

1.	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO	4
2.	POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP	6
3.	COLLEGAMENTO ELETTRICO	8
4.	COLLEGAMENTO GAS	9
5.	ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS	11
6.	OPERAZIONI FINALI	15
7.	USO DEL PIANO DI COTTURA	17
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	19

**QUESTE ISTRUZIONI SONO VALIDE SOLAMENTE PER I PAESI DI DESTINAZIONE I CUI SIMBOLI IDENTIFICATIVI SONO RIPORTATI SULLA COPERTINA DEL PRESENTE MANUALE.**



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE:** sono destinate al **tecnico qualificato** che deve svolgere un'adeguata verifica dell'impianto gas, eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



**ISTRUZIONI PER L'UTENTE:** indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

## 1. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO



QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL'APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DEL PIANO DI COTTURA. CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO DI COTTURA. CONSERVARE ANCHE LA SERIE DI UGELLI IN DOTAZIONE. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI. QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO, ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **COTTURA E RISCALDAMENTO DI CIBI**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.

**IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.**



NON LASCIARE I RESIDUI DELL'IMBALLO INCUSTODITI NELL'AMBIENTE DOMESTICO. SEPARARE I VARI MATERIALI DI SCARTO PROVENIENTI DALL'IMBALLO E CONSEGNARLI AL PIÙ VICINO CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA.



E' **OBBLIGATORIO** IL COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLE NORME DI SICUREZZA DELL'IMPIANTO ELETTRICO.



LA SPINA DA COLLEGARE AL CAVO DI ALIMENTAZIONE E LA RELATIVA PRESA DOVRANNO ESSERE DELLO STESSO TIPO E IN CONFORMITÀ ALLE NORME IN VIGORE.

**NON STACCARE MAI LA SPINA TIRANDONE IL CAVO.**



SUBITO DOPO L'INSTALLAZIONE EFFETTUARE UN BREVE COLLAUDO DEL PIANO DI COTTURA SEGUENDO LE ISTRUZIONI PIÙ AVANTI RIPORTATE. IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA ED INTERPELLARE IL PIÙ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA.

**NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.**



AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO DEL PIANO, VERIFICARE SEMPRE CHE LE MANOPOLE DI COMANDO SIANO IN POSIZIONE "ZERO" (SPENTO).



LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA VISIBILMENTE POSIZIONATA SOTTO IL CARTER.

**LA TARGHETTA SUL CARTER NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.**

PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO, ACCERTARSI CHE SIA REGOLATO PER IL TIPO DI GAS CON CUI SARA' ALIMENTATO, VERIFICANDO L'ETICHETTA APPLICATA SOTTO IL CARTER.



**NON APOGGIARE** SULLE GRIGLIE DEL PIANO DI COTTURA PENTOLE CON IL FONDO NON PERFETTAMENTE LISCIO E REGOLARE.



**NON IMPIEGARE** RECIPIENTI O BISTECCHIERE CHE SUPERINO IL PERIMETRO ESTERNO DEL PIANO.



**L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE.** NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.



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.



**Il costruttore declina ogni responsabilità** per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.



## 2. POSIZIONAMENTO NEL PIANO TOP



Il seguente intervento richiede un'opera muraria e/o di falegnameria e deve essere pertanto eseguito da un tecnico competente.

L'installazione è realizzabile su materiali diversi, quali muratura, metallo, legno di massello e legno rivestito di laminati plastici, purchè resistenti al calore ( $T 90^{\circ}\text{C}$ ).

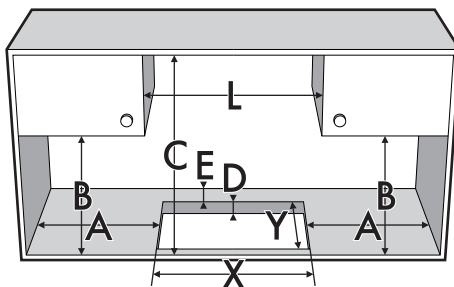
Per l'installazione dell'apparecchio non usare silicone o altri isolanti ma solo la gomma pane in dotazione.

