
BERTAZZONI

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, ED USO
PIANI COTTURA DA INCASSO A GAS
TIPO P93V (METAL)
TIPO P94GV (GLASS)**

**INSTALLATION AND USER MANUAL
BUILT-IN GAS HOBS
MODEL P93V (METAL)
MODEL P94GV (GLASS)**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUES DE CUISSON ENCASTRABLES AU GAZ
TYPE P93V (MÉTAL)
TYPE P94GV (VERRE)**

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO
PLACAS DE COCCIÓN EMPOTRABLES DE GAS
TIPO P93V (METAL)
TIPO P94GV (VIDRIO)**



3100395

WWW.BERTAZZONI.COM

IT

EN

FR

ES

INDICE

IT	AVVERTENZE	4
	RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	4
	TUTELA DELL'AMBIENTE	4
	AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA	5
	AVVERTENZE PER L'UTILIZZO	5
	TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE	5
	IMBALLI IN PLASTICA	5
	MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE	6
	INSERIMENTO DEL PIANO COTTURA	6
	AVVERTENZE IMPORTANTI	6
	INSTALLAZIONE SOPRA FORNO	7
	INSTALLAZIONE SOPRA VANO O CASSETTI	7
	FISSAGGIO PIANO COTTURA	8
	VENTILAZIONE DEI LOCALI	8
	UBICAZIONE ED AREAZIONE	9
	ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS	9
	PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL	10
	CONVERSIONE GAS	11
	COLLEGAMENTO ELETTRICO	12
	MANUTENZIONE	12
	SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	12
	DESCRIZIONE PIANI COTTURA	13
	USO	14
	BRUCIATORI E GRIGLIE	14
	UTILIZZO BRUCIATORI	14
	SISTEMA DI SICUREZZA	15
	ACCENSIONE MANUALE	15
	ACCESSORI	15
	PULIZIA DELL'APPARECCHIO	15
	MALFUNZIONAMENTO	16

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,
grazie per aver scelto per la tua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

E' dal lontano 1882 che la mia famiglia costruisce cucine e si è dunque conquistata una solida reputazione per l'eccellenza della sua ingegneria, nata dalla passione per la buona tavola.

Oggi i nostri prodotti vantano un esclusivo design, tipicamente italiano e una tecnologia d'alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare diventa un vero piacere.

Questo manuale ti aiuterà ad utilizzare e a prenderti cura di un prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché ti possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di tuo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni
Presidente



AVVERTENZE

IT

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

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sull'etichetta identificativa dell'apparecchio.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio. Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.

L'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.

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

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

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere il manuale.

RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

ATTENZIONE : Inserendo la marcatura CE su questo prodotto, si dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità a tutte le normative europee sulla sicurezza, la salute e i requisiti ambientali stabiliti dalla legislazione di questo prodotto.

TUTELA DELL'AMBIENTE



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

AVVERTENZE

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici, perchè potrebbero diventare incandescenti.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Assicurarsi che le superfici si siano raffreddate prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti nelle feritoie.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- In caso di rottura incrinatura e crepe del piano in vetro, spegnere immediatamente tutti i bruciatori, scollegare il piano dalla rete gas ed elettrica. Rivolgersi al servizio assistenza.

- Gli sbalzi termici possono provocare la rottura del vetro, durante l'uso non versare liquidi freddi sul piano cottura.
- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano cottura o siano mal posizionati, possono causare gravi lesioni.
- L'uso del piano cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione, ventilare bene l'ambiente durante il funzionamento.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- Impiegare contenitori a fondo piatto
- Posizionare le pentole prima di accendere i fuochi.
- Non allontanarsi durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili.
- Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione
- Regolare la fiamma in modo che non debordi dall'ingombro della pentola danneggiando le maniglie.
- Non appoggiare le pentole direttamente sui bruciatori.
- Assicurarsi che la pentola sia centrata rispetto al bruciatore.

TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione si trova sul carter inferiore e non deve mai essere rimossa (una copia della stessa è riportata nel manuale).

IMBALLI IN PLASTICA

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

IT

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

Procedere all'installazione solo dopo aver indossato i dispositivi individuali di protezione

INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che il piano sia integro. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e contattare il centro assistenza.

