Quick Reference Guide

"Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously."

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Index

IT ..... pagina 3

KitchenAid
Piano di Cottura a Gas

Istruzioni per l'uso

IT

"Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It's all about artisanality, that's why we take it so seriously."

Grazie per aver scelto

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Scaricare il manuale d'uso completo da **http://docs.kitchenaid.eu** oppure telefonare al numero riportato sul libretto di garanzia

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive. Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.
⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese. Se il simbolo del paese non è presente sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.
⚠ ATTENZIONE: l'uso di apparecchi di cottura a gas causa la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale di installazione. La cucina deve essere ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio: tenere aperti i canali di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (una cappa di estrazione meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficace, ad esempio l'apertura di una finestra o l'aumento di intensità del dispositivo di ventilazione meccanica (se presente).
⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.
⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
⚠ AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.
⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute nel presente manuale può provocare incendi o esplosioni, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.
⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da

bambini senza la supervisione di un adulto.
⚠ ATTENZIONE: in caso di rottura del vetro del piano di cottura: - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, - non toccare la superficie dell'apparecchio; - non utilizzare l'apparecchio.
Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.
⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali).
⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.
⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.
Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.
Non utilizzare: bistecchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta; dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).
Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.
in caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.
I piedini di protezione in gomma sotto le griglie potrebbero essere ingeriti dai bambini piccoli rappresentando il rischio di soffocamento. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, durante le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi.
⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.
⚠ I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.
⚠ AVVERTENZA: la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese.

⚠ Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.
⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.
⚠ Il locale deve inoltre consentire un'adeguata circolazione dell'aria, in quanto l'aria è necessaria per la normale combustione. Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m3/h per ogni kW di potenza installata.
⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm2; l'apertura non deve essere soggetta ad alcun tipo di ostruzione.
⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di circolazione dell'aria del tipo sopra descritto. Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.
⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il piano terreno (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.
⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.
⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.
Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.
Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono mai essere coperte.

COLLEGAMENTO DEL GAS

⚠ AVVERTENZA: Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (natura e pressione del gas) siano compatibili con la regolazione dell'apparecchio.
⚠ Controllare che la pressione del gas dell'impianto sia in linea con i valori riportati nella Tabella 1 ("Specifiche di bruciatori e ugelli").
⚠ AVVERTENZA: le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).
⚠ AVVERTENZA: questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione; l'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti inerenti alla ventilazione.
⚠ Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.
⚠ IMPORTANTE: se si utilizza una bombola di gas, questa deve essere posizionata correttamente (orientamento verticale).
⚠ AVVERTENZA: questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
⚠ Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.
⚠ Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio) Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo

ogni rotazione del raccordo (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.
⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.
⚠ IMPORTANTE: nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassetti). Il tubo deve passare in un'area libera da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.
⚠ L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o alla bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con l'impianto di alimentazione del gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".
⚠ Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 1* alla posizione minima 2* per verificare la stabilità della fiamma.

ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS

⚠ Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ IMPORTANTE: i dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.
⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione.
⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.
⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.
⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.
⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♻.
Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente al diametro della zona di cottura.
Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.
Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.
Collocare la pentola al centro della zona di cottura contrassegnata sul piano.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 30-2-1.

TABELLA INIETTORI ***CATEGORIA II2H3+***

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Potenza termica ridotta kW	Pressione del Gas mbar min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) **G20**	Semirapido	93 A	1,65	167 l/h	0,35	17	20	25
	Ausiliario	78 C	1,00	95 l/h	0,30			
	DCC - Esterno + Interno	149 H3 +70 HI	3,70	352 l/h	2,20			
	DCC - Interno	70 HI	0,90	86 l/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) **G30**	Semirapido	68 A	1,65	127 g/h	0,35	20	28-30	35
	Ausiliario	50 A	1,00	73 g/h	0,30			
	DCC - Esterno + Interno	80 + 41	3,30	240 g/h	1,90			
	DCC - Interno	41	0,90	65 g/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) **G31**	Semirapido	68 A	1,65	125 g/h	0,35	25	37	45
	Ausiliario	50 A	1,00	71 g/h	0,30			
	DCC - Esterno + Interno	80 + 41	3,30	236 g/h	1,90			
	DCC - Interno	41	0,90	64 g/h	0,30			

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello 4 BRUCIATORI	Portata termica nominale (kW)	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m^3) per la combustione di 1 m^3 di gas
G20 20 mbar	2 SR - 1 AUX - 1DCC	8,00	781 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2 SR - 1 AUX - 1DCC	7,60	567 g/h	30,94
G31 37 mbar	2 SR - 1 AUX - 1DCC	7,60	557 g/h	23,80