### 2.1.1 Fissaggio alla struttura di sostegno

Praticare un'apertura nel piano top del mobile con le dimensioni indicate in figura, tenendo dal bordo posteriore una distanza minima di **50 mm**.

Questo apparecchio è classificato "di tipo Y" rispetto ai rischi d'incendio e può essere accostato a pareti che superino in altezza il piano di lavoro, purchè venga mantenuta la distanza di **145 mm** rappresentata in figura, per evitare danneggiamenti dovuti a surriscaldamento.

Assicurarsi che dai fuochi dei fornelli ad una eventuale mensola posta in alto sulla verticale di essi vi sia una distanza minima di **750 mm**.



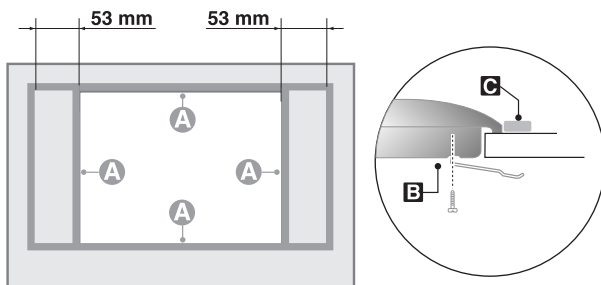
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
min 145	min 460	min 750	20÷40	min 50	685-690	555÷560	478÷482



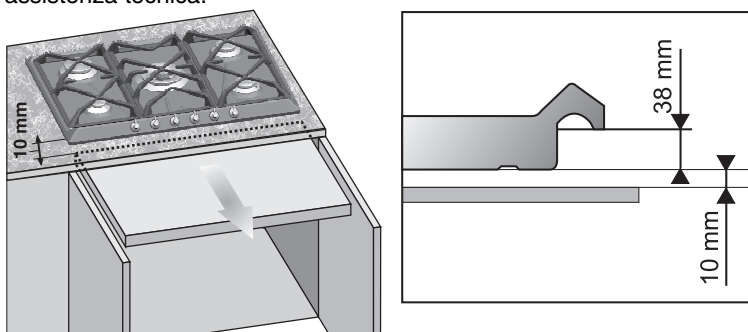
## Istruzioni per l'installatore

IT

Posizionare accuratamente la guarnizione isolante in dotazione sul perimetro esterno del foro praticato nel piano top come indicato nella figura sottostante, cercando di farla aderire su tutta la sua superficie con una leggera pressione delle mani. Riferirsi alle quote indicate in figura, tenendo presente che i lati **A** devono essere radenti al foro. Fissare il piano di cottura al mobile tramite le apposite staffette **B** in dotazione. Rifilare con cura il bordo **C** in eccedenza della guarnizione. Le quote del seguente disegno sono riferite dal foro **al lato interno** della guarnizione.



In caso di installazione su vano neutro con portine è necessario posizionare un pannello di separazione sotto il piano di cottura. Mantenere una distanza minima di 10 mm tra il fondo dell'apparecchio e la superficie del pannello, che dovrà essere facilmente estraibile per consentire una adeguata accessibilità agli eventuali interventi di assistenza tecnica.





### 3. COLLEGAMENTO ELETTRICO



Accertarsi che il voltaggio e il dimensionamento della linea di alimentazione corrispondano alle caratteristiche indicate sulla targhetta posta sotto il carter dell'apparecchio. **Questa targhetta non deve mai essere rimossa.**



La spina all'estremità del cavo di alimentazione e la presa a muro dovranno essere dello stesso tipo e conformi alle normative sugli impianti elettrici in vigore. Verificare che la linea di alimentazione sia provvista di adeguata messa a terra.



Prevedere sulla linea di alimentazione dell'apparecchio un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza d'apertura dei contatti uguale o superiore a **3 mm**, situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.




Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori.

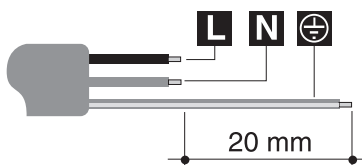


In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, la sezione dei fili del nuovo cavo non dovrà essere inferiore a  $0.75 \text{ mm}^2$  (cavo di  $3 \times 0.75$ ), tenendo presente che l'estremità da collegare all'apparecchio dovrà avere il filo di terra (giallo-verde) più lungo di almeno 20 mm. Utilizzare unicamente un cavo del tipo H05V2V2-F o analogo resistente alla temperatura massima di  $90^\circ\text{C}$ . La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato che dovrà eseguire il collegamento alla rete secondo lo schema sottostante.

