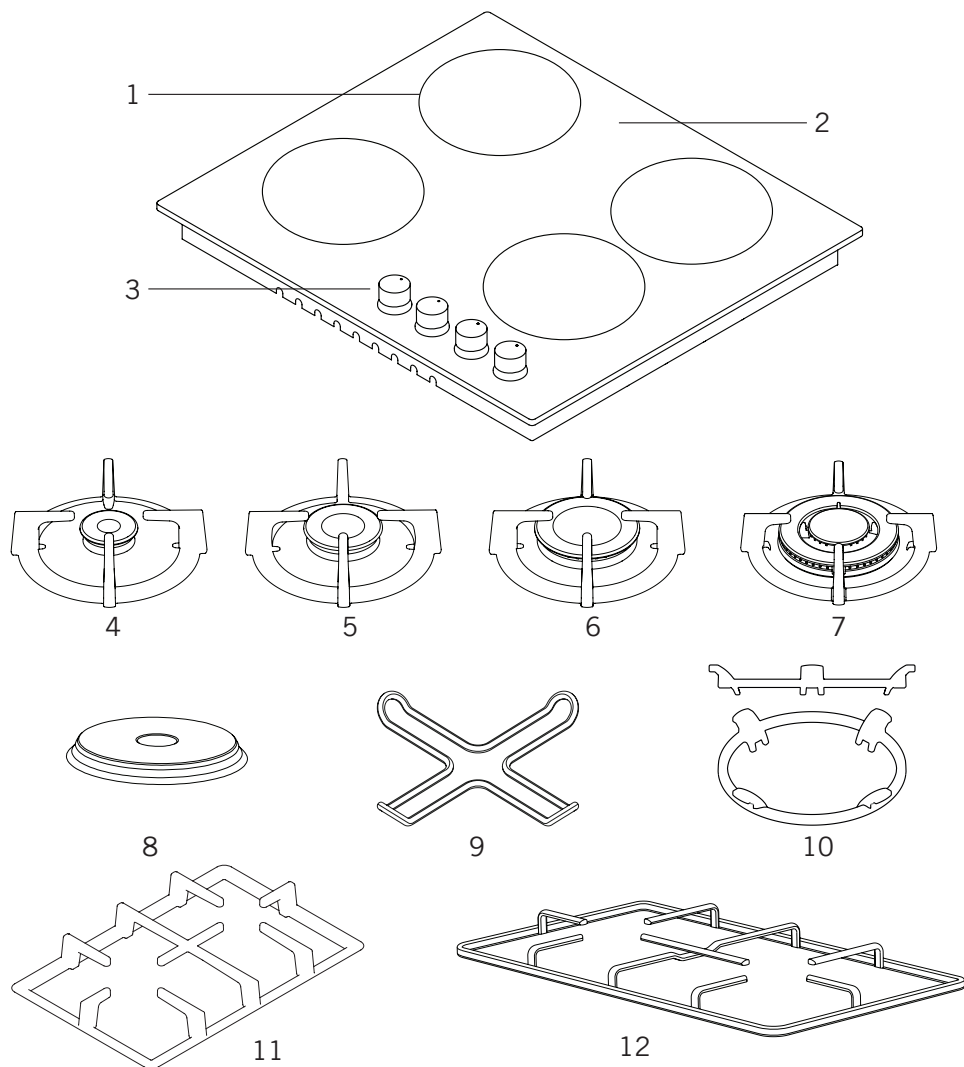
20. Non utilizzare dispositivi di pulizia con vapore per pulire l'apparecchio né detergenti fortemente abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire la superficie del piano cottura e/o degli elementi riscaldanti.

21. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

22. Conservare e utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti interni o in ogni caso protetto da agenti atmosferici come pioggia, irraggiamento diretto del sole o polvere.

23. Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di rendere innocue quelle parti che possono costituire un pericolo per le persone o di smaltirle compatibilmente con le normative vigenti.