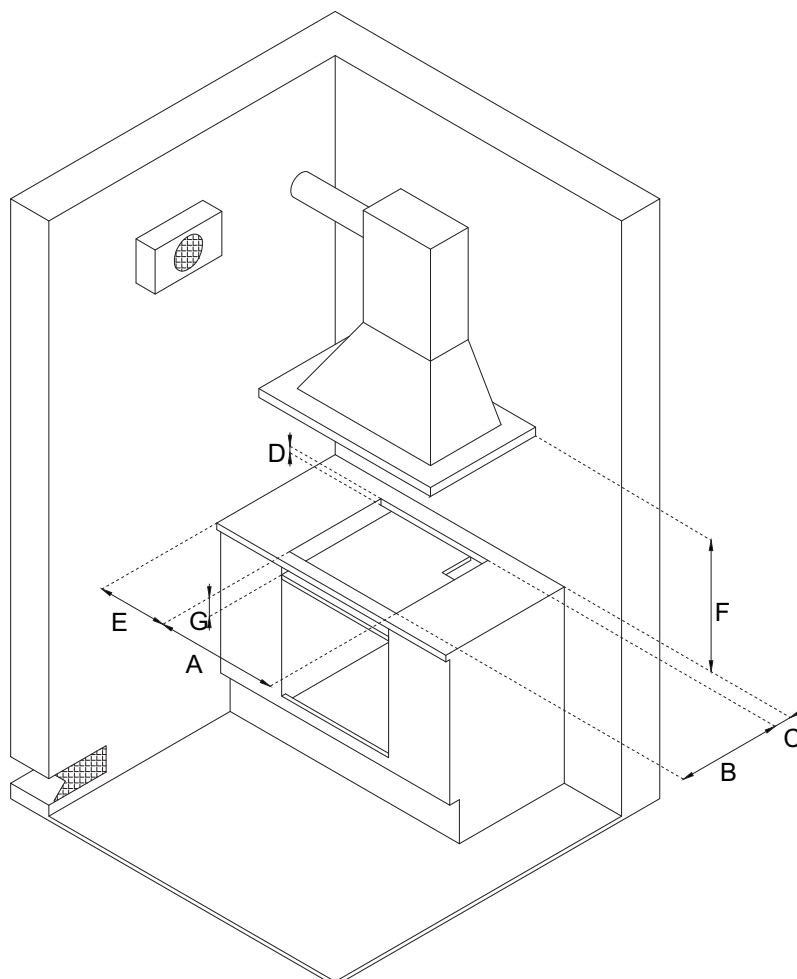
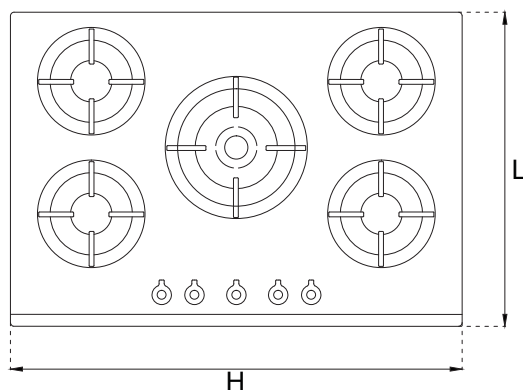
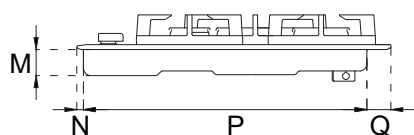
Considerando le dimensioni critiche dell'apparecchio (vedi tabelle), praticare un'apertura nel piano del mobile (vedi figura) seguendo le misure riportate nella tabella

	A (cm)	B(cm)
Piano da 60cm	56	48
Piano da 75cm	56	48
Piano da 90cm	85	48

H(cm)	L(cm)
60,5	52,5
75,5	52,5
89,3	52,5

C min (cm)	8,5
D min (cm)	3
E min (cm)	18
F min (cm)	70
G min (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4



AVVERTENZE IMPORTANTI

Il piano cottura può essere installato inserito tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. La parete posteriore e le superfici circostanti devono resistere ad una temperatura di 90°C. Per evitare lo scollamento del laminato plastico che ricopre il mobile, il collante che li unisce deve resistere a temperature non inferiori a 150°C.

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente.

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

Il top del mobile deve poter sopportare una temperatura massima di 90°C (120°C per la versione da 75cm)

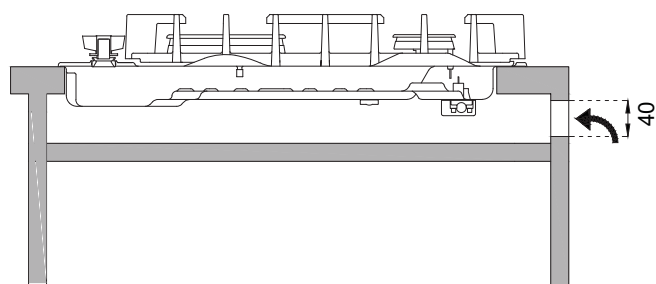
MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

INSTALLAZIONE SOPRA FORNO INCASSO

La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.

