
BERTAZZONI
INSTALLATION INSTRUCTIONS
USER MANUAL

RANGETOP 92 cm



LCI

INDEX

WARMING	4
INSTALLATION	5
TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER	5
INFORMATION FOR THE INSTALLER	5
INSERTING THE HOB	6
VENTILATION OF THE PREMISES	6
BACKGUARD INSTALLATION INSTRUCTION	7
CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY	8
ADAPTING TO DIFFERENT TYPE OF GAS	9
REGULATION OF BURNERS	10
ELECTRICITY SUPPLY CONNECTION	10
MAINTENANCE OF THE MACHINE - CHANGING THE PARTS	11
USE	12
CONTROL PANEL DESCRIPTION - USE OF BURNERS	12
CLEANING OF THE APPLIANCE	13

Model
C3P0..S1X4D

WARNING

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for those countries which are indicated by their identification symbol on the front cover of the instruction booklet and on the label on the appliance.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to things or persons caused by an incorrect installation or by incorrect use of the appliance.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to errors in printing or writing contained in this booklet. The appearance of the figures shown is also only approximate.

The manufacturer reserves the right to make changes to his products when it is considered necessary and useful without effecting the essential features regarding safety and function.

This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON PROFESSIONAL USE IN HOUSEHOLDS



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff.

A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for.

The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOB

When you have removed the various adjustable parts from their internal and external packaging, check that the hob is intact. If you are in doubt do not use the appliance and contact the qualified staff.

The parts which make up the packaging (polystyrene, bags, boxes, nails etc.), are dangerous objects and must be kept out of children's reach.

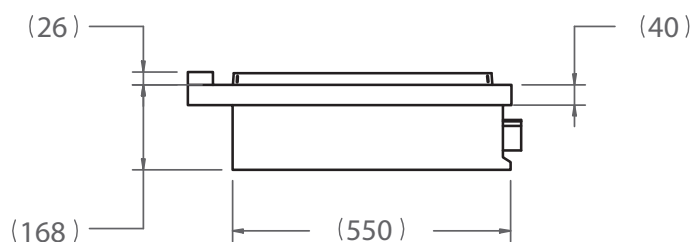
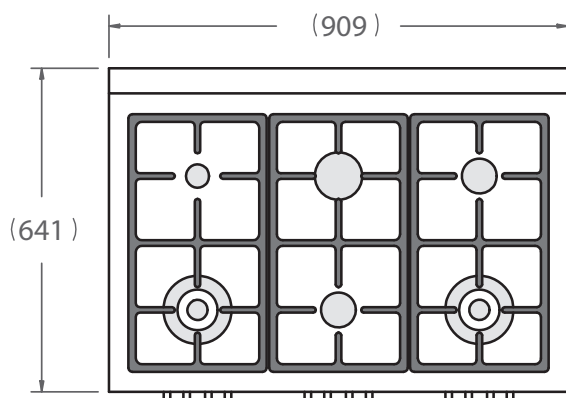
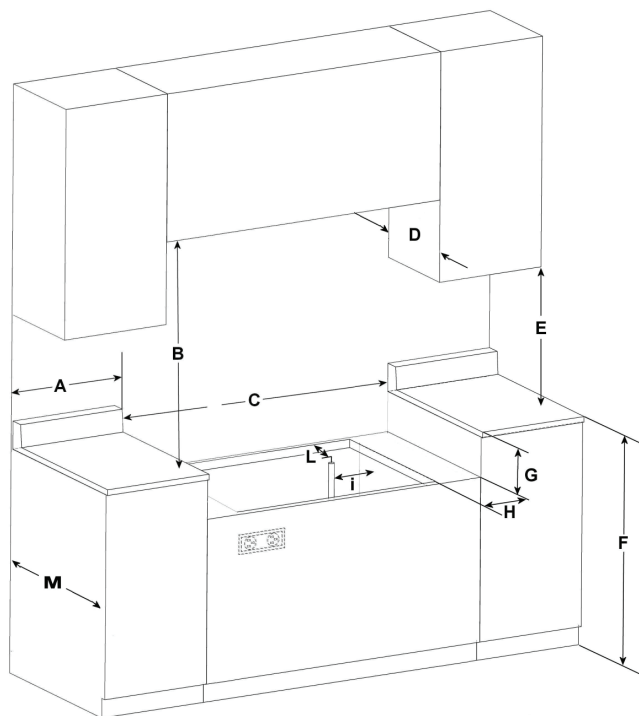
Taking into consideration the specific dimensions of the appliance (see table N°1), make an opening in the work surface (see figure.):

using the measurements indicated in table N°.1

The appliance must be classified in class 3 and thus it is subject to all the regulations indicated by the norms regarding these appliances.

TABLE 1

A	150mm
B	700mm
C	915mm
D	330mm
E	457mm
F	850-915mm
G	165mm
H	25mm min.
I	18mm
L	50mm min
M	610mm



GAS CONNECTION

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE

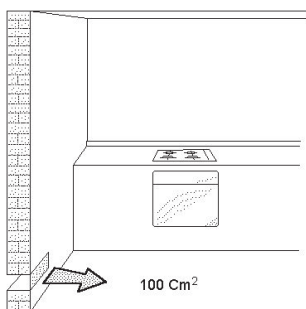
The hob can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K. To prevent the plastic layer which covers the kitchen unit from ungluing, the glue used to join the two surfaces together must resist temperatures of up to 150 °C

The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place.

This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

VENTILATION OF THE PREMISES

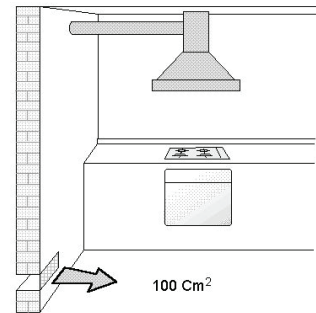
To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m³ and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see Fig.).