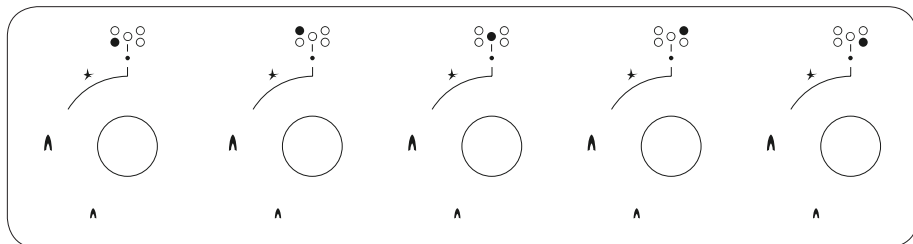
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



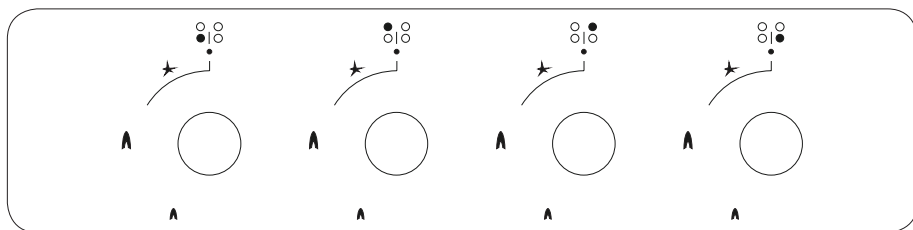
- 1- Posizioni del bruciatore
- 2- Superficie in vetro o metallica
- 3- Manopole di controllo
- 4- Bruciatore piccolo
- 5- Bruciatore medio
- 6- Bruciatore grande

- 7- Bruciatore WOK
- 8- Piastra calda
- 9- Adattatore caffè
- 10- Adattatore bruciatore Wok
- 11- Griglia in ghisa
- 12- Griglia smaltata

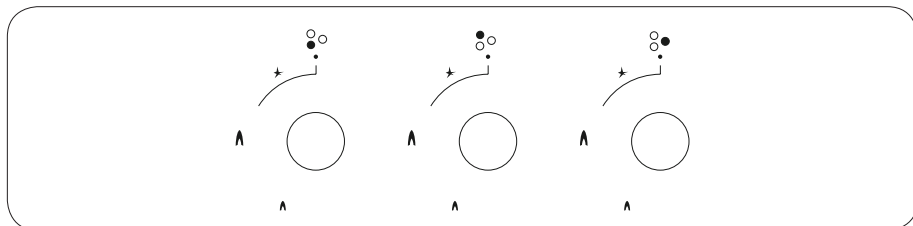
PANNELLO DI CONTROLLO



Visuale del pannello del piano di cottura, 70-90 cm e 100 cm



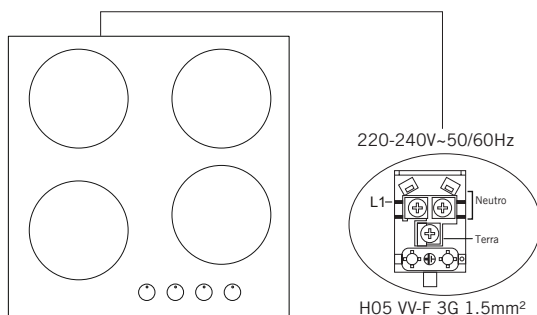
Visuale del pannello del piano di cottura, 60 cm



Visuale del pannello del piano di cottura, 45 cm

SCHEMA DEL COLLEGAMENTO ELETTRICO

Fate eseguire il collegamento elettrico del vostro piano di cottura ad una persona autorizzata secondo il seguente schema.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Collegamento elettrico

1. Prima di alimentare l'apparecchio accertarsi che la rete elettrica sia conforme ai dati di targa dell'apparecchio (tensione e frequenza) e che la linea elettrica abbia portata sufficiente a supportare il carico (potenza elettrica).

2. Non alimentare l'apparecchio tramite prese multiple, adattatori o prolunghe e non usare temporizzatori esterni e/o altri dispositivi di controllo remoto, se non espressamente previsti dal presente manuale.

3. Il cavo elettrico dell'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da non superare mai, in ogni suo punto, di 50°C la temperatura ambiente, e non deve essere subire in alcun modo compressioni o piegature.

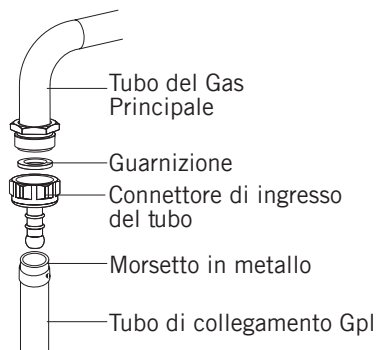
4. Quando si accendono i fornelli, non tenere in funzione l'accenditore elettrico per più di 15 secondi; se al termine di tale periodo il fornello non si è acceso arrestare il funzionamento e riprovare dopo aver atteso almeno un minuto (solo per piani cottura dotati di accenditore).

