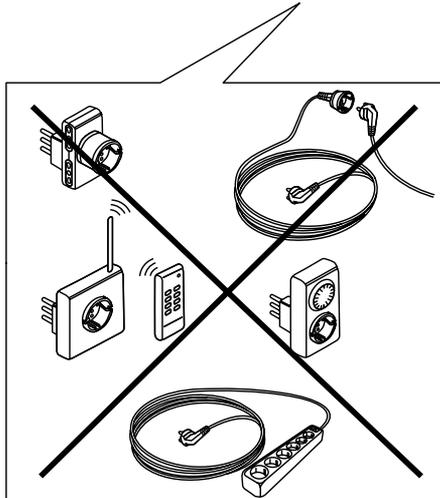
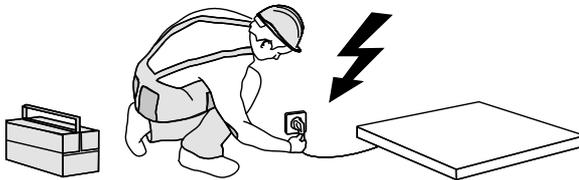
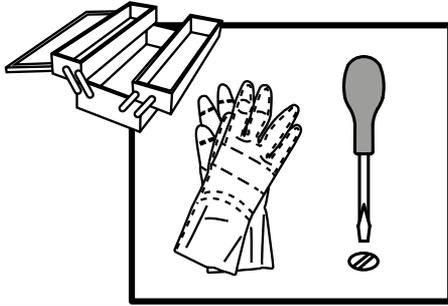
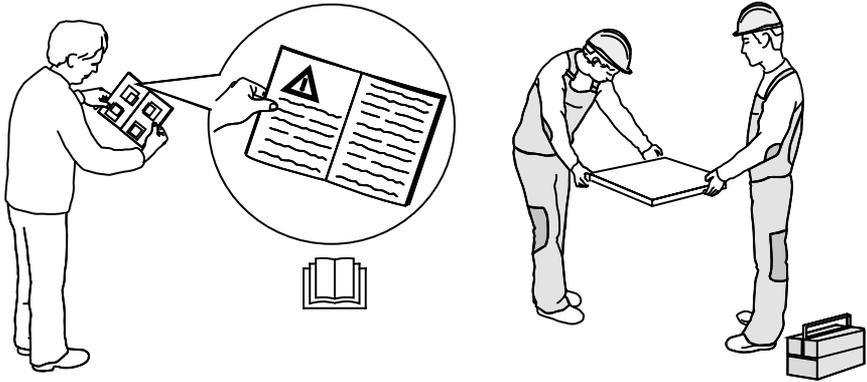


Libretto di istruzioni

KitchenAid



| | |
|--|-----------|
| Norme di sicurezza | 4 |
| Descrizione del prodotto e simboli | 9 |
| Simboli dei comandi | 9 |
| Uso dei bruciatori | 9 |
| Consigli pratici per l'uso del piano di cottura | 10 |
| Posizionamento dei supporti per pentole e del supporto per wok (anche come distanziatore) | 10 |
| Distanze dalla cappa e dal mobile (mm) | 11 |
| Tabella iniettori | 11 |
| Installazione | 12 |
| Collegamento gas | 12 |
| Collegamenti elettrici | 13 |
| Installazione | 13 |
| Adattamento ai diversi tipi di gas | 14 |
| Sostituzione degli iniettori | 14 |
| Sostituzione degli iniettori nel bruciatore per wok | 15 |
| Regolazione del minimo dei rubinetti del gas | 15 |
| Cura e pulizia | 16 |
| Guida alla ricerca guasti | 16 |
| Servizio Assistenza Tecnica | 17 |

Norme di sicurezza

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

⚠ 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, se possibile, l'attivazione a una maggiore velocità di un dispositivo di ventilazione meccanica.

⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare 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.

⚠ **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 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.

⚠ 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. L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano

state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. 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 della piastra: - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica; - 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.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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: refettori di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è

destinato ad applicazioni professionali. 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: bisticchiere 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 protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i bambini più piccoli. 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, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ I collegamenti elettrici e del gas devono essere conformi alle norme locali.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete 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 di

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 più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ **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 a ostruzioni.

⚠ 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 sfiatriche consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite.

Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (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.

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.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli e residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

COLLEGAMENTO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione 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 configurazione 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 in materia di 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 o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati 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 punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

⚠ L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o a una bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con il tipo di 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.