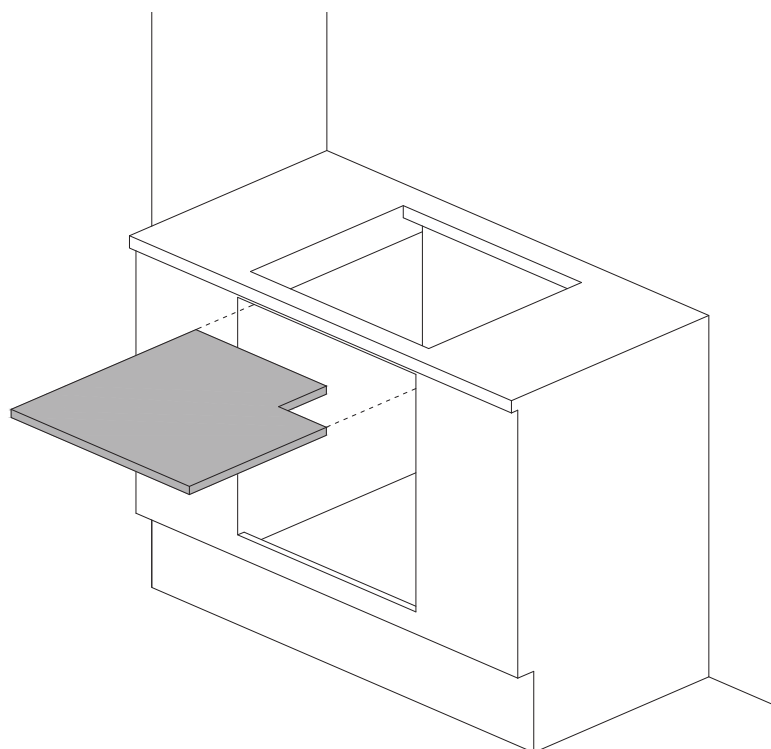
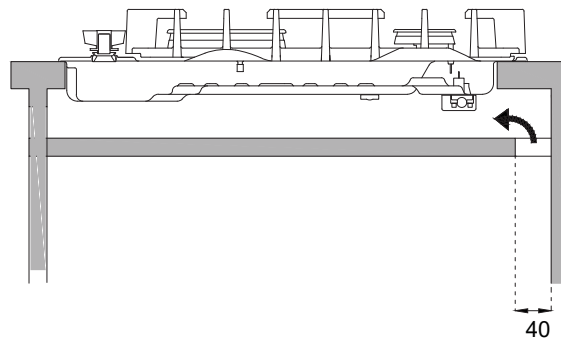
Se installato sopra un forno è necessario lasciare uno spazio tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del prodotto installato sotto e garantire la ventilazione di tutto il vano (come da figura).

Il forno deve essere dotato di dispositivo di raffreddamento. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui venga installato un forno di un'altra marca.



INSTALLAZIONE SOPRA VANO O CASSETTI

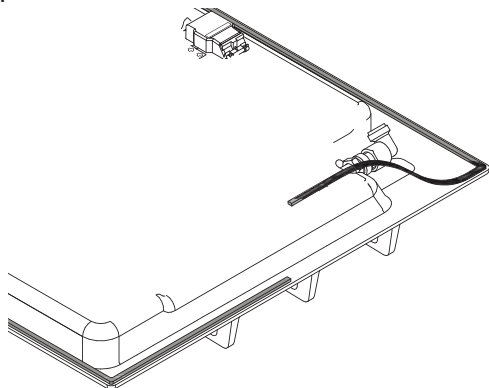
La distanza tra il piano cottura e i mobili da cucina deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria. Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassette, ecc.), lavastoviglie o frigoriferi, sotto il piano cottura, deve essere installato un doppio fondo di legno ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.



FISSAGGIO PIANO COTTURA

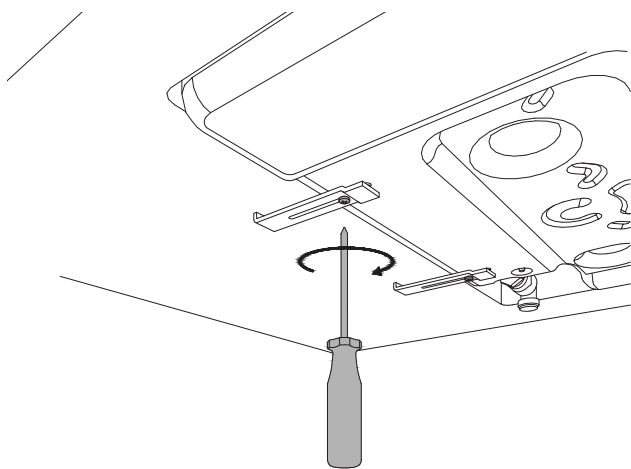
IT Onde evitare accidentali infiltrazioni di liquido nel mobile sottostante, l'apparecchio è dotato di una speciale guarnizione.

1) Stendere la guarnizione sigillante lungo il bordo inferiore del piano incasso dopo averne pulito la superficie.



2) Introdurre il piano nell'apertura del mobile.