5. Non toccate il piano di cottura finché le spie luminose rimangono accese. Le zone che rimangono pericolosamente calde anche dopo che siano state spente sono segnalate dalle spie luminose (per i modelli vetroceramica).

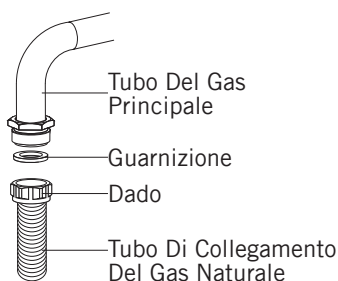
Collegamento Gas

1. Per il collegamento con GPL (bombola), fissare il morsetto in metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso dietro alla apparecchiatura, spingendolo fino a farlo finire nel punto di riscaldamento. Quindi, portare in avanti il morsetto verso la sezione finale del tubo e fissarlo con un cacciavite. La guarnizione e connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati

nell'immagine di seguito presentata.



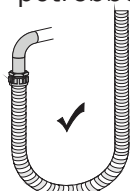
NOTA: In caso di utilizzo di GPL regolare la pressione a 30 mbar.



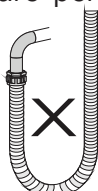
2. Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito dal servizio autorizzato. Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dado all'estremità del tubo di collegamento. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, avvitare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.



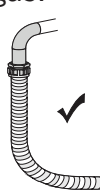
Il tubo del gas e il collegamento elettrico dell'apparecchiatura non dovrebbero passare vicino ad aree calde quali ad esempio la parte posteriore del dispositivo. Il tubo del gas dovrebbe essere collegato solo compiendo angoli ampi per evitare di causare rotture. Il movimento dell'apparecchiatura alla quale viene collegato il gas potrebbe causare perdite di gas.



Giusto



Errato



Giusto



Giusto

3. Collegare l'apparecchiatura a una valvola del gas nelle immediate vicinanze. Al fine di garantire sicurezza, il tubo usato deve avere una lunghezza compresa fra 40 cm e 125 cm.

4. Durante i controlli delle perdite di gas, non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette accese o sostanze infiammabili simili.

5. Applicare del sapone sul punto di collegamento. In caso di perdite, si formerà della schiuma sulla regione sulla quale è stato applicato il sapone.

6. Se il piano cottura deve essere installato sopra un mobiletto o un cassetto apribile, deve essere montato un pannello di protezione dal calore ad una distanza minima di 15 mm dal piano cottura.

INCASSO DI UN FORNO SOTTO IL PIANO COTTURA

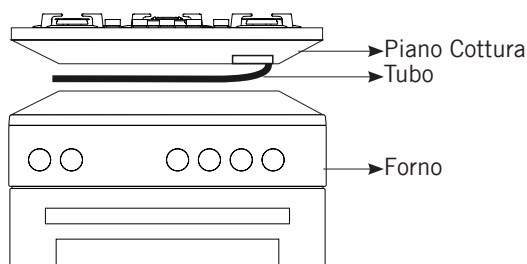


Figura 1

Il tubo del gas deve essere fissato in modo tale da non toccare il forno sottostante, le estremità e gli angoli; non va tirato, ruotato e sottoposto a pressioni eccessive. Eseguire il collegamento del gas dalla parte destra del piano cottura; serrare il tubo servendosi di un gancio.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

- 1.** Staccare i bruciatori, spartifiamma, cappellotti e griglie, dal prodotto.
- 2.** Capovolgere il piano cottura e appoggiare su una superficie liscia.
- 3.** Al fine di impedire l'ingresso di sostanze estranee e liquidi fra il piano cottura e il bancone, applicare la pasta, fornita nella confezione, sui lati della protezione inferiore del bancone. Per gli angoli, applicare pasta fino a riempire le eventuali fessure.
- 4.** Capovolgere nuovamente il piano cottura e allinearlo in posizione.
- 5.** Fissare il piano cottura al bancone usando il morsetto e le viti fornite in dotazione.

Sul grafico di montaggio fornito alla pagina successiva viene mostrato come montare il piano cottura.