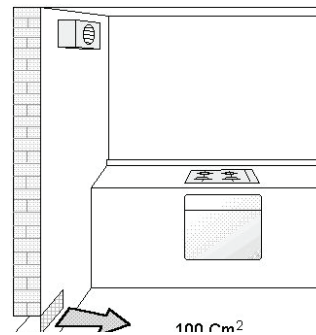
These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig).

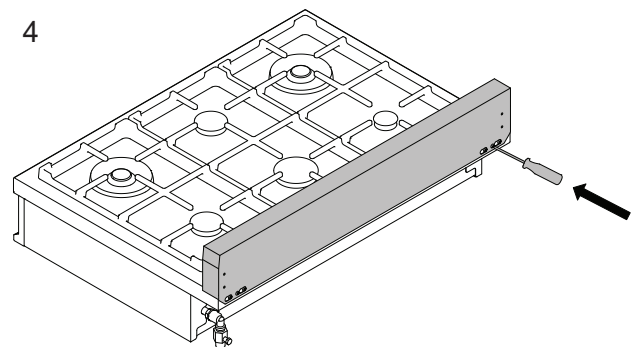
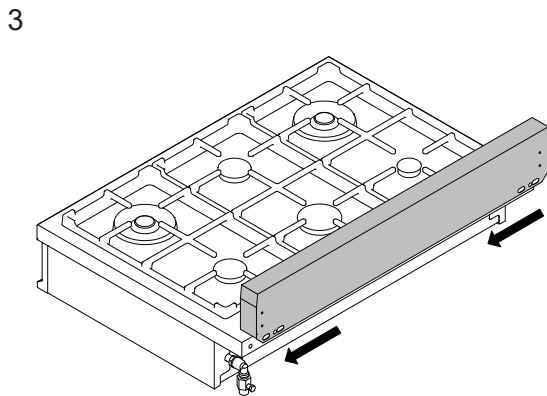
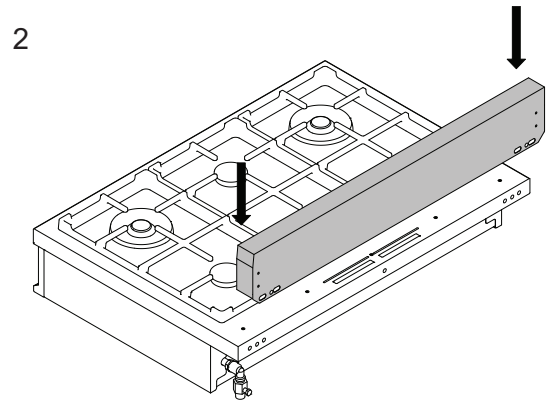
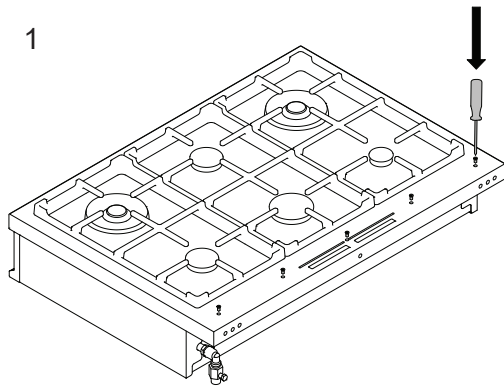


If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig.). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.



BACKGUARD INSTALLATION IN-STRUC-TION

The backguard is on the worktop.
Remove the packaging films before installing
it as shown below.



CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it.

Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply.

A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.

IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.

ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig.)

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

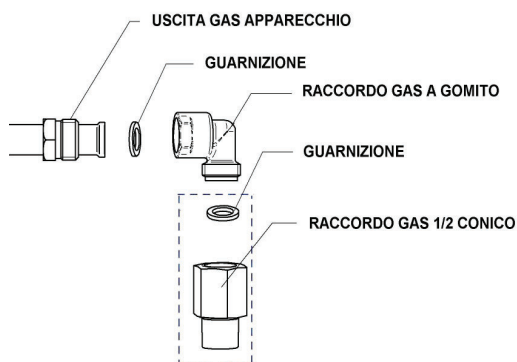
Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

- CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:

To change the nozzles of the burners use the following procedure:

Lift up the burners and unscrew the nozzles (Fig. 9) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE N° 2 shown below.

ATTENTION: After carrying out the changes described above, the technician must put the label corresponding to the new gas supply on the appliance to take the place of the old label. This label is found in the bag containing spare nozzles.