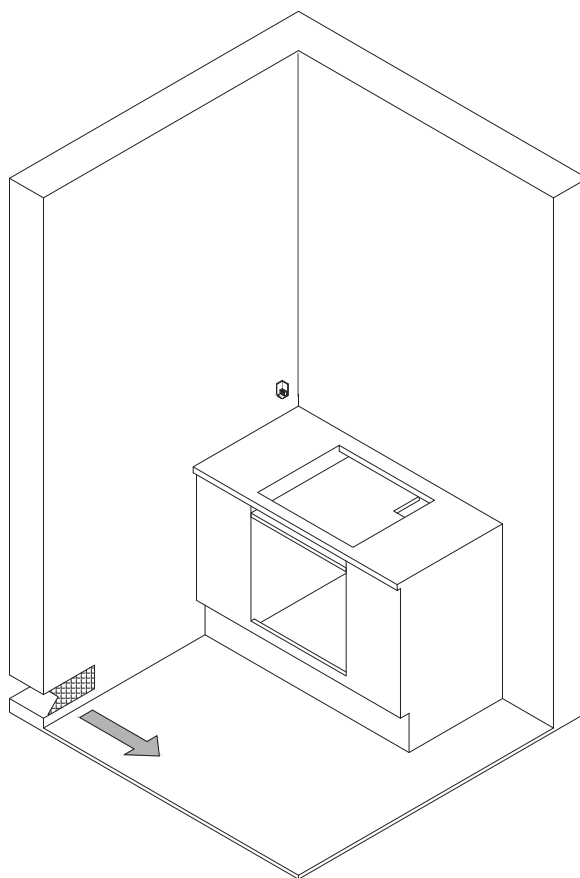
3) Per fissare il piano al top, con un cacciavite montare le 4 piastrine tramite l'apposita vite nella parte inferiore del piano



VENTILAZIONE DEI LOCALI

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

E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare rispettando tassativamente quanto prescritto dalle normative vigenti.



UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Figura A). Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio (vedi Figura B), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle normative vigenti.

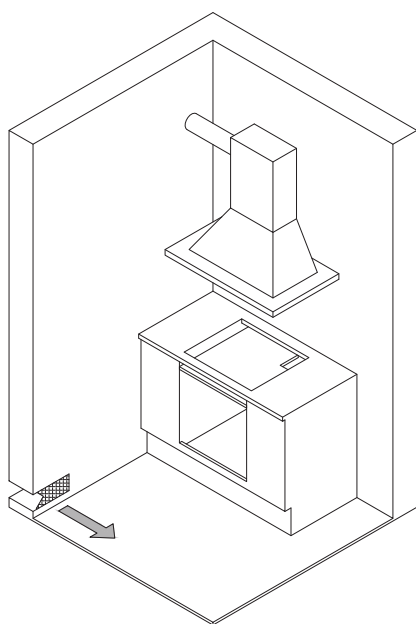


Figura A

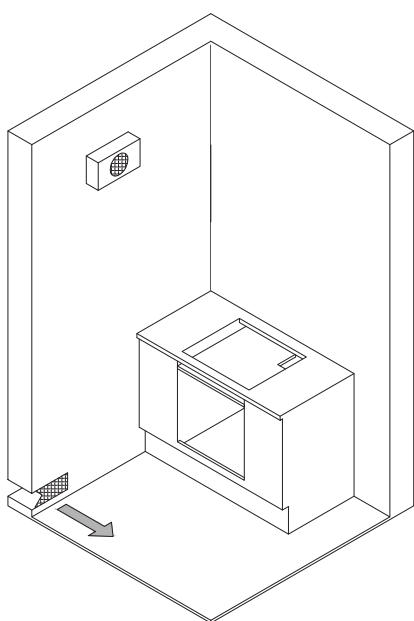


Figura B

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta di identificazione siano compatibili co quelli della rete di distribuzione del gas.

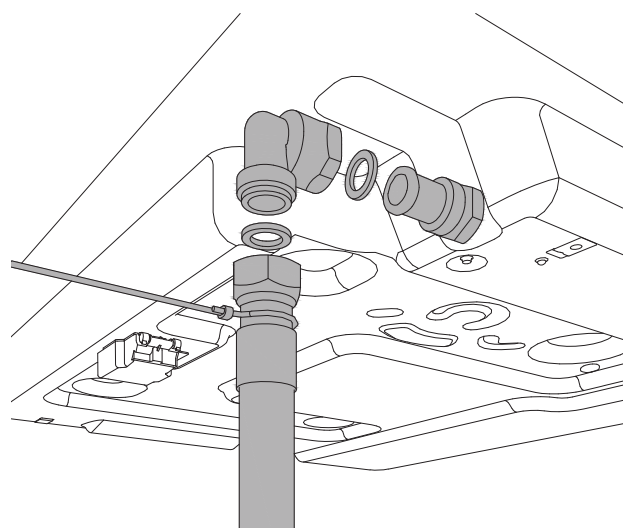
Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas con tubo metallico rigido in rame o con tubo flessibile d'acciaio secondo le norme vigenti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma vigente con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Il tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

A installazione completata controllare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

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



PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sul piano cottura devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato (non fornito con il prodotto)