**L** = marrone

**N** = blu

 = giallo-verde



**Il costruttore declina ogni responsabilità** per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio.



## 4. COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato con un **tubo rigido in rame** o con un **tubo flessibile in acciaio** a parete continua e nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalla norma vigente.

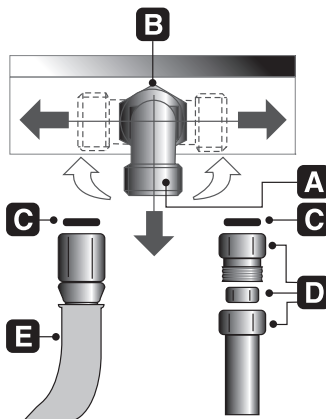
Per facilitare l'allacciamento, il raccordo **A** sulla parte posteriore dell'apparecchio è orientabile lateralmente; allentare il dado esagonale **B**, ruotare il raccordo **A** nella posizione voluta e serrare nuovamente il dado esagonale **B** (la sua tenuta è assicurata da un anello bicono in ottone). A operazione ultimata controllare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Il piano di cottura è collaudato a **gas metano G20** (2H) alla pressione di 20 mbar. Per l'alimentazione con altri tipi di gas, vedere al capitolo "5. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS". Il raccordo di entrata del gas è filettato 1/2" gas esterno (ISO 228-1).

**Allacciamento con tubo rigido in rame:** L'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il collegamento può essere realizzato utilizzando il gruppo adattatore **D** con bicono, interponendo sempre la guarnizione **C** in dotazione.

**Allacciamento con tubo flessibile in acciaio:** Utilizzare solo tubi in acciaio inossidabile a parete continua conformi alla norma in vigore, interponendo sempre la guarnizione **C** in dotazione, tra il raccordo **A** e il tubo flessibile **E**.



*La messa in opera con tubo flessibile dovrà essere effettuata in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima; assicurarsi che i tubi non vengano a contatto con parti mobili o siano schiacciati.*



#### **4.1 Allacciamento al gas liquido**



Utilizzare un regolatore di pressione e realizzare il collegamento sulla bombola nel rispetto delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti.

Assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella mostrata al paragrafo “5.2 Regolazione per gas liquido”.

#### **4.2 Ventilazione dei locali**



L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, come previsto dalle norme in vigore. Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio del locale stesso. Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate secondo la norma in vigore e collocate in modo da non essere ostruite, neppure parzialmente.

Il locale dovrà essere mantenuto adeguatamente ventilato per eliminare il calore e l'umidità prodotti dalle cotture: in particolare, dopo un uso prolungato, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

#### **4.3 Scarico dei prodotti della combustione**



Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure, mediante aspirazione forzata. Un efficiente sistema di aspirazione richiede un'accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo, rispettando le posizioni e le distanze indicate dalle norme. Al termine dell'intervento l'installatore dovrà rilasciare il certificato di conformità.





## 5. ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

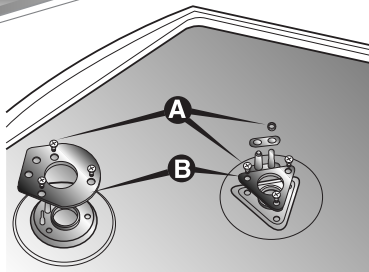
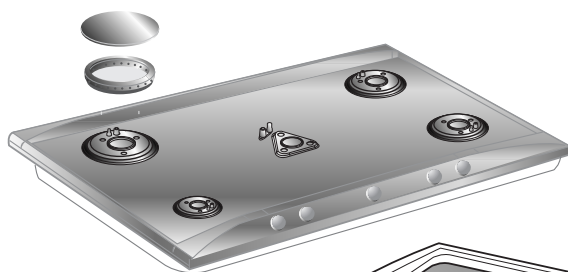


**Prima di eseguire le seguenti operazioni disinserire elettricamente l'apparecchio.**

Il piano di cottura è collaudato a **gas metano G20 (2H)** alla pressione di 20 mbar. Nel caso di funzionamento con altri tipi di gas occorre sostituire gli ugelli e regolare l'aria primaria. Per la sostituzione degli ugelli e la regolazione dei bruciatori, occorre procedere alla rimozione del pianale come descritto al seguente paragrafo.