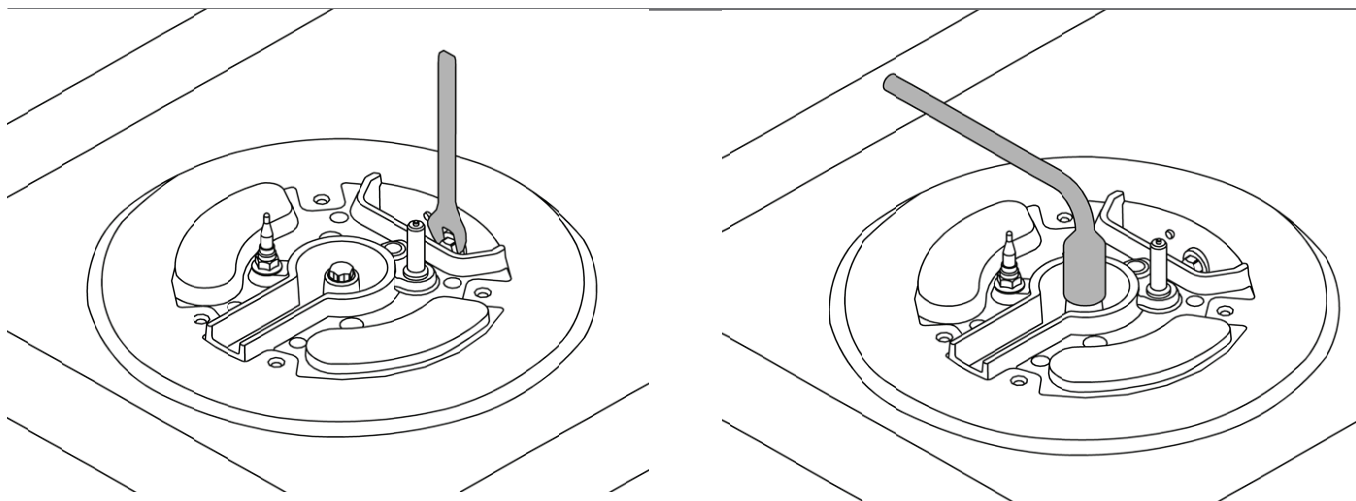


Table n.2: Adapting to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: II2H3+

Burner	Types of Gas	Pressure	Nozzle Diameter	Rater Capacity				Reduced Capacity		by-pass Diameter
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100mm							1/100mm
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1,00	860	0,48	413	34 reg.
	Butane G30	30	50	73	-	1,00	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1,00	860	0,48	413	34
Semi-rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,60	516	36 reg
	Butane G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,60	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,60	516	36
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3,00	2580	1,05	903	52 reg
	Butane G30	30	85	218	-	3,00	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3,00	2580	1,05	903	52
Dual	Natural G20	20	70 in	-	476	5,00	4300	0,48	413	in 34 reg
			155 out							out 65 reg
	Butane G30	30	46 in	334	-	4,60	3956	0,48	413	in 34
			96 out							out 65
	Propane G31	37	46 in	326	-	4,60	3956	0,48	413	in 34
			96 out							out 65

REGULATION OF BURNERS:

Light the nozzle and turn the knob to the MINIMUM position (small flame).

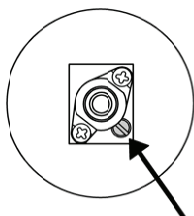
2) Remove the knob, which is simply friction fitted to the spindle.

3) Use a small screwdriver on the gold screw next to the knob shank (see figure) and turn the flow control screw to the left or right until the burner flame is suitably regulated to the MINIMUM setting.

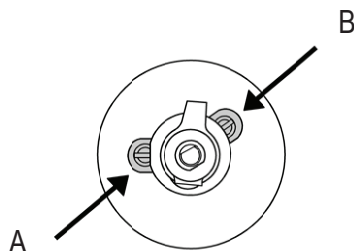
For dual burner knobs there are two flow control screws: screw A to adjust the outer ring, and screw B to adjust the inner ring.

4) Ensure that, when moving from the MAXIMUM to the MINIMUM position, the flame does not go out.

WARNING: The above-mentioned regulation must only be performed for burners running on natural gas (methane): when using LPG (butane or propane), the screw must be locked all the way to the right.



Auxiliary Semi-rapid Rapid



Dual

ELECTRICITY SUPPLY CONNECTION

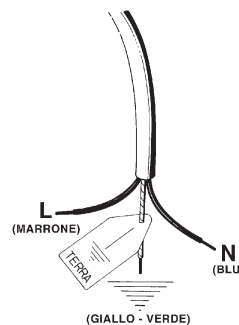
Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.

Before carrying out the connection check that:

- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see label on the lower part of the case).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

When the connection to the electricity supply is made with a socket.

- Fit onto the electric cable a standard plug (if it is not provided) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig. 12 taking care to respect the corresponding pairs listed below:
 letter L (phase) = brown coloured wire;
 letter N (neutral) = blue coloured wire;
 symbol " " earth = green-yellow coloured wire;



- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75 K at any point.

- Do not use reducers, adapters or shunts for the connection as they could cause false contacts and subsequent dangerous overheating.

When the connection is made directly with the electricity supply:

- Place a single-pole switch between the appliance and the electricity supply. The switch must be of a suitable charge for the appliance with a minimum opening between the contacts of 3 mm.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.

- Alternatively the electrical connection can also be protected by a differential switch of high sensitivity.

- You are strongly advised to fix the special yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like, (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

CHANGING THE PARTS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

To replace different components such as burners, taps and electrical parts you must take out the hob from the kitchen unit by releasing the fixing hooks, unscrew the fixing screws of the burners on the work top, unscrew the fixing nuts of the electric plates which are visible on the lower part of the hob and remove the worktop in order to carry out the replacement of the defective parts.

NOTE: If the taps need replacing you also need to unscrew the two fixing screws of the gas ramp at the bottom of the hob which are found on the upper part of the latter.

For appliances equipped with automatic "ON" switches you must dismantle the "ON" switch chain before replacing the taps.

You are advised to change the seal on the tap every time you replace a tap in order to ensure a perfect hold between the body and ramp.

WARNING: The electric cable which is provided with the appliance is connected to the appliance with a type X connection and thus can be replaced with the same type of cable as that installed without using special tools.

In the event of wear or damage to the mains cable, replace it with a: H05VV-F 3x0,75 mm².

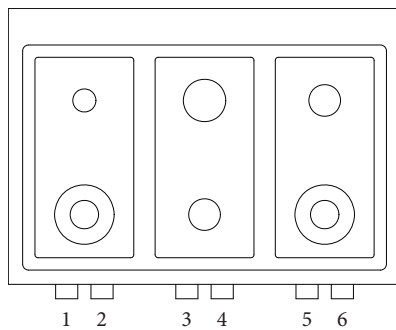
WARNING: If you replace the electric mains cable the installer must have the earth conductor about 2 cm longer than the phase conductors and must also take heed of the warnings regarding electric connection.