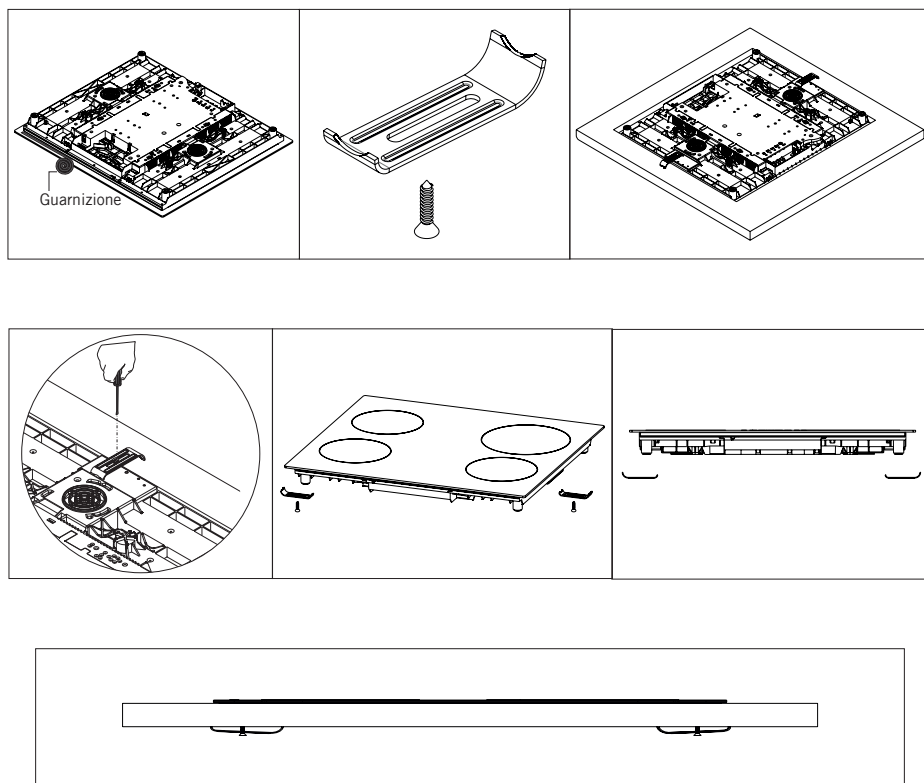


Figura 2

6. Se il prodotto deve essere installato su un piano scorrevole e se la parte inferiore é raggiungibile, quest'ultima deve essere chiusa con una mensola di legno.

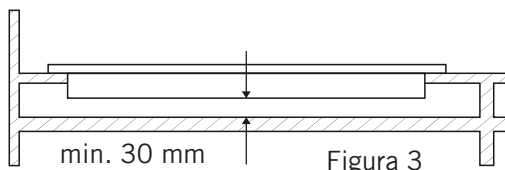


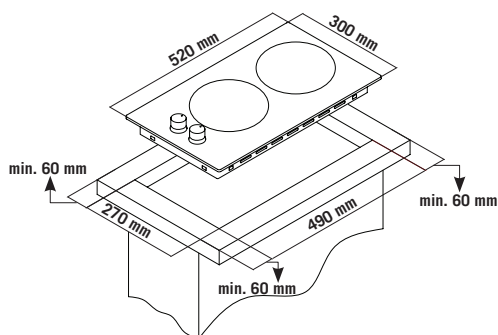
Figura 3

7. Quando installate il piano di cottura su un piano di lavoro dovete montare anche un ripiano tra il piano di lavoro e il piano di cottura per separarli nel modo indicato sopra. Se invece si monta sopra un forno ad incasso non é necessario.

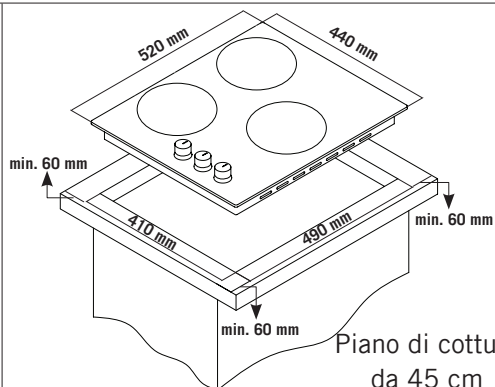
8. Qualora il vostro piano di cottura venga montato vicino ad una parete (a destra o a sinistra), mantenere una distanza minima di 50 cm fra parete e piano cottura.