### 5.1 Rimozione del pianale

1. Rimuovere tutte le manopole, le griglie, i cappellotti e le corone spartifiamma;
2. togliere le viti e i dadi **A** che fissano i supporti bruciatori;
3. rimuovere le piastrine **B**;
4. sollevare il pianale dalla propria sede;
5. procedere alla sostituzione degli ugelli dei bruciatori secondo la tabella del gas di riferimento;
6. regolare l'aria primaria come descritto al paragrafo "5.2 Regolazione per gas liquido".

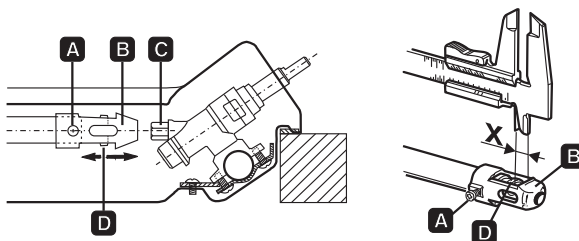




## 5.2 Regolazione per gas liquido

Allentare la vite **A** e spingere a fondo il supporto **B**. Con una chiave fissa togliere l'ugello **C** e montare quello adatto seguendo le indicazioni riportate nelle tabelle di riferimento al tipo di gas da utilizzare. La coppia di avvitamento dell'ugello non deve superare i **3 Nm**. Riportare il supporto **B** nella posizione iniziale, in modo da coprire perfettamente l'ugello **C**.

Regolare l'afflusso d'aria spostando il tubo Venturi **D**, fino ad ottenere la distanza "**X**" riportata nella tabella al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria" e fissarlo con la vite **A**. Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.



Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas liquido – G30/G31 30/37 mbar						
		Diametro ugello 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Portata ridotta (W)	Portata g/h G30	Portata g/h G31	
Ausiliario (1)	1.05	48	30	33 (*)	380	76	75	
Semirapido (2)	1.65	62	30	33 (*)	380	120	118	
Rapido medio (3)	2.55	76	37	40 (*)	750	185	182	
Rapido grande (4)	3.1	85	45		800	225	222	
Tripla corona (5)	3.9	95	65		1700	283	279	
Tripla corona (6)	3.3	87	55	65 (*)	1200	240	236	
Doppia corona	interna (7)	1.15	48	30	33 (*)	380	84	82
	esterna (7)	3.8	93	55	65 (*)	1200	276	271

(\*) Valore del by-pass riferito agli apparecchi non valvolati.



## 5.3 Regolazione per gas città

Eseguire le stesse operazioni descritte al paragrafo "5.2 Regolazione per gas liquido" scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria conformemente al gas città, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria".

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas città – G110 8 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.05	132	380
Semirapido (2)	1.65	165	380
Rapido medio (3)	2.55	210	600
Rapido grande (4)	3.1	240	800
Tripla corona (5)	3.9	290	900
Tripla corona (6)	3.3	250	1200
Doppia corona	interna (7)	1.05	380
	esterna (7)	3.9	1200

*I valori relativi al gas città si riferiscono agli apparecchi della categoria III 1a2H3+.*

## 5.4 Regolazione per gas metano

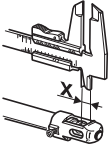
Il piano di cottura è collaudato a **gas metano G20** (2H) alla pressione di 20 mbar. Per riportare l'apparecchio alla condizione di funzionamento con questo tipo di gas, effettuare le stesse operazioni descritte al paragrafo "5.2 Regolazione per gas liquido" scegliendo però gli ugelli e regolando l'aria primaria conformemente al gas metano, come indicato nella tabella seguente e al paragrafo "5.5 Regolazione dell'aria primaria". Dopo aver effettuato le regolazioni, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

Bruciatore	Portata termica nominale (kW)	Gas metano – G20 20 mbar	
		Diametro ugello 1/100 mm	Portata ridotta (W)
Ausiliario (1)	1.05	73	380
Semirapido (2)	1.65	92	380
Rapido medio (3)	2.55	115	750
Rapido grande (4)	3.1	126	800
Tripla corona (5)	3.9	140	1400
Tripla corona (6)	3.3	130	1200
Doppia corona	interna (7)	1.05	380
	esterna (7)	3.9	1400



### 5.5 Regolazione dell'aria primaria

Riferita alla distanza "X" in mm.