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

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

Adattamento ai vari tipi di gas

Apparecchio di categoria II 2H3+

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione	diametro ugello	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro By-pass
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100mm							1/100mm
Ausiliario	Naturale G20	20	77	-	95	1,00	860	0,3	258	27 reg
	Butano G30	30	50	73	-	1,00	860	0,3	258	27
	Propano G31	37	50	71	-	1,00	860	0,3	258	27
Semi-rapido	Naturale G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butano G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapido	Naturale G20	20	112	-	238	2,5	2150	0,75	645	42 reg
	Butano G30	30	78	182	-	2,5	2150	0,75	645	42
	Propano G31	37	78	178	-	2,5	2150	0,75	645	42
Corona	Naturale G20	20	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 reg
	Butano G30	30	101	290	-	4	3440	1,5	1290	65
	Propano G31	37	101	286	-	4	3440	1,5	1290	65
Dual Wok	Naturale G20	20	ext 2x110	-	476	5,0	4300	0,48	413	ext 65 reg
			int 70							int 34 reg
	Butano G30	30	ext 2x69	334	-	4,6	4300	0,48	413	ext 65
			int 46							int 34
	Propano G31	37	ext 2x69	328	-	4,6	3956	0,48	413	ext 65
			int 46							int 34

CONVERSIONE GAS

ATTENZIONE!

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

La procedura per la conversione del gas prevede 2 steps:

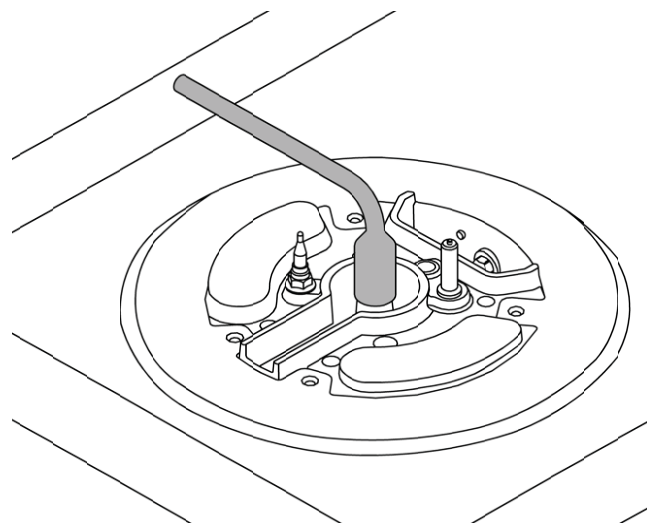
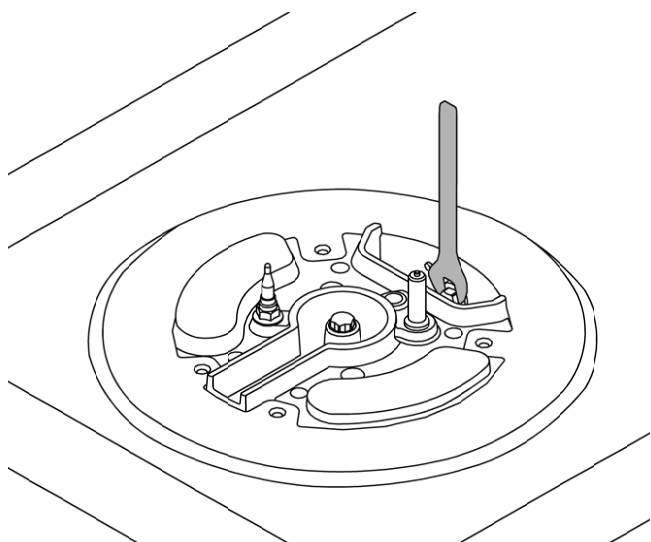
- sostituzione ugelli
- regolazione minimi bruciatori

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

Step 1: sostituzione ugelli

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori operare nel modo seguente: sollevare gli spartifiamma e svitare gli ugelli mediante chiave inglese da 7 mm. e sostituirli con quelli previsti per il nuovo gas secondo quanto indicato nella TABELLA (ogni ugello ha il numero indicante il diametro stampato sul corpo).

Conservare gli ugelli rimossi per un eventuale uso futuro.



Step 2: regolazione minimi bruciatori

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

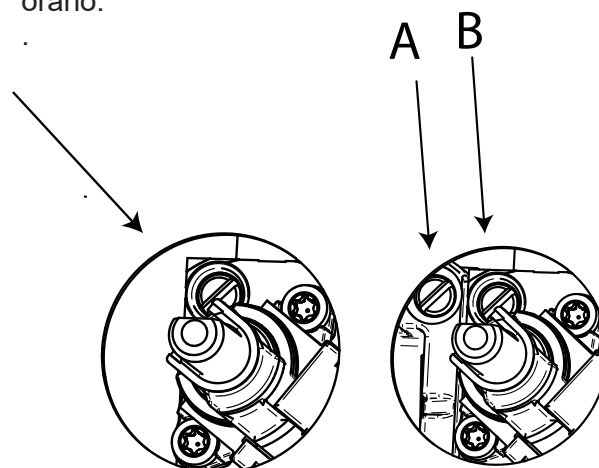
2) Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull' astina dello stesso.