USE

Dimension gas burners

BURNER DIMENSION (mm)

Auxiliary	50
Semi-rapid	70
Rapid	95
Dual	140



CONTROL PANEL DESCRIPTION

- Knob 1 front left burner
- Knob 2 rear left burner
- Knob 3 front central burner
- Knob 4 rear central burner
- Knob 5 front right burner
- Knob 6 rear right burner

USE OF THE BURNERS

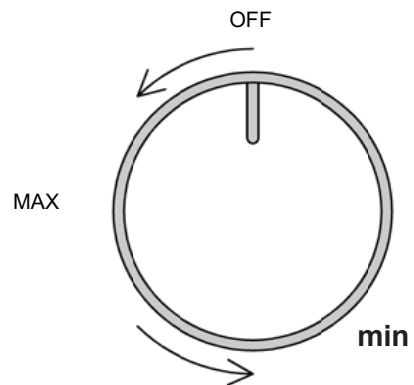
On the control panel above every knob there is a diagram which indicates which burner the knob in question refers to. The burners can be turned on in several ways according to the type of appliance and its individual features:

- Manual "On" switch (this is always possible even if the electric current is cut off): Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then put a lit match to the burner.
- Electric "On" switch: Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press the lighter button and let it go as soon as the burner is alight..
- Automatic Electric "On" switch: Turn the knob corresponding to the selected burner in an anti-clockwise direction so that the knob is at MAXI-

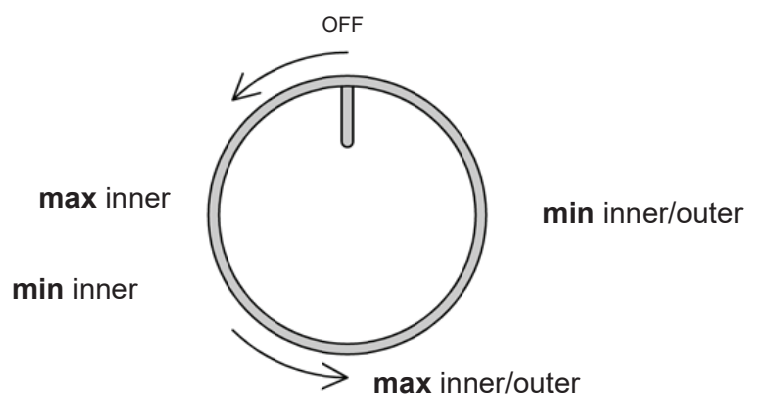
MUM (this corresponds to a large flame) and then press in the knob. Let it go as soon as the burner is alight.

- "On" switch for burners with safety device (thermocouples): Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then use one of the lighting devices described above. When the burner is lit keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out when letting the knob go, repeat the operation all over again.

Auxiliary, semi-rapid, rapid



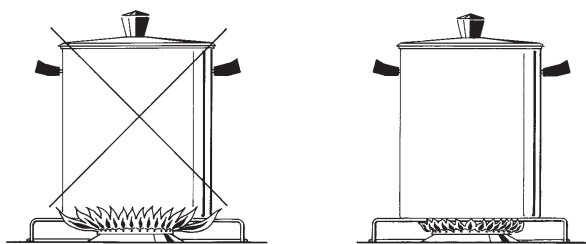
Dual



N.B.: You are advised not to try and light a burner if its flame divider is not correctly in place.

Advice for the best use of the burners:

- Use suitable pans for each burner (see tab. n° 4 and Fig. 15).
- When boiling point is reached turn the knob on to MINIMUM.
- Always use pans with a lid.



Recommended pan diameters.

BURNER	PAN DIAMETERS recommended (cm.)
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENTION: use containers with a flat bottom

ATTENTION: If there is no electric current you can light the burners with matches.

Lighting the burners with safety thermocouples can only be carried out when the knob is on MAXIMUM (large flame). When cooking food with oil or fat which can easily set alight, the user must not leave the appliance.

Do not use sprays near the appliance when it is in use. When using the burners make sure that the pan handles are in the correct position. Keep children away. If the hob has a lid, before closing it, make sure that the surrounding work surface is cleaned of any food that has been left there.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed. Therefore you need to ensure that the place is well ventilated, keeping clear the natural ventilation openings and using the mechanical ventilation device/ flue or electric fan. Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation such as by opening a window or an in-

creased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the mechanical ventilators if it is present.

CLEANING OF THE APPLIANCE

Before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the electric mains and turn off the main tap which supplies the appliance with gas.

Cleaning the worktop: Periodically the burner heads, enamelled steel grills, enamelled lids and flame dividers must be cleaned with warm soapy water, rinsed and dried well.

Any liquid which overflows from the pan must always be removed with a cloth.

If opening or closing any tap is difficult do not force it but ask for an urgent check from the technical assistant.

Cleaning of the enamelled parts: To maintain the features of the enamelled parts they must be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) and washing the enamelled parts when they are still warm. Cleaning of the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shininess is maintained by periodically cleaning with the special products normally available on the market. Never use abrasive powders.

Cleaning of the burner flame dividers: as they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and cleaning with soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

C E



Points de collecte sur www.quefairedeumesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



À LA LIVRAISON REPRISE

OU À DÉPOSER EN MAGASIN

OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR EMBALLAGES À SÉPARER ET À DÉPOSER DANS LE BAC DE TRI

e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di ad- duzione del gas all'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro: Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio. Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica. Pulizia delle parti smaltate: Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio inox: Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

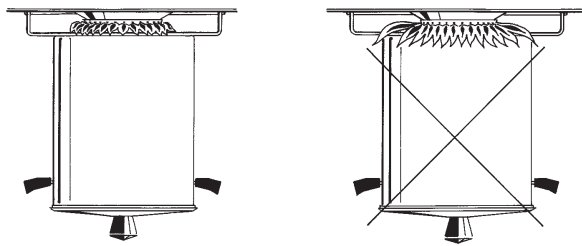
Pulizia degli spartifiamma bruciatori: Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non è correttamente posizionato.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:
- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate

- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.