⚠ L'allacciamento all'impianto del gas o alla bombola del gas può essere eseguito con un tubo di acciaio o di gomma flessibile, nel rispetto delle norme nazionali vigenti.

ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

⚠ 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:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

⚠ 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, la messa a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ 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.

⚠ 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; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

⚠ Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

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 stato 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 prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

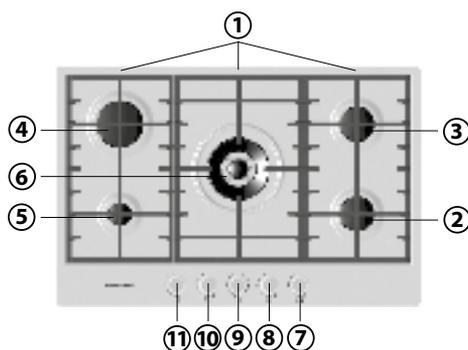
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-2.

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

Descrizione del prodotto e simboli

1. Supporti pentole amovibili
2. Bruciatore semirapido
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore rapido
5. Bruciatore ausiliario
6. Bruciatore per wok professionale
7. Manopola del bruciatore semirapido
8. Manopola del bruciatore semirapido
9. Manopola comando bruciatore per wok professionale
10. Manopola comando bruciatore rapido
11. Manopola del bruciatore ausiliario



Simboli dei comandi

Bruciatori standard

- Off
- 🔥 Fiamma massima
- 🔥 Fiamma minima

Bruciatore professionale

- Off
- 🔥 Anello esterno fiamma massima/anello interno fiamma massima
- 🔥 Anello esterno fiamma minima/anello interno fiamma massima
- 🔥 Corona interna fiamma massima/corona esterna spenta
- 🔥 Corona interna fiamma minima/Corona esterna spenta

Uso dei bruciatori

Per accendere uno dei bruciatori:

1. Ruotare la corrispondente manopola di comando in senso antiorario finché l'indicatore non coincide con il simbolo della fiamma massima 🔥.
2. Premere la manopola di comando per accendere il bruciatore.
3. Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5 secondi per consentire il riscaldamento della termocoppia di sicurezza di cui è dotato ogni singolo bruciatore. La termocoppia interrompe l'alimentazione del gas nel bruciatore in caso di spegnimento accidentale della fiamma (colpi d'aria, mancanza momentanea di erogazione, traboccamenti di liquidi, ecc.).

Per accendere il bruciatore professionale:

1. Per accendere simultaneamente entrambe le corone, ruotare la manopola in senso antiorario per posizionarla sul simbolo della fiamma massima sia per la corone esterna che per quella interna, quindi premere la manopola per accendere il bruciatore.

2. Per tenere accesa solo la corona interna, premere la manopola e ruotarla in senso antiorario per posizionarla in corrispondenza del simbolo della fiamma massima per la corona interna e del simbolo di spegnimento per quella esterna.

Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, spegnerlo e controllare se il cappello del bruciatore è montato correttamente. Attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.

Se il bruciatore si spegne quando si rilascia la manopola di comando, la termocoppia non si attiva.

Attendere almeno 1 minuto prima di ripetere le operazioni dalla 1 alla 3.

Consigli pratici per l'uso del piano di cottura

Per utilizzare al meglio il piano di cottura, leggere attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare recipienti di diametro simile a quello del bruciatore (vedere la tabella a lato)
- Utilizzare pentole e tegami con fondi piatti, ad eccezione del supporto per wok.
- Non utilizzare una quantità d'acqua eccessiva per la cottura degli alimenti ed usare il coperchio.
- Assicurarsi che le pentole e i tegami siano completamente in appoggio sui relativi supporti e che non sporgano oltre i bordi.

Non usare mai:

- Pentole e tegami in ghisa, griglie in pietra ollare o piatti di terracotta sul piano di cottura perché possono danneggiare i supporti per le pentole.
- Dissipatori di calore, come reti metalliche o simili.
- Due bruciatori simultaneamente con un solo recipiente, come una pesciera.

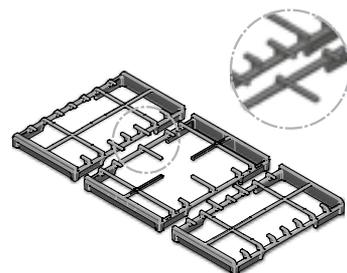
Importante:

Evitare di appoggiare e/o trascinare i supporti per le pentole capovolti sul piano di cottura perché potrebbero rigarlo.