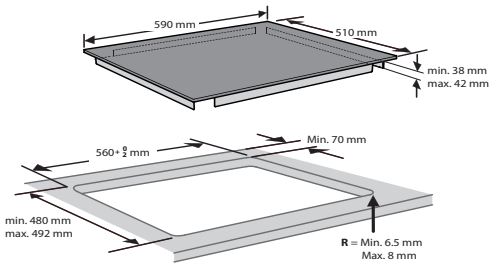
ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6W

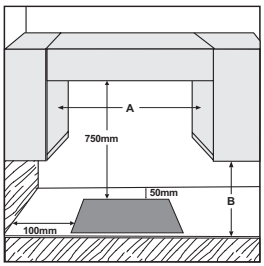
Installazione

INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

- Utilizzare guanti protettivi per maneggiare, preparare e installare il prodotto.
- Questo prodotto può essere incassato in un top (piano di lavoro) dello spessore di 20 ÷ 60 mm.
- Se sotto il piano di cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie pari almeno all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve essere posizionato a una distanza massima di 150 mm dalla superficie superiore del piano di lavoro e in nessun caso inferiore a 20 mm dal fondo del piano di cottura. In caso si intenda installare un forno sotto il piano di cottura, assicurarsi che il forno sia dotato di un sistema di raffreddamento.

DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE

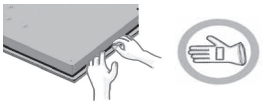




NOTA: se la distanza "A" tra i pensili è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere minimo 530 mm. Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano di cottura, l'altezza "B" deve essere minimo 400 mm. Qualora venga installata una cappa sopra il piano di cottura, fare riferimento alle istruzioni di montaggio della cappa per la distanza da rispettare

MONTAGGIO

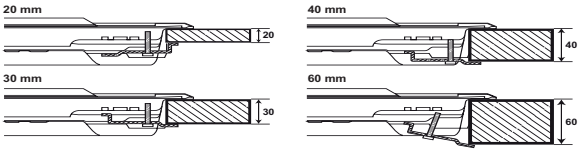
Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano di cottura la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.



Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni indicate nelle istruzioni.

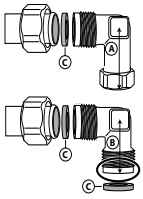
NOTA: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permetterne l'estrazione dall'alto.

Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (**A**) in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del top (vedere le figure seguenti).



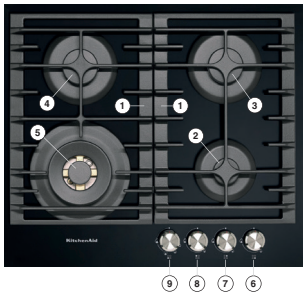
COLLEGAMENTO GAS

- Collegare il raccordo a gomito (A)* o (B)* fornito insieme al tubo di alimentazione principale del piano di cottura e interporre la guarnizione (C) in dotazione, a norma EN 549.
  *** Utilizzare il raccordo a gomito (A) per la Francia e il raccordo a gomito (B) per tutti gli altri paesi.**
- Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.



IMPORTANTE: Prima del collegamento rimuovere il tappo dal tubo di collegamento del gas.

Descrizione del prodotto



1. Griglie amovibili
2. Bruciatore ausiliario
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore semirapido
5. Bruciatore 2 Corone
6. Manopola bruciatore ausiliario
7. Manopola bruciatore semirapido
8. Manopola bruciatore semirapido
9. Manopola bruciatore 2 Corone

Simboli

Pallino pieno
Fiamma grande
Fiamma piccola

Uso Quotidiano

UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

⚠ Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

IMPORTANTE: quando è in funzione, tutta la superficie del piano di cottura potrebbe riscaldarsi.

- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima.
- Premere la manopola contro la mascherina dei comandi per accendere il bruciatore.
- Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5–10 secondi per consentire il corretto funzionamento del dispositivo.
- Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma (dovuto a correnti d'aria, interruzione momentanea dell'alimentazione del gas, traboccamenti di liquidi, ecc.).
- **La manopola non deve essere tenuta premuta per più di 15 secondi. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**
  NOTA: qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. Ciò indica che il dispositivo di sicurezza non si è scaldato a sufficienza. In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI

Questo piano di cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella a destra);
- utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti;
- utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e usare il coperchio;
- evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura;
- nel caso di recipienti con fondo convesso (WOK), utilizzare la griglia di supporto che deve essere posizionata solo sul bruciatore multi-corona.
- Evitare urti accidentali con pentole,griglie o altri utensili da cucina.
- Non lasciare bistecchiere vuote sul fornello acceso per più di 5 minuti.