BRUCIATORE		G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar	G110 8 mbar
Ausiliario (1)		1.5	1	0.5
Semirapido (2)		1.5	1.5	0.5
Rapido medio (3)		1.0	1.5	1.0
Rapido grande (4)		2.5	10.0	1.0
Tripla corona (5)		2.0	3.5	2.0
Tripla corona (6)		2.0	2.5	1.5
Doppia corona	interna (7)	4.5	6.0	1.0
	esterna (7)	3.0	10.0	5.0

Per identificare i bruciatori sul vostro piano cottura, fare riferimento ai disegni presenti al paragrafo "6.3 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura"



## 6. OPERAZIONI FINALI

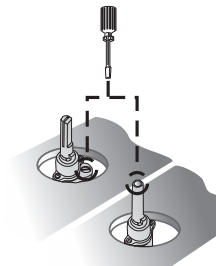
Dopo aver eseguito le suddette regolazioni, ricomporre l'apparecchio procedendo in senso inverso rispetto alle istruzioni riportate al paragrafo "5.1 Rimozione del pianale".

### 6.1 *Regolazione del minimo per gas città e metano*

Riposizionare i componenti sul bruciatore e infilare le manopole sulle astine dei rubinetti.

Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione di minimo. Estrarre nuovamente la manopola e agire sulla vite di regolazione all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli), fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo la fiamma non dovrà spegnersi).



### 6.2 *Regolazione del minimo per gas liquido*

Per la regolazione del minimo con gas liquido occorre avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata all'interno o a lato dell'astina del rubinetto (a seconda dei modelli).

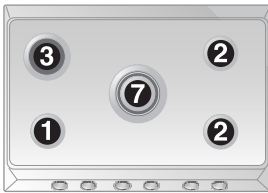
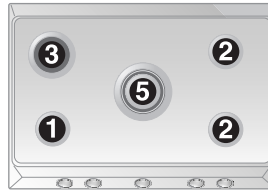
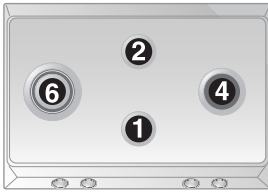
I diametri dei by-pass per ogni singolo bruciatore sono riportati nella tabella "5.2 Regolazione per gas liquido".



*Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire l'etichetta posta sul carter dell'apparecchio con quella corrispondente al nuovo gas. L'etichetta è contenuta nel sacchetto con gli ugelli in dotazione.*



### 6.3 Disposizione dei bruciatori sul piano di cottura



#### BRUCIATORI

- 1 Ausiliario
- 2 Semirapido
- 3 Rapido medio
- 4 Rapido grande
- 5-6 Tripla corona
- 7 Doppia corona

### 6.4 Lubrificazione dei rubinetti gas



Col tempo, può accadere che il rubinetto del gas presenti difficoltà di rotazione bloccandosi. Provvedere alla sua pulizia interna e sostituirne il grasso lubrificante. **Questa operazione andrà eseguita da un tecnico specializzato.**



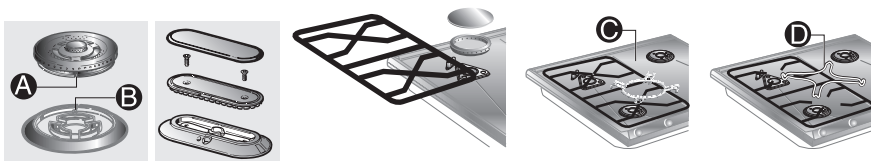
# Istruzioni per l'utente

IT

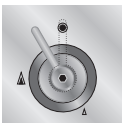
## 7. USO DEL PIANO DI COTTURA



Assicurarsi che le corone spartifiamma, i cappellotti e le griglie siano montati in modo corretto. La griglia **C** in dotazione va utilizzata per recipienti "wok" (padella cinese). La riduzione **B** in dotazione va utilizzata per recipienti piccoli.