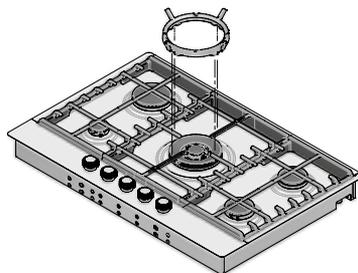
| Bruciatore | Ø Pentole |
|------------|---------------|
| wok | da 24 a 26 cm |
| Rapido | da 24 a 26 cm |
| Semirapido | da 16 a 22 cm |
| Ausiliario | da 8 a 14 cm |

Posizionamento dei supporti per pentole e del supporto per wok (anche come distanziatore)

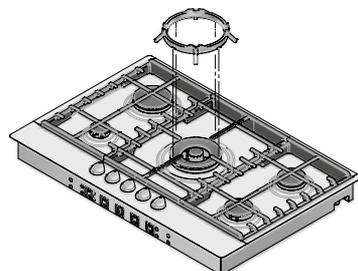
Per posizionare i supporti per le pentole, prima allinearli con i bruciatori, quindi inserirli in posizione facendo attenzione a non rigare la superficie metallica con il supporto. Per un allineamento migliore, posizionare una griglia allineata a un'altra.



Questo piano di cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Al fine di ottenere il massimo rendimento, vedere i consigli pratici descritti sopra. Nel caso di recipienti con fondo convesso (wok), utilizzare l'apposita griglia di supporto in dotazione, la quale va posizionata soltanto in corrispondenza del bruciatore per wok, orientata come illustrato in figura (nottolini più lunghi verso l'alto).

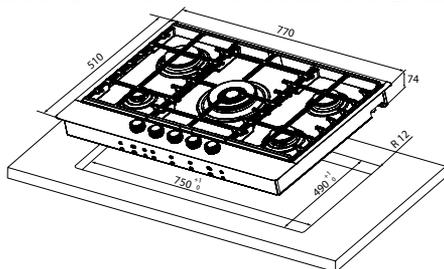


Se si devono usare sul bruciatore per wok pentole con diametro maggiore di 26 cm, utilizzare l'adattatore per wok in dotazione con l'orientamento opposto, come illustrato in figura (nottolini più lunghi verso il basso). Altrimenti si può danneggiare la superficie metallica del piano.

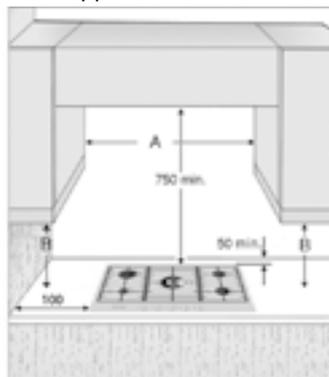
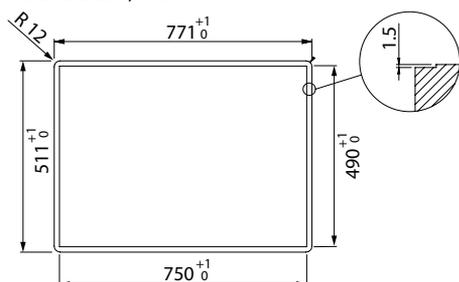


Distanze dalla cappa e dal mobile (mm)

Qualora si debba installare una cappa sopra il piano di cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa per assicurare il mantenimento della distanza corretta fra i due apparecchi.



N.B. per la versione con montaggio a semi-incasso, non è necessaria la fresatura di 1,5 mm.



Nota: se la distanza "A" fra i pensili della cucina è compresa fra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere di almeno 530 mm. Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano cottura, l'altezza "B" deve essere di almeno 400 mm.