3) Utilizzare un piccolo cacciavite a fianco dell'astina del rubinetto del piano lavoro in corrispondenza della vite(dorata) presente nella parte inferiore del rubinetto(Figure a fianco) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al MINIMO.

Per rubinetto Dual le viti di strozzamento sono due , la vite A per regolare la corona interna, la vite B per regolare la corona esterna

4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

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



COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- Le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sull'etichetta di identificazione.
- La presa e l'impianto siano muniti di collegamento a terra secondo le normative vigenti.

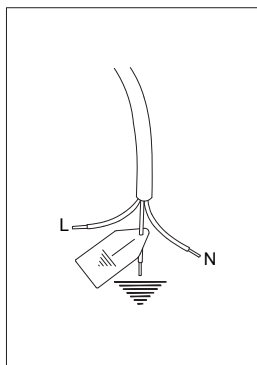
Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della Figura avendo cura di rispettare le sottotestate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo \perp ' terra = cavetto colore giallo-verde;



- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90°C.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio.
- Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore e fissato all'impianto di terra.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale.

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni del regolamento 2016/426/EU (GAR) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare 2014/35/EU (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2014/30/EU, (Direttive EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

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

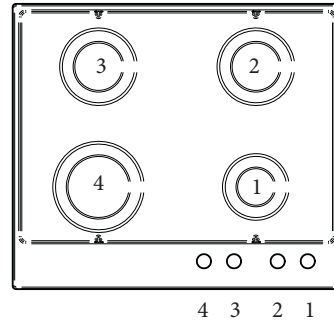
Per la sostituzione di componenti funzionali quali bruciatori, rubinetti e componenti elettrici, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore/tecnico dovrà utilizzare un cavo H05VV-F 3x0,75 mm² e tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase di circa 2 cm. Inoltre dovranno essere rispettate le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

DESCRIZIONE PIANI COTTURA

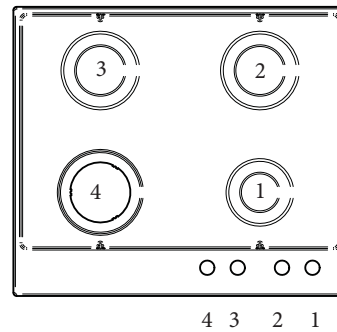
COMANDI / ELEMENTI RISCALDANTI

- 1 Bruciatore ausiliario anteriore destro
- 2 Bruciatore semi-rapido posteriore destro
- 3 Bruciatore semi-rapido posteriore sinistro
- 4 Bruciatore rapido anteriore sinistro



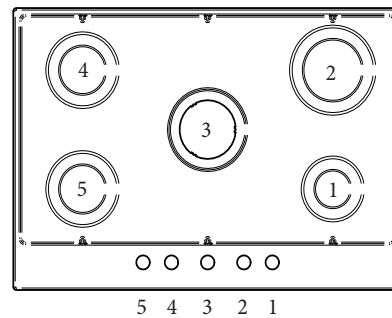
COMANDI / ELEMENTI RISCALDANTI

- 1 Bruciatore ausiliario anteriore destro
- 2 Bruciatore semi-rapido posteriore destro
- 3 Bruciatore semi-rapido posteriore sinistro
- 4 Bruciatore corona anteriore sinistro



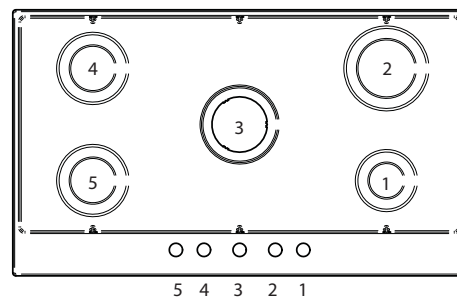
COMANDI / ELEMENTI RISCALDANTI

- 1 Bruciatore ausiliario anteriore destro
- 2 Bruciatore rapido posteriore destro
- 3 Bruciatore corona centrale
- 4 Bruciatore semi-rapido posteriore sinistro
- 5 Bruciatore semi-rapido anteriore sinistro



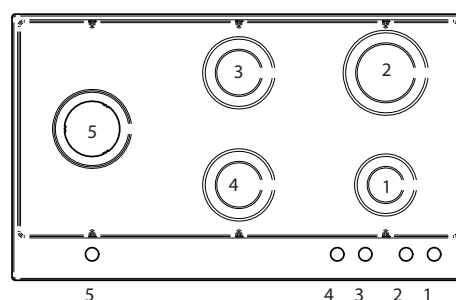
COMANDI / ELEMENTI RISCALDANTI

- 1 Bruciatore ausiliario anteriore destro
- 2 Bruciatore rapido posteriore destro
- 3 Bruciatore dual o corona centrale
- 4 Bruciatore semi-rapido posteriore sinistro
- 5 Bruciatore semi-rapido anteriore sinistro