### 7.1 Accensione dei bruciatori con dispositivo di sicurezza



In corrispondenza di ogni manopola è indicato il bruciatore associato. L'apparecchio è dotato di accensione elettronica. È sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Nei modelli valvolati, tenere premuta la manopola circa 2 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo di sicurezza. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

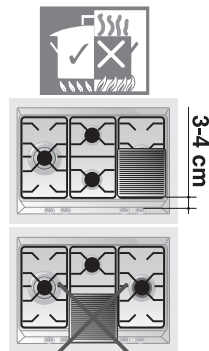


Nei modelli valvolati, se i bruciatori dovessero spegnersi accidentalmente, dopo un intervallo di circa 20 secondi interverrà un dispositivo di sicurezza a bloccare l'uscita del gas, anche a rubinetto aperto.

### 7.2 Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

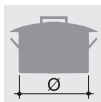
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto e regolare provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore (vedere paragrafo "7.3 Diametro dei recipienti").

Durante la cottura, per evitare scottature o danni al piano top, tutti i recipienti o le bisticchiere devono essere posizionati all'interno del perimetro del piano di cottura e devono mantenere una distanza minima di **3-4 cm** dalle manopole.





### 7.3 Diametro dei recipienti



#### BRUCIATORI

Ø min. e max.  
(in cm)

1	Ausiliario	7-18
2	Semirapido	10-24
3	Rapido medio	12-24
4	Rapido grande	14-28
5-6	Tripla corona	22-26
7	Doppia corona	12-34

### 7.4 Uso di una bistecchiera

Qualora si volesse utilizzare una bistecchiera occorre tenere presente alcuni accorgimenti:

- mantenere dalla parete laterale una distanza di 160mm dal bordo della bistecchiera;
- se uno dei bruciatori vicini alla parete posteriore di legno fosse un tripla corona, mantenere da tale parete una distanza di 160mm dal bordo della bistecchiera;
- fare attenzione che le fiamme dei bruciatori non escano dal bordo della bistecchiera;
- accendere sulla potenza massima i bruciatori che si trovano sotto la bistecchiera per 10 minuti, dopodichè impostarli sulla minima potenza. Non superare mai i 45 minuti di utilizzo.





## Istruzioni per l'utente

IT

### 8. PULIZIA E MANUTENZIONE



*Importante:*

**NON UTILIZZARE UN GETTO DI VAPORE PER PULIRE IL PIANO.**



**Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.**

#### 8.1 Pulizia



*Per una buona conservazione del piano di cottura, occorre pulirlo regolarmente al termine di ogni uso, dopo averlo lasciato raffreddare.*

##### 8.1.1 Pulizia ordinaria giornaliera del piano

Per pulire e conservare le superfici usare sempre e **solo** prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

**Modo d'uso:** versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.

##### 8.1.2 Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne metalliche e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti non abrasivi servendosi di spugne antigraffio ed eventualmente di utensili di legno o materiale plastico.

Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con una pelle di daino.



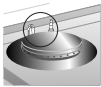


### **8.2 Pulizia dei componenti del piano di cottura**

Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano **perfettamente asciutti**.



**ATTENZIONE: evitare di lavare in lavastoviglie questi componenti. Nell'uso normale del piano, le griglie e i cappellotti in acciaio inox assumono una normale brunitura a causa dell'elevata temperatura. Pulire questi particolari utilizzando spugne abrasive finissime o prodotti simili reperibili in commercio. Ripassare poi con paste lucidanti specifiche per ridare splendore all'acciaio. Tramite il tecnico autorizzato di zona sono reperibili prodotti di tipo professionale per la pulizia e la cura degli elettrodomestici.**



#### **8.2.1 Le candelette e i dispositivi di sicurezza**

Per un buon funzionamento le candelette d'accensione e i dispositivi di sicurezza devono essere sempre ben puliti.

Controllarli frequentemente e, se necessario, pulirli con uno straccio umido.