Tabella iniettori

Categoria I12H3+

| Tipo di gas utilizzato | Tipo di bruciatore | Diametro iniettore | Portata termica nominale kW | Consumo nominale | Potenza termica ridotta (kW) | Pressione del gas in mbar | | |
|-------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------|---------------------------|-------|-----|
| | | | | | | min. | nom. | max |
| GAS NATURALE (metano) G20 | 2 corone | 125 + 125 (esterna) 71 (interna) | 6,00 0,80 | 571 l/h 76 l/h | 1,50 0,30 | 17 | 20 | 25 |
| | Rapido | 125 | 3,00 | 286 l/h | 0,70 | | | |
| | Semirapido | 97 | 1,75 | 167 l/h | 0,40 | | | |
| | Ausiliario | 78 | 1,00 | 95 l/h | 0,30 | | | |
| GAS LIQUEFATTO (Butano) G30 | 2 corone | 80 + 80 (esterna) 46 (interna) | 6,00 0,80 | 436 g/h 58 g/h | 1,50 0,30 | 20 | 28-30 | 35 |
| | Rapido | 85 | 3,00 | 218 g/h | 0,70 | | | |
| | Semirapido | 66 | 1,75 | 127 g/h | 0,40 | | | |
| | Ausiliario | 50 | 1,00 | 73 g/h | 0,30 | | | |
| GAS LIQUEFATTO (Propano) G31 | 2 corone | 80 + 80 (esterna) 46 (interna) | 6,00 0,80 | 429 g/h 57 g/h | 1,50 0,30 | 25 | 37 | 45 |
| | Rapido | 85 | 3,00 | 214 g/h | 0,70 | | | |
| | Semirapido | 66 | 1,75 | 125 g/h | 0,40 | | | |
| | Ausiliario | 50 | 1,00 | 71 g/h | 0,30 | | | |

| Tipo di gas utilizzato | Configurazione modello 5 bruciatori 2C 4,8 kW | Portata termica nominale kW | Consumo totale nominale | Aria richiesta (m ³) per la combustione di 1 m ³ di gas |
|------------------------|---|-----------------------------|-------------------------|--|
| G20 20 mbar | 2C-1R-2SR-1AUX | 13,50 | 1286 l/h | 9,52 |
| G30 28-30 mbar | 2C-1R-2SR-1AUX | 13,50 | 981 g/h | 30,94 |
| G31 37 mbar | 2C-1R-2SR-1AUX | 13,50 | 964 g/h | 23,80 |

Far riferimento alla tabella degli iniettori del proprio Paese
Alimentazione elettrica: 220-240 V ~ 50/60 Hz 0,6 W

Installazione

Informazioni tecniche per l'installatore

- Questo apparecchio può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 30 a 70 mm.
- Se sotto al piano di cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore per impedire il danneggiamento del piano e proteggere il contenuto del mobile. Questo pannello deve coprire l'intero lato inferiore del piano di cottura e deve essere posizionato in modo che sia mantenuto uno spazio libero per lo sfiato dell'aria di almeno 15 mm fra il pannello e il lato inferiore del piano di cottura e ad una distanza massima di 150 mm dalla superficie inferiore del piano di lavoro.
- Questo piano di cottura è progettato per funzionare perfettamente con qualsiasi forno della gamma KitchenAid. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso venga installato un forno di una qualsiasi altra marca.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso venga installata un forno di un'altra marca.

Prima di effettuare l'installazione, accertarsi che:

- **Avvertenza: questo è un apparecchio pesante per la cui installazione sono necessarie almeno due persone.**

Collegamento gas

ATTENZIONE! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

- Il sistema di erogazione del gas deve essere conforme alle norme locali.
- Per i regolamenti specifici, in vigore in alcuni paesi, consultare il paragrafo "Riferimenti alle normative nazionali". In caso di assenza di informazioni riguardanti il paese di installazione, richiedere maggiori dettagli all'installatore.
- Il collegamento del piano di cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile in acciaio inox con superficie continua conforme alle norme locali. La lunghezza massima consentita del tubo metallico flessibile è di 2 metri lineari.
- Collegare il raccordo a gomito al tubo di alimentazione principale del piano di cottura ed applicare la guarnizione secondo la norma EN 549, come illustrato in figura.

IMPORTANTE: nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa entrare in contatto con una parte mobile del mobilio. Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

- 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.

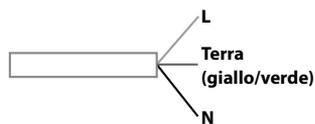
- L'erogazione del gas (tipo e pressione) e le regolazioni del piano di cottura siano compatibili (vedere targhetta matricola sul piano di cottura e tabella a pagina 6).
- Il mobile e gli apparecchi adiacenti al piano di cottura siano resistenti al calore secondo le norme locali.
- Lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe aspiranti o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre, secondo i regolamenti in vigore.
- La circolazione naturale dell'aria avvenga attraverso un'apertura adeguata e, comunque, con una sezione utile non inferiore a 100 cm², la quale deve essere:
 - permanente e praticata su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno
 - realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno sia all'esterno, non possano venire ostruite, neppure involontariamente
 - protetta con griglie in plastica, reti metalliche, ecc. che, non riducano la sezione utile di 100 cm²
 - posizionata in modo da non interferire con lo scarico dei fumi della combustione.