ISTRUZIONI PER L'INCASSO

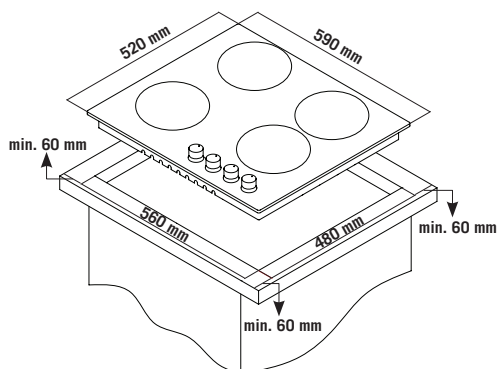
Quando prendete le misure di taglio del piano di lavoro per montare il vostro piano di cottura fate attenzione ai disegni seguenti e alle misure fornite.



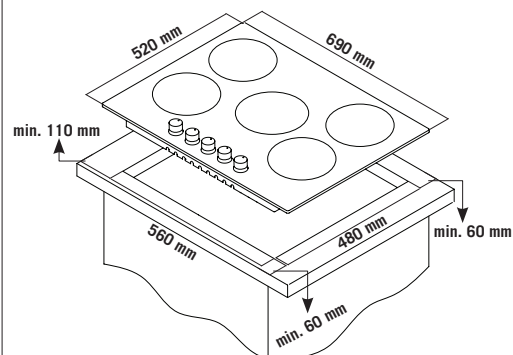
Piano di cottura da 30 cm



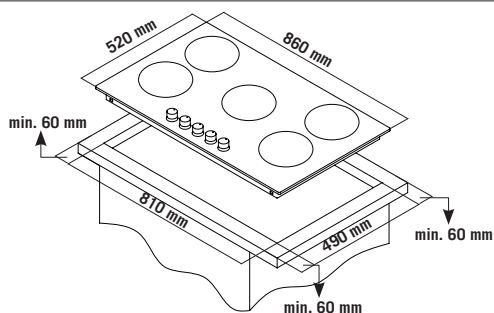
Piano di cottura da 45 cm



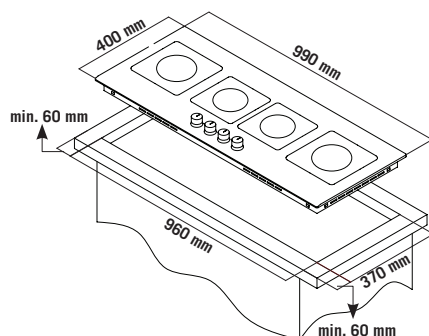
Piano di cottura da 60 cm



Piano di cottura da 70 cm

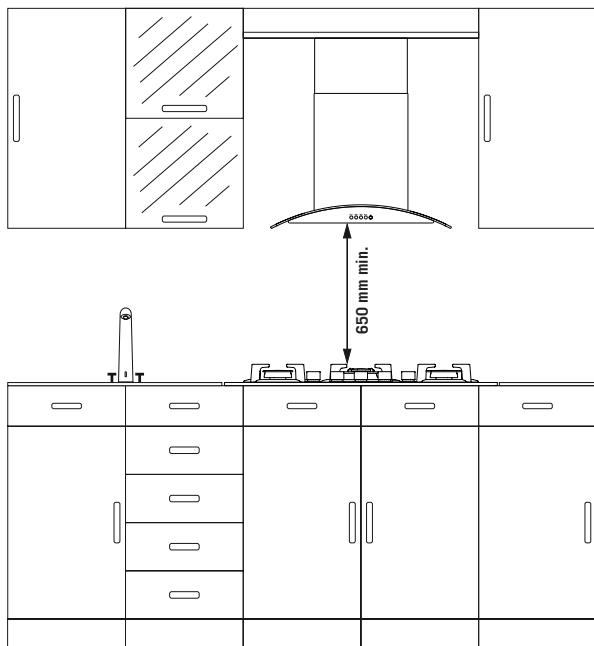


Piano di cottura da 90 cm



Piano di cottura da 100 cm

LUOGO ADATTO ALL'INSTALLAZIONE



Il prodotto è stato progettato in modo da adattarsi ai piani di lavoro presenti sul mercato. Lasciare una distanza di sicurezza fra pareti/mobili della cucina ed il prodotto. Qualora sopra il piano cottura venga installata una cappa o un aspiratore, rispettare l'altezza di montaggio suggerita dal produttore della cappa o dell'aspiratore. (min 65 cm). Il piano di lavoro deve essere orizzontalmente livellato e fissato. L'apertura per l'alloggiamento del piano di lavoro deve rispettare le misure indicate nel presente manuale.