IMPORTANTE: l'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano; evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

BRUCIATORE	Ø RECIPIENTI
2 Corone	da 24 a 30 cm
Semirapido	da 16 a 22 cm
Ausiliario	da 8 a 14 cm

Non utilizzare:

- bistecchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta;
- dissipatori di rete metallica o di altro tipo;
- due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

⚠ Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

In caso di utilizzo con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta informativa posta sulla parte superiore del piano di cottura, è necessario sostituire gli iniettori.
L'etichetta informativa va rimossa e conservata insieme al libretto istruzioni.
Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni:

- per la sostituzione degli iniettori del gas, rivolgersi al servizio assistenza o a un tecnico qualificato;
- gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al servizio assistenza;
- regolare il minimo dei rubinetti.

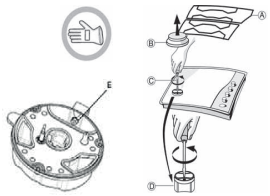
NOTA: se si utilizza gas di petrolio liquefatto (G30/ G31), la vite di regolazione del minimo deve essere avvitata a fondo.

IMPORTANTE: se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio di assistenza tecnica autorizzato che provvederà alla sostituzione del rubinetto, se difettoso.

IMPORTANTE: se si utilizza la bombola del gas, questa deve essere posizionata correttamente (orientamento verticale).

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI (PER IL TIPO VEDERE TABELLA NELLE ISTRUZIONI)

- Rimuovere le griglie (**A**).
- Estrarre i bruciatori (**B**).
- Con una chiave a tubo della dimensione appropriata, svitare l'iniettore da sostituire (**C**).
- Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
- Rimontare l'iniettore in (**D**).
- Se si dispone di un bruciatore a corona multipla, utilizzare una chiave a T per sostituire l'iniettore (**E**).



Prima di installare il piano di cottura, ricordarsi di applicare la targhetta di taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti.

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI

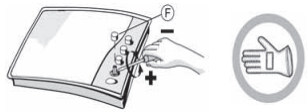
Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e procedere nel modo seguente:

- avvitare la vite per ridurre l'altezza della fiamma (-);
- allentare la vite per aumentare l'altezza della fiamma (+).

La regolazione deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola) :

- non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori;
- con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.



POSIZIONAMENTO DEI SUPPORTI PER PADELLE E DEL SUPPORTO PER WOK

Per posizionare i supporti per padelle, prima inserire il supporto destro utilizzando i perni sulle coperture e le scanalature nel supporto, poi inserire il supporto sinistro utilizzando i perni sulle coperture e le scanalature alla base del supporto che si inseriscono sui ganci del supporto destro.

Cura e Pulizia

⚠ Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detergenti aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si secchino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detergenti indicati per le superfici in acciaio inox.
  NOTA: pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candela per assicurarne il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.
  NOTA: per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

Risoluzione dei Problemi

Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare l'assistenza esaminare questa guida rapida per individuare il problema.

1. Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme

Controllare che:

- non ci siano interruzioni nella rete di alimentazione del gas ed elettrica e, in particolare, che il rubinetto del gas sia aperto;
- la bombola del gas liquido non si sia esaurita;
- le aperture del bruciatore non siano ostruite;
- la parte terminale della candela non sia sporca;
- tutte le parti che compongono il bruciatore siano posizionate correttamente;
- non ci siano correnti d'aria in prossimità del piano.

2. La fiamma non rimane accesa

Controllare che:

- la manopola sia stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza;
- le aperture del bruciatore non siano ostruite in corrispondenza della termocoppia;
- la parte terminale del dispositivo di sicurezza non sia sporca;
- la regolazione del minimo sia corretta (vedere il paragrafo corrispondente).

3. I recipienti sono instabili

Controllare che:

- il fondo del recipiente sia perfettamente piano;
- il recipiente sia centrato sul bruciatore;
- le griglie non siano state invertite o posizionate in modo errato.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Servizio Assistenza

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.kitchenaid.eu/register.**

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

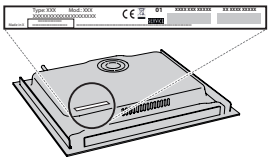
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

SE DOPO I SUDDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web **www.kitchenaid.eu.**

Quando si contatta il nostro servizio assistenza,indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica);

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Le istruzioni d'uso complete sono disponibili sul sito www.kitchenaid.eu.
Il sito contiene molte altre informazioni utili sui prodotti, tra cui raffinate ricette create e testate dai nostri ambasciatori del marchio o dalla scuola di cucina KitchenAid più vicina.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.
via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI),ITALY

IT

Printed in Italy

400011364453

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.