Collegamenti elettrici

I collegamenti elettrici devono essere conformi alle norme vigenti ed essere eseguiti da un professionista qualificato e competente.

- I dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.
- **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione.**
- **Quando si installa l'apparecchio, si consiglia di proteggere il piano mediante un interruttore bipolare (3 mm).**
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Si consiglia di fare eseguire questa operazione al nostro Servizio Assistenza. Contattare il Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026.**
- **Non utilizzare prolunghe.**
- **Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.**



Installazione

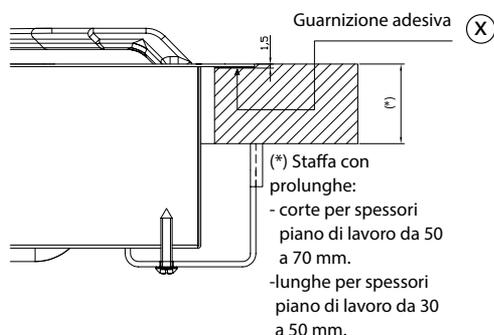
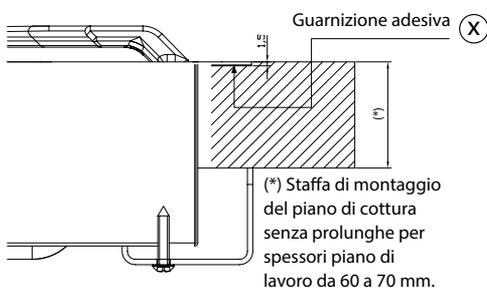
L'apparecchio è progettato per l'installazione su un piano di lavoro come illustrato in figura.

Nota: utilizzare adattatori speciali in base allo spessore del piano di lavoro.

Prima di posizionare il piano, stendere la guarnizione adesiva  su tutto il perimetro dell'apertura. Per i modelli con montaggio ad incasso è necessario effettuare una fresatura di 1,5 mm sull'area perimetrale dell'apertura.

Per la versione con montaggio a semi-incasso, la fresatura non è necessaria.

L'installazione può essere effettuata su vari materiali, come acciaio, marmo, conglomerati, materiali sintetici, legno e legno rivestito in laminato plastico, purché siano resistenti a una temperatura di 90 °C.



Adattamento ai diversi tipi di gas

Se si utilizza un tipo di gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta arancione posta sul retro del piano di lavoro, è necessario sostituire gli iniettori; in caso di bruciatori per wok è necessario regolare l'aria primaria (vedere la tabella degli iniettori a pagina 6).

L'etichetta arancione deve essere rimossa e conservata assieme al libretto.

Utilizzare regolatori di pressione idonei alle pressioni del gas indicate a pagina 6.

- Per la sostituzione degli iniettori, contattare il Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026 o rivolgersi a un elettricista qualificato.

- Gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026.
- Regolare il livello minimo dei rubinetti.

Nota: con gas di petrolio liquefatto (G30/G31), la vite di bypass deve essere avvitata a fondo. In caso di difficoltà nella rotazione della manopola di comando, contattare il Servizio Assistenza Tecnica al numero 00800-3810-4026, che una volta accertato il danneggiamento del rubinetto ne predisporrà la sostituzione.

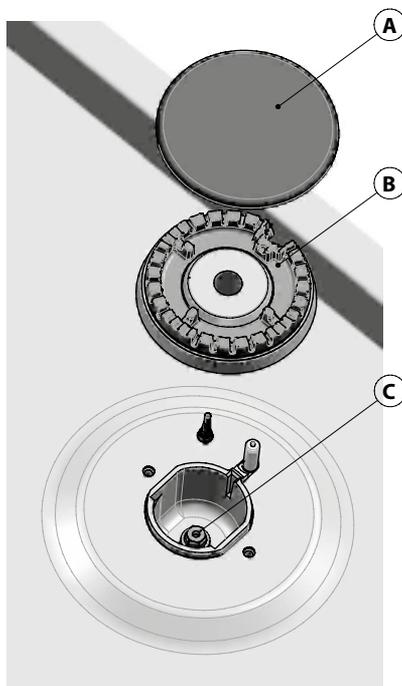
Sostituzione degli iniettori

Nota: per il tipo corretto di iniettori, vedere tabella a pagina 6.