Durante il montaggio del piano cottura devono essere rispettate tutte le norme vigenti, relative all'energia elettrica e al gas.

VENTILAZIONE DEL LOCALE

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento in sicurezza del proprio prodotto, è buona norma provvedere ad una adeguata ventilazione del locale secondo le indicazioni delle normative vigenti al momento dell'installazione.

TRASFORMAZIONE DA GAS NATURALE A GPL E DA GPL A GAS NATURALE

1. Scollegare l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto del gas del piano cottura; attendere, se necessario che sia a temperatura ambiente.
2. Per sostituire l'iniettore, servirsi di un cacciavite la cui estremità sia come quella indicata nella Figura 4.
3. Come indicato nella Figura 5, smontare il coperchio del bruciatore e il coperchio dal piano cottura e garantire una buona visibilità dell'iniettore.
4. Togliere l'iniettore come indicato nella Figura 6 con un cacciavite, quindi sostituire con uno nuovo del tipo desiderato.

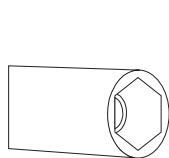


Figura 4

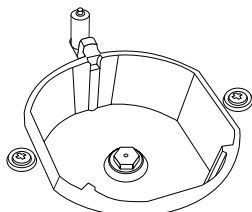


Figura 5

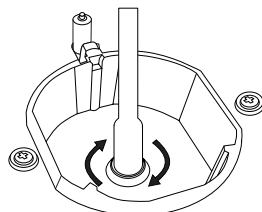


Figura 6

5. Staccare le manopole di controllo del piano cottura. Eseguire l'impostazione ruotando la vite nella parte centrale della valvola del gas con un cacciavite come indicato nella seguente immagine. Per regolare il flusso, agire sulla vite relativa, (figura 8) mediante un cacciavite adatto. Per il GPL ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, ruotare la vite una volta in senso antiorario. In posizione bassa, la lunghezza della fiamma normale dovrebbe essere 6-7 mm. Per ultimo, verificare l'accensione. L'impostazione del dispositivo differisce in funzione del tipo di valvola del gas utilizzata.

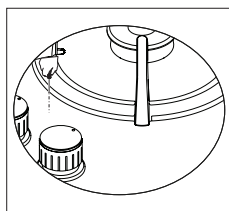


Figura 7

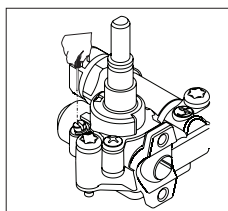


Figura 8

DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER L'INTERRUZIONE DEL FLUSSO DI GAS (FFD)

Questo dispositivo agisce in caso di spegnimento dei bruciatori (ad esempio per fuoriuscita di liquido: subentra ed interrompe immediatamente l'emissione di gas.

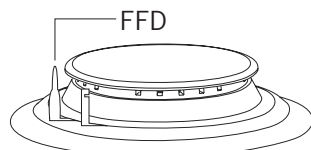


Figura 9

USO DEL PIANO COTTURA

Uso del piano cottura a gas

1. Prima di iniziare a usare il piano cottura, verificare che le cappe del bruciatore siano nelle posizioni adeguate. Correggere il posizionamento dei cappellotti del bruciatore, conformemente a quanto indicato nella seguente immagine.

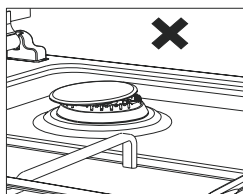


Figura 10

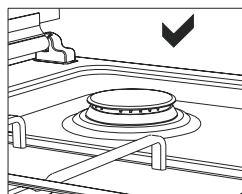
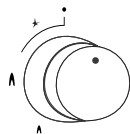


Figura 11

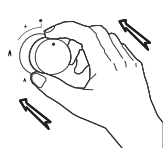
2. Le valvole del gas hanno un meccanismo di blocco speciale. Quindi, per usare una zona del piano cottura, tenere premuta la manopola verso il basso e ruotarla nella posizione desiderata.