- Usare sempre pentole con coperchio.



Diametri pentole consigliati.

BRUCIATO- DIAMETRI PENTOLE	RE consigliati (cm)	Ausiliario	Semi-rapido	Rapido	Dual
		12 - 14	14 - 26	18 - 26	22 - 26

ATTENZIONE: impiegare contenitori a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si può accendere i bruciatori con fiammiferi

L'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande). Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio. Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.

Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.

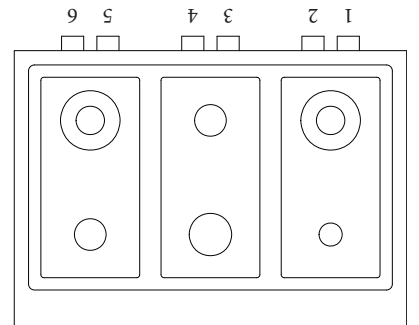
NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombrare le aperture della ventilazione naturale ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione/cappa di aspirazione o elettroventilatore. Un utilizzo intensivo

USO

DESCRIZIONE DEL PIANO COTTURA

Dimensioni bruciatori a gas

BRUCIATORE	DIMENSIONI (mm)
Ausiliario	50
Semirapido	70
Rapido	95
Dual	140



DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi, in corrispondenza di ogni manopola, viene visualizzato con un piccolo simbolo il bruciatore di riferimento.

Manopola 1 bruciatore anteriore sinistro

Manopola 2 bruciatore posteriore sinistro

Manopola 3 bruciatore anteriore centrale

Manopola 4 bruciatore posteriore centrale

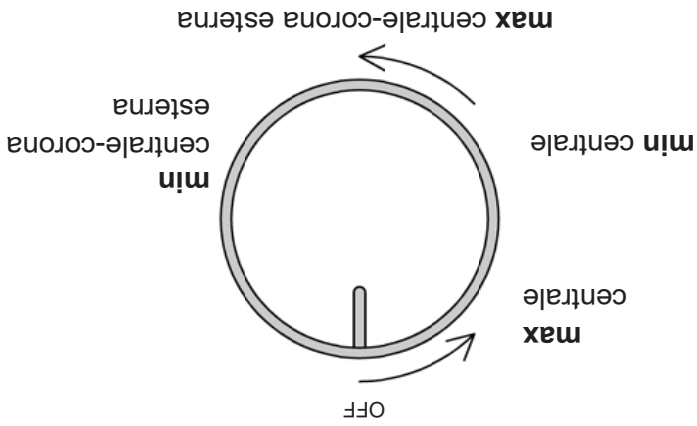
Manopola 5 bruciatore anteriore destro

Manopola 6 bruciatore posteriore destro

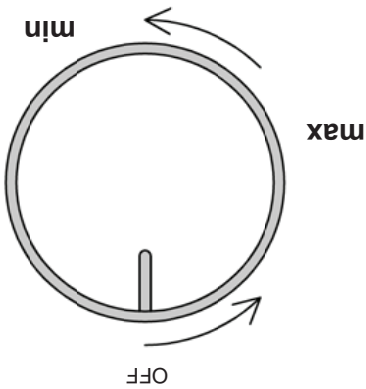
UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è segnato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L'accensione dei bruciatori può essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- Accensione manuale bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia) (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica) : Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola,



Dual



Ausiliario, semirapido, rapido

ripetere interamente l'operazione.

- Accensione automatica bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia) : Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande, premere la manopola ed attivare l'accensione. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Ingrassaggio dei rubinetti:

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le istruzioni di seguito riportate:

- 1) Smontare il corpo rubinetto svitando le due viti che si trovano sul corpo dello stesso.
- 2) Estrarre e pulire il cono di tenuta ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
- 3) Ingrassare leggermente il cono con l'apposto grasso.
- 4) Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che le zone di passaggio del gas non siano ostruite.
- 5) Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio e verificare il corretto funzionamento del rubinetto.

N.B.: L'ingrassaggio dei rubinetti va eseguito obbligatoriamente da personale qualificato di un centro di assistenza tecnica

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE: L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della direttiva (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare, (Direttiva Bassa Tensione) relativa alla sicurezza elettrica (Direttiva EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

Per la sostituzione di componenti vari quali bruciatori, rubinetti e componenti elettrici si deve estrarre il piano di cottura dal mobile sbloccando i ganci di fissaggio, svitare le viti di fissaggio dei bruciatori al piano lavoro, svitare i dadi di fissaggio delle piastre elettriche visibili nella parte inferiore del piano, asportare il piano di lavoro ed operare infine la sostituzione dei componenti difettosi.

NOTA: Nel caso si debbano sostituire dei rubinetti, occorre svitare anche le due viti di fissaggio della rampa gas al fondo del piano che si trovano nella parte superiore dello stesso.

Con gli apparecchi dotati di accensione automatica, prima di sostituire i rubinetti, si dovrà smontare la catenaria di interruttori dell'accensione. Si consiglia di sostituire la guarnizione del rubinetto a tutte le volte che si sostituisce un rubinetto, al fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo X per cui può essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato. In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo con un cavo tipo: H05VV-F 3x0,75 mm².

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

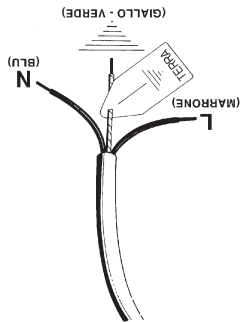
Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che: - La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnalatica applicata nella parte inferiore del cassone).

- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione (se sprovvisto) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnalatica. Allacciare i cavi secondo lo schema della figura avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze: lettera L (fase) = cavetto colore marrone; lettera N (neutro) = cavetto colore blu; simbolo "terra" = cavetto colore giallo-verde;



- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.

- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

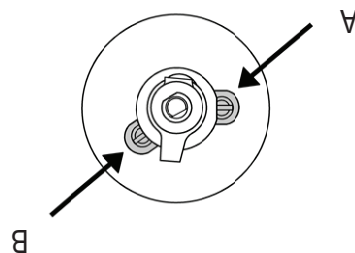
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima tra i contatti di 3 mm.

- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

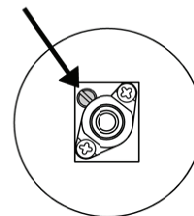
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

rubinetto Dual



rubinetto Ausiliario Semi-rapido Rapido



ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas mentre, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario.

la fiamma non si spenga.

(4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO convenientemente al MINIMO.

fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata rare a destra o a sinistra la vite di strozzamento B (regolazione interna) del bruciatore Dual, e gli- rore del rubinetto, o le viti A (regolazione esterna) denza della vite(dorata) presente nella parte infer- stina del rubinetto del piano lavoro in corrispond- (3) Utilizzare un piccolo cacciavite a fianco dell'a- semplice pressione sull'astina dello stesso.

(2) Togliere la manopola del rubinetto fissata per sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).

(1) Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).

Per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori operando seguendo la sequenza qui indica- ta:

REGOLAZIONE BRUCIATORI:

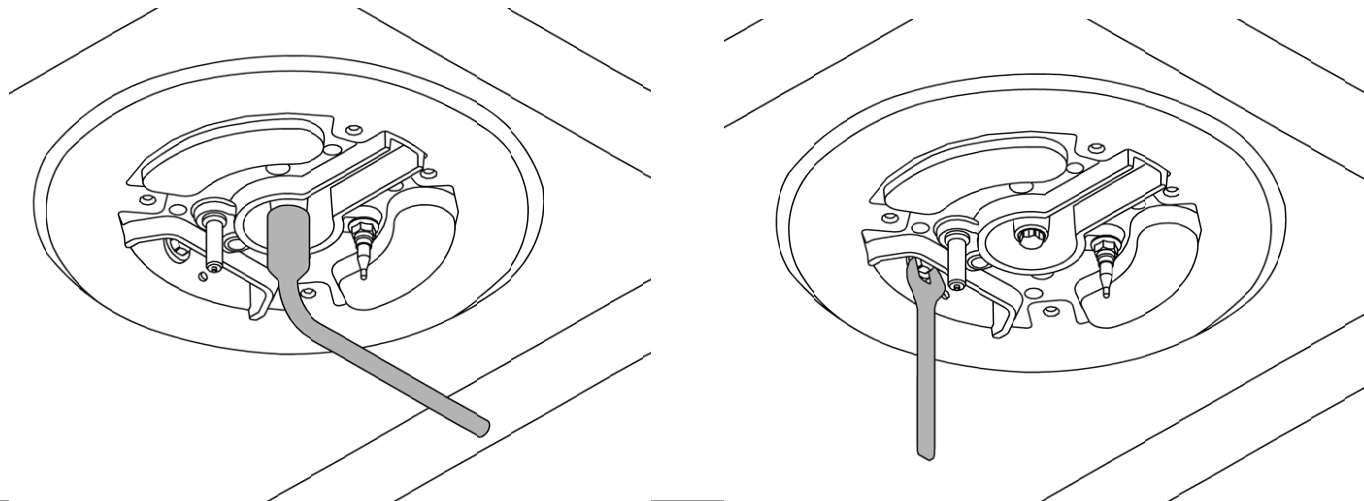
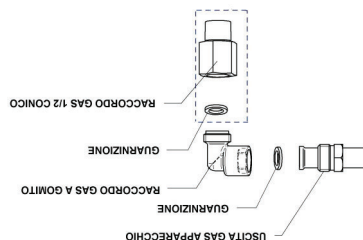


Tabella n.2: Adattamento ai vari tipi di gas

Apparecchio di categoria: II 2H3+

Bruciatore	Tipo di Gas	Pressione	Diametro Diametro ugello	Portata nominale	Portata ridotta	Diametro by-pass				
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	KW				
				kcal/h	KW	kcal/h				
Ausiliario	Naturale G20	20	72	-	95	1,00	860	0,48	413	34 reg.
	Butano G30	30	50	73	-	1,00	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1,00	860	0,48	413	34
Semi- rapido	Naturale G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,60	516	36 reg.
	Butano G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,60	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,60	516	36
Rapido	Naturale G20	20	115	-	286	3,00	2580	1,05	903	52 reg.
	Butano G30	30	85	218	-	3,00	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3,00	2580	1,05	903	52
Dual	Naturale G20	20	70 int 155 ext	-	476	5,00	4300	0,48	413	int 34 reg ext 65 reg
	Butano G30	30	46 int 96 ext	334	-	4,60	3956	0,48	413	int 34 ext 65
	Propano G31	37	46 int 96 ext	326	-	4,60	3956	0,48	413	int 34 ext 65



ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindri-co maschio a norme UNI-ISO 228-1.