COMANDI / ELEMENTI RISCALDANTI

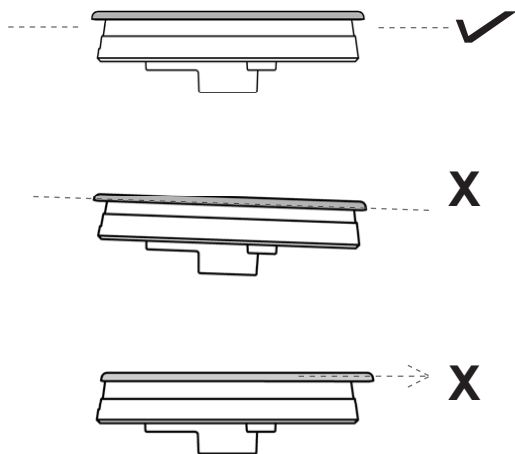
- 1 Bruciatore ausiliario anteriore destro
- 2 Bruciatore rapido posteriore destro
- 3 Bruciatore semi-rapido posteriore centrale
- 4 Bruciatore semi-rapido anteriore centrale
- 5 Bruciatore dual o corna laterale sinistro



USO

BRUCIATORI E GRIGLIE

Gli spartifiamma e i cappellotti devono essere posizionati correttamente in modo che il piano cottura funzioni in modo adeguato.



Il posizionamento errato di spartifiamma e cappellotto può portare al danneggiamento del bruciatore.

Le griglie devono essere posizionate nella loro sede all'interno del piano cottura.

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi in corrispondenza di ogni manopola è indicato a quale bruciatore si riferisce.

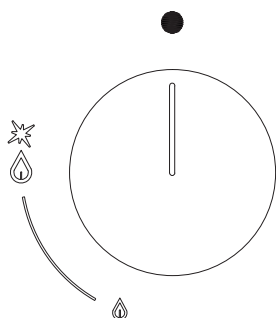
Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande.

Premere la manopola per far fuoriuscire il gas ed attivare l'accensione.

Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi, poi rilasciare.

Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario portandola in posizione di zero



UTILIZZO BRUCIATORE DUAL (dove previsto)

Per dare maggiore flessibilità il bruciatore dual può funzionare completamente acceso o solo con la corona interna accesa.

Girare in senso antiorario la manopola corrispondente e portarla sulla posizione di (MASSIMO 1). Premere la manopola per far fuoriuscire il gas ed attivare l'accensione.

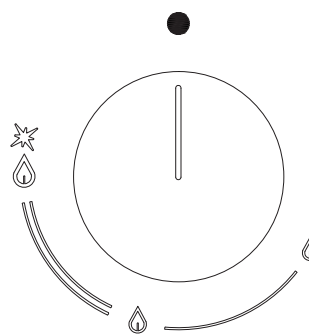
Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi, poi rilasciare.

Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.

In posizione 2 la corona esterna è al minimo e la corona interna è al massimo della fiamma

In posizione 3 la corona interna è al massimo e la corona esterna è spenta

In posizione 4 la corona interna è al minimo e la corona esterna è spenta.



Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:

- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tabella).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO.
- Usare sempre pentole con coperchio.

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE (CONSIGLIATI) cm
Ausiliario	12 - 14
Semi-rapido	14 - 26
Rapido	18 - 26
Corona	22 - 26
Dual	22 - 26

SISTEMA DI SICUREZZA

Un sensore di presenza fiamma (termocoppia) è montato su ogni bruciatore per impedire che il gas fuoriesca in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

In caso di mancanza della corrente di rete il piano cottura continua a funzionare correttamente senza pericolo.

ACCENSIONE MANUALE

In caso di mancanza della corrente di rete i bruciatori possono essere accesi manualmente:

Girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO in corrispondenza della fiamma grande.

Premere la manopola per far fuoriuscire il gas ed avvicinare un accenditore o una fiamma al bruciatore.

Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi, poi rilasciare.

ACCESSORI

Adattatore Wok

Griglia supplementare da utilizzare sui bruciatori corona con pentole a fondo concavo.

Riduzione caffettiera

Griglia supplementare da utilizzare su bruciatore ausiliario per pentole di diametro inferiore a 12cm.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, attendere che tutte le parti si siano raffreddate e scollegare il piano dalla rete gas ed elettrica.

Pulizia del piano lavoro:

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

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia delle parti smaltate:

Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate è necessario pulire frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio inox:

Pulire i particolari con acqua saponata e poi asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica con prodotti appositi normalmente reperibili in commercio. Non usare mai polveri o spugne abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori:

Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Non immergere in acqua o lavare sotto un getto di acqua corrente. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

Pulizia del piano in vetro:

Per sgrassare potete usare del detersivo per piatti e aceto, e poi risciacquare, oppure pulire con del detersivo per piatti, risciacquare, passare con lo straccio umido e asciugare.