● Spento 🔥 Fiamma Alta 🔥 Fiamma Bassa

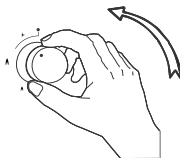
3. Per i modelli con accensione automatica l'accensione avviene tramite elettricità: prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, verificare che la stessa disponga di un collegamento elettrico. L'accensione per questi modelli avviene come segue.



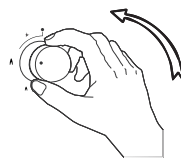
La valvola del piano cottura è in posizione chiusa



Per accendere il piano cottura prima di tutto premete il pulsante in avanti.



Quando il pulsante è premuto entra in funzione l'accendino e il piano di cottura si accende.



Tenendo premuto il pulsante e girandolo verso sinistra potete raggiungere il livello di fiamma desiderato.

4. Prestare attenzione al fatto che le griglie del piano di cottura siano correttamente posizionate. Un errato posizionamento può provocare fuoriuscita di materiali dalle pentole.

5. Per i modelli con dispositivo di sicurezza, attendere 5-10 secondi con la fiamma accesa e tenendo premuto il pulsante. Il meccanismo di sicurezza si disattiva e garantisce il funzionamento del piano cottura. Il sistema di sicurezza garantisce l'interruzione di erogazione del gas qualora venga spenta la fiamma per qualsivoglia motivo.

6. Per l'utilizzo di tegami molto piccoli, posizionare gli adattatori sulla griglia del piano cottura e assicurarsi che restino centrati, utilizzare i bruciatori di piccole dimensioni.

7. In fase di utilizzo del piani cottura a gas, collocare le pentole ben centrate sui rispettivi bruciatori per ottenere la massima efficienza energetica. Nella seguente tabella vengono forniti i diametri delle pentole consigliati da utilizzare a seconda dei bruciatori.

DIAMETRO PENTOLE

PIANI COTTURA IN VETRO						
	30cm	45cm	60cm controlli laterali	60cm controlli frontali	70cm controlli frontali	90cm controlli frontali
Bruciatore Piccolo	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Bruciatore Medio	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Bruciatore Grande	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Bruciatore Wok	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

PIANI COTTURA IN METALLO						
	30cm	45cm	60cm controlli laterali	60cm controlli frontali	70cm controlli frontali	90cm controlli frontali
Bruciatore Piccolo	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Bruciatore Medio	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Bruciatore Grande	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Bruciatore Wok	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



Il diametro della pentola da usare sui prodotti deve essere di almeno 120 mm.

BRUCIATORE WOK

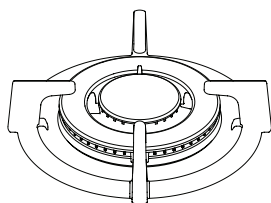


Figura 12

La caratteristica della zona del piano cottura Wok è quella di cucinare rapidamente. Dato che possiede un sistema di fiamma a doppio anello, offre una distribuzione omogenea del calore sulla parte inferiore della pentola a temperature elevate. Si tratta della soluzione ideale per la cottura a breve termine e ad alte temperature. Quando si desidera usare pentole normali su bruciatori wok sarà necessario togliere il supporto per pentola wok dal piano di cottura.

USO DELLA PIASTRA ELETTRICA (solo per piani cottura elettrici)

Per azionare una piastra di cottura sui piani elettrici è sufficiente ruotare le relative manopole, sul pannello di controllo, fino al livello desiderato. Nella seguente tabella vengono elencate le corrispondenze fra livelli e potenze elettriche.

	LIVELLO 1	LIVELLO 2	LIVELLO 3	LIVELLO 4	LIVELLO 5	LIVELLO 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapido	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapido	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di avviare le operazioni di manutenzione o pulizia, come prima cosa scollegare la presa che fornisce elettricità al piano cottura, quindi chiudere il rubinetto del gas. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.

1. Per garantire una lunga durata di vita al piano cottura, all'insegna del risparmio, eseguire regolarmente operazioni di pulizia e manutenzione sul piano cottura stesso.

2. Non pulire il piano cottura con accessori che potrebbero graffiare, ad esempio spugne abrasive, lana di vetro o coltelli. Non usare materiali abrasivi, acidi o detergenti.

3. Dopo aver pulito le parti del piano cottura con un panno saponato, risciacquarlo, e asciugarlo con un panno morbido.

4. Pulire le superfici in vetro con sostanze idonee. Dato che i graffi sulle superfici in vetro portano a rotture, in fase di pulizia delle superfici in vetro non usare detergenti abrasivi o raschietti.