to sulla bombola.
il portagomma del regolatore di pressione monta-
bile sul mercato, per facilitare il collegamento con
flessibile lo speciale adattatore, facilmente reper-
tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo
in contatto con parti mobili del mobile d'incasso
sono essere stipati di oggetti e non deve entrare
Questo tubo non deve attraversare vani che pos-
ni di tenuta secondo norma nazionale in vigore.
con estensione massima di 2 metri e guarnizio-
continua, secondo la norma nazionale in vigore,
- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete
re, deve essere collegato:

pressione conforme alla norma nazionale in vigo-
l'apparecchio, alimentato con un regolatore di
Quando il gas viene prelevato da una bombola,
parti mobili del mobile d'incasso tipo i cassetti.
essere stipati e non deve entrare in contatto con
sto tubo non deve attraversare vani che possono
tenuta secondo norma nazionale in vigore. Que-
estensione massima di metri 2 e guarnizioni di
te continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con
- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a pare-
ammesso.
come canapa con mastici adatti o nastro teflon, è
norma UNI-ISO 7/1. L'impiego di mezzi di tenuta
te mediante raccordi filettati conformemente alla
8863, le cui giunzioni devono essere realizzate
- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI
collegato all'impianto di adduzione gas:

zo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere
esercizio. Quando il gas viene distribuito per mez-
dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di
del cassone, indica le condizioni di regolazione
pagina di questo libretto e sulla parte inferiore
buazione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima
sone siano compatibili a quelli della rete di distri-
segnalatica applicata nella parte inferiore del cas-
sfiarlio. Accertarsi quindi che i dati dell'etichetta
dello stesso; per rimuoverlo basta semplicemente
che è inserito a pressione nel raccordo di entrata
il tappo di protezione in plastica del circuito gas
recchio alla rete gas, occorre innanzitutto togliere
Prima di procedere all'allacciamento dell'appa-

ALLACCIAMENTO DELLA RETE GAS DELL'APPARECCHIO

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti-
ti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie
case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuota-
mento senza però posizionarle inclinate o capo-
voite
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto
all'ingresso del regolatore di pressione

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manu-
tenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di ali-
mentazione gas ed elettrica.

- SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONA-
MENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori
operare nel modo seguente: sollevare i bruciatori
e svitare gli ugelli mediante chiave inglese da 7
mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas
secondo quanto indicato nella TABELLA N° 2
sottoriportata.

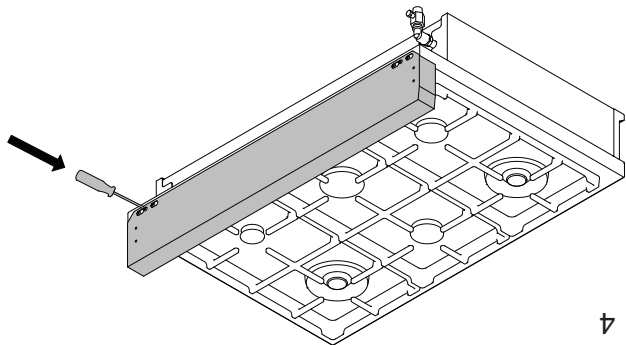
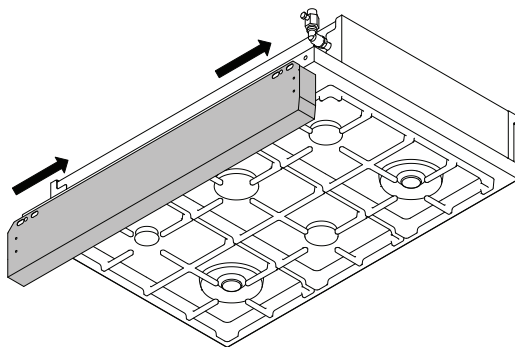
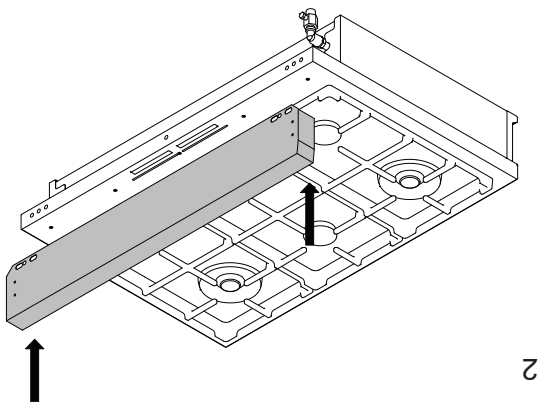
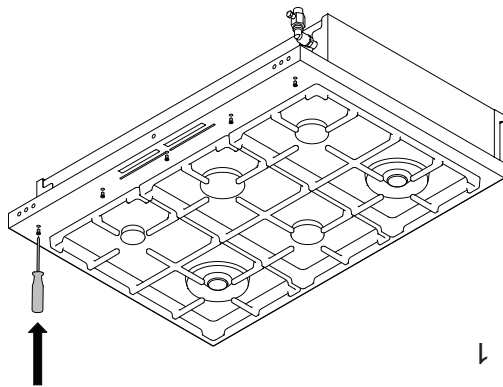
ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette
sostituzioni, il tecnico dovrà applicare sull'appa-
recchio, in sostituzione di quella esistente, l'eti-
chetta corrispondente alla nuova regolazione gas.
Questa etichetta è contenuta nella busta degli
ugelli di ricambio.

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOT- TO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono
funzionare con gas liquido di qualità controllata,
erogato alla corretta pressione nominale.
Tale pressione deve essere garantita da un appo-
sito regolatore di pressione certificato
L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non cer-
tificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL
nonché del relativo regolatore, possono invalidare
la garanzia del prodotto.
In particolare sono da evitare tutte quelle situa-
zioni che possano inquinare il gas con residui ed
impurità che, immessi nel circuito gas, possono
danneggiare irreparabilmente i componenti di
controllo quali rubinetti e termostati
Si raccomanda quindi di:

INSTALLAZIONE ALZATINA

L'alzatina è appoggiata sul piano lavoro. Rimuovere le pollicole e gli imballaggi prima di installarla come illustrato di seguito.



AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

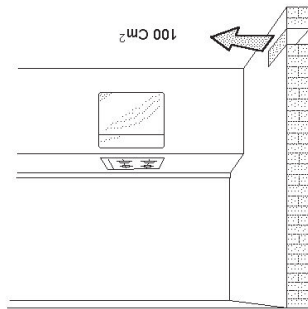
Il piano cottura deve essere installato seguendo le indicazioni di cui al paragrafo "INSERIMENTO DEL PIANO COTTURA". Inoltre la parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme nazionali in vigore.

Questo dispositivo non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm².

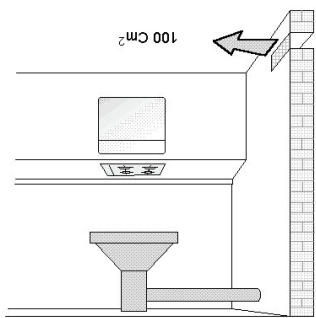


Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite. È consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme nazionali in vigore.

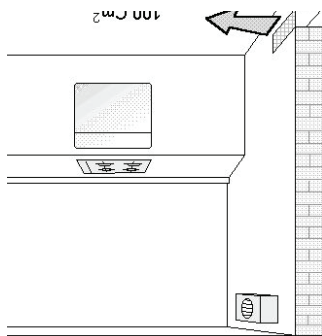
ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno.



Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme nazionali in vigore.



NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile. I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

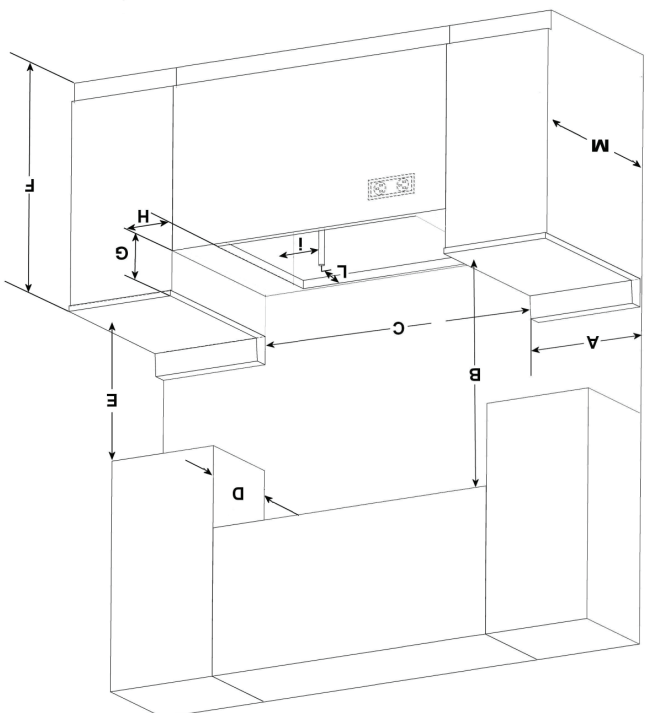
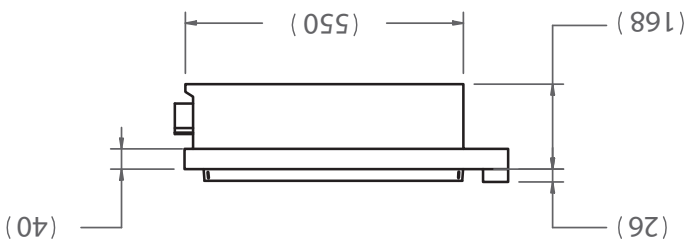
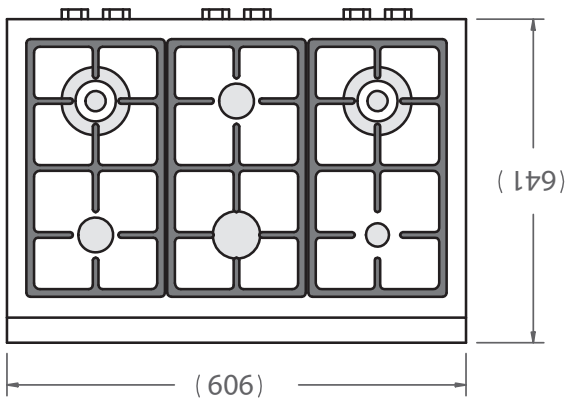
INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.

I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi ecc.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.

Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio, praticare un'apertura nel piano del mobile seguendo le misure riportate nelle tabelle n.1.

Intorpare un setto separatore di materiale resistente al calore (deve resistere come minimo ad una sovratemperatura di 65K) allo scopo di isolare termicamente l'apparecchio. Questo setto deve essere installato ad almeno 3 cm. dal fondo del piano cottura e deve estendersi fino alle pareti del mobile in modo da racchiudere completamente la zona in cui il piano cottura e' incassato. L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.



A	150mm
B	700mm
C	915mm
D	330mm
E	457mm
F	850-915mm
G	165mm
H	25mm min.
I	18mm
L	50mm min
M	610mm

TABELLA 1

LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'etichetta dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

L'apparecchio non è costruito per funzionare per mezzo di un timer esterno o altro sistema di controllo remoto.

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI.

Questo apparecchio dispone di componenti di controllo di conformità europea 2012/19/UE 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.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè

insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" - che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

Modello
C3P0..S1X4D

INDICE

4	AVVERTENZE
5	INSTALLAZIONE
5	MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE
5	Inserimento del piano cottura
6	Avvertenze per l'installazione
6	Ventilazione ed aerazione dei locali
7	Installazione alzata
8-9	Allacciamento alla rete Gas- Adattamento ai diversi tipi di Gas
10	Regolazione bruciatori
10	Allacciamento elettrico
11	MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO - Sostituzione di componenti
12	USO
12	Descrizione tipi di piani cottura - Utilizzo dei bruciatori
13	Pulizia dell'apparecchio

LCI



FORNELLONE DA INCASSO/APPOGGIO 92 cm

BERTAZZONI
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE
ISTRUZIONI PER USO