Bruciatori tradizionali (T)

1. Rimuovere il cappello (A).
2. Rimuovere la corona spartifiamma (B).
3. Svitare l'iniettore (C) con una chiave a tubo del 7.
4. Sostituire l'iniettore con quello previsto per il nuovo tipo di gas.
5. Rimontare i bruciatori e i supporti per le pentole.

Nota: prima di installare il piano di cottura, ricordarsi di applicare la targhetta taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti sul lato inferiore del piano di cottura.

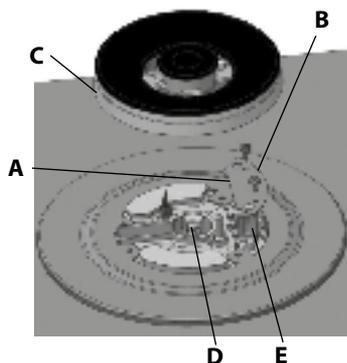


Sostituzione degli iniettori nel bruciatore per wok

Per sostituire gli iniettori nel bruciatore speciale è necessario:

1. Rimuovere la corona spartifiamma (C), le viti (B) che fissano la copertura del cappello (A) e il cappello stesso.
2. Svitare l'iniettore interno (D) con una chiave a tubo del 7 e gli iniettori esterni (E) con una chiave fissa del 7.
3. Sostituire gli iniettori.
4. Rimontare la copertura del cappello, le viti e la corona spartifiamma.

Nota: verificare che la corona spartifiamma (C) sia inserita correttamente sul bruciatore dopo la sostituzione.



Regolazione del minimo dei rubinetti del gas

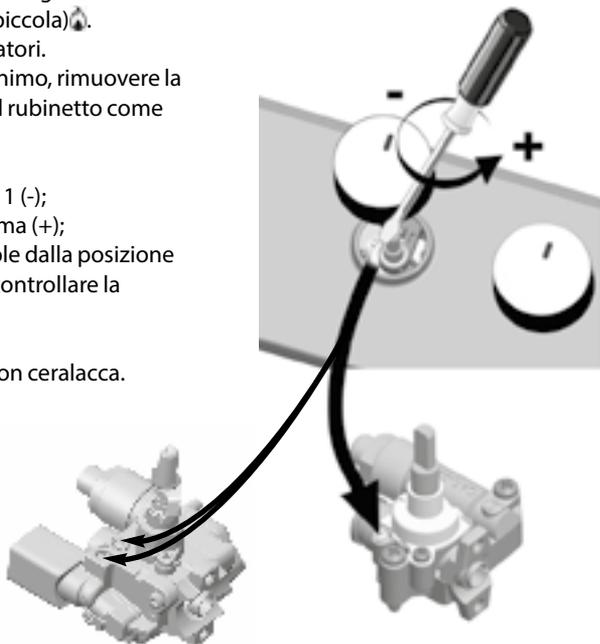
La regolazione del livello minimo deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione più bassa (fiamma piccola) 🔥.

Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.

Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e intervenire sulla vite presente sul rubinetto come segue:

1. avvitare per ridurre l'altezza della fiamma (-);
2. svitare per aumentare l'altezza della fiamma (+);
3. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 🔥 alla posizione minima 🔥 per controllare la stabilità della fiamma.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca.



Cura e pulizia

 Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detersivi 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 seccino.
- 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 detersivi 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.

Guida alla ricerca guasti

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 candelina non sia sporca;
- tutte le parti che compongono il bruciatore siano posizionate correttamente;
- non ci siano correnti d'aria in prossimità del piano.

PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

- Pulire il vetro e le parti smaltate esclusivamente con un panno morbido o una spugna.
- 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 candelina 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.

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 Tecnica

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su

www.kitchenaid.eu/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **GUIDA ALLA RICERCA GUASTI**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

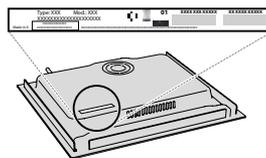
SE DOPO I CONTROLLI SOPRA DESCRITTI L'INCONVENIENTE PERMANE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA.

Per ricevere assistenza, chiamare il numero riportato sul libretto di garanzia, oppure seguire le istruzioni disponibili sul sito web

www.kitchenaid.eu.

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- il codice di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;



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

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane n. 1
20016 Pero (Mi), Italia

Stampato in Italia
11/19

400011412500