5. Non pulire il piano cottura con detergenti a vapore.

6. Pulire i canali e i coperchi delle zone dei piani cottura con acqua saponata, e pulire i canali del gas con una spazzola.

7. In fase di pulizia del piano cottura, non usare mai materiali infiammabili ad esempio acidi, solventi e gas.

8. Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano di lavoro in lavastoviglie.

9. Pulire immediatamente aceto, limone, sale, sostanze contenenti acidi e prodotti alcalini versate sul piano cottura.

10. Col passare del tempo, le manopole di controllo diventano dure o faticano a girare; in questi casi potrebbe essere necessario sostituire questi pulsanti. La sostituzione dovrebbe essere eseguita dal servizio autorizzato.

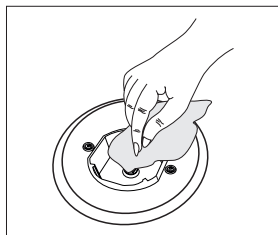


Figura 13

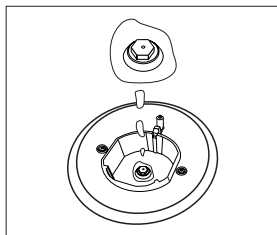


Figura 14

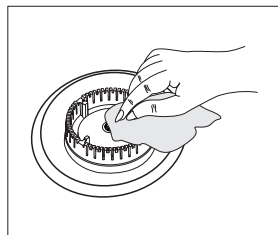


Figura 15

GUASTI E POSSIBILI SOLUZIONI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

Qualora il piano cottura non funzioni:

- controllare che il cavo di alimentazione elettrica sia collegato;
- verificare la presenza di corrente elettrica sulla rete (in modo sicuro, ad esempio accendendo altri elettrodomestici);
- controllare i fusibili;
- controllare se sono presenti danni sul cavo di alimentazione;
- controllare che la valvola principale del gas nella rete sia aperta;
- controllare la presenza di eventuali tubi rotti o girati in modo errato;
- verificare che il tubo di alimentazione del gas sia collegato al piano cottura in modo adeguato.
- verificare che vengano utilizzati gli ugelli corretti per il tipo di gas.

Importante! Eseguire interventi di manutenzione periodici.

Qualora il dispositivo di accensione non funzioni:

- verificare che il cavo di alimentazione del prodotto sia collegato;
- pulire l'estremità e le sezioni del corpo delle prese-scintilla di iniezione presenti sui bruciatori con un materiale umido, per la rimozione della sporcizia. Eseguire un controllo completo. Verificare che i canali presenti sui bruciatori siano aperti e puliti.

IMPOSTAZIONE DEL PIANO COTTURA A SECONDA DEL TIPO DI GAS

Il tipo di gas (GPL o gas naturale) per il quale è stata realizzata l'apparecchiatura è indicato nell'etichetta che si trova dietro al prodotto e che indica le caratteristiche tecniche. Qualora l'impostazione del gas dell'apparecchiatura non corrisponda all'impostazione del gas della propria rete domestica, consigliamo di effettuare la modifica affidandosi a una persona esperta in tal senso. Nella seguente tabella vengono fornite informazioni relativamente a iniettori, flusso del gas e valori di potenza del dispositivo a seconda del tipo di gas.

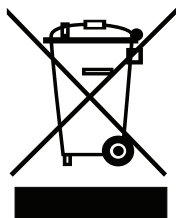
INIETTORE, CONSUMO E POTENZA TAVOLA

INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Naturale			Gas Naturale		Gas Naturale	
Bruciatore Wok (3,5)	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumo	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Wok (2,5)	Iniettore	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Consumo	0,243	m³/h	0,243	m³/h	0,243	m³/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Bruciatore Grande	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Medio	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

INIETTORE, CONSUMO E POTENZA TAVOLA

INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Bruciatore Wok (3,5)	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consumo	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Wok (2,5)	Iniettore	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Consumo	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Bruciatore Grande	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Medio	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico. Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati.

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

A causa della continua evoluzione tecnologica dei prodotti, i dati contenuti nel presente manuale possono subire lievi variazioni senza obbligo di preavviso da parte del Produttore.

Per informazioni contattare:

EUROCOM DLE S.p.A.

Via Egadi, 7 – 20144 Milano (Mi)

Email: info@hyundai-electronics.it

Sito Web: www.hyundai-electronics.it