Per togliere le incrostazioni mettete sopra la zona interessata dell'acqua saponata oppure con detersivo per piatti. Dopo alcuni minuti risciacquate e lavate il piano cottura.

Evitate gli anticalcare, prodotti abrasivi e multiuso perché con il tempo imbruttiscono il vetro.

Pulizia delle griglie:

Non lavare le griglie in lavastoviglie.

Residui bianchi sulle griglie sono dovuti al normale sfregamento con le pentole e non indicano difetti o abrasioni dello smalto.

MALFUNZIONAMENTO

IT

In alcuni casi è possibile risolvere facilmente eventuali anomalie di funzionamento.

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, verificare le seguenti avvertenze.

Il bruciatore non si accende.

Controllare che non ci siano residui di cibo tra candela e bruciatore.

Controllare la corretta alimentazione gas ed elettrica

Controllare che i bruciatori non siano bagnati e siano collocati correttamente

L'accenditore continua a rimanere attivato.

Probabilmente è entrata acqua all'interno del piano durante la pulizia. Scollegare la rete elettrica ed aspettare alcune ore per permettere l'asciugatura.

L'accenditore non funziona

Controllare che l'interruttore della rete elettrica sia acceso e che non ci siano problemi di fornitura elettrica.

La fiamma del bruciatore non è uniforme.

Il bruciatore non è posizionato correttamente.

Le fessure del bruciatore sono sporche od ostruite da acqua.

La manopola non rimane in posizione.

La clip della manopola è rotta, chiamare l'assistenza per la sostituzione.

Il gas non fuoriesce.

Controllare che il rubinetto della rete gas non sia chiuso, o verificare che la bombola non sia vuota.

**GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI:
WWW.BERTAZZONI.COM**



BERTAZZONI

**INSTALLATION AND USER MANUAL
BUILT-IN GAS HOBS
MODEL P93V (METAL)
MODEL P94GV (GLASS)**

EN

3100337

WWW.BERTAZZONI.COM

CONTENTS

INTRODUCTION AND WARNINGS	4
MANUFACTURER LIABILITY	4
ENVIRONMENTAL PROTECTION	4
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	5
USAGE INSTRUCTIONS	5
APPLIANCE DATA PLATE	5
PLASTIC PACKAGING	5
TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
HOB INSTALLATION	6
IMPORTANT INFORMATION	6
INSTALLING THE HOB ABOVE AN OVEN	7
INSTALLING THE HOB ABOVE A CUPBOARD OR DRAWERS	7
HOB FASTENING	8
ROOM VENTILATION	8
LOCATION AND VENTILATION	9
CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY	9
PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)	10
GAS CONVERSION	11
ELECTRICAL CONNECTION	12
MAINTENANCE	12
REPLACING COMPONENTS	12
HOB DESCRIPTION	13
USING THE APPLIANCE	14
BURNERS AND GRATES	14
USING THE BURNERS	14
SAFETY SYSTEM	15
MANUAL IGNITION	15
ACCESSORIES	15
CLEANING THE APPLIANCE	15
TROUBLESHOOTING	16

EN

FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni
President

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line at the beginning.

INTRODUCTION

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are shown on the appliance label.

The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial, however the essential safety and performance characters shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified
- Failure to comply with the instructions in the user manual
- Tampering with/unauthorised modifications to any part of the appliance
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

WARNING: The CE marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please think of the environment when disposing of the packaging.

This appliance is marked in accordance with European Community Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive defines the standards for the collection and recycling of waste electrical and electronic equipment applicable throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling centre you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling centre; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

INTRODUCTION

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- During use, the appliance and its accessible parts become very hot.
- Never touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Never rest metal objects on the appliance during use, as these could become red hot.
- Switch off the appliance after use.
- Never try to put out a fire or flames with water: Turn off the appliance and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adequate supervision.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit on the appliance.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Never leave objects on the cooking surface.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking of the glass, shut off all burners immediately and isolate the hob's gas and electricity supplies. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the hob.
- Damaged or unsuitably sized cookware which overhangs the edges of the hob or is poorly positioned can cause serious injury.

- Using the hob generates heat, moisture and combustion products – keep the area well ventilated during operation.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Use flat-based cookware.
- Position pans before lighting the burners.
- Never leave the hob when cooking foods with oil and grease, as they can flash over and ignite easily.
- Do not use aerosols in the vicinity of this appliance while it is in use.
- Adjust the flame so that it does not protrude beyond the edge of the pan base, as this could damage the handles.
- Do not place pans directly on the burners.
- Ensure that the pan is centred over the burner.

APPLIANCE DATA PLATE

The data plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. The appliance data plate is located on the lower casing, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

EN

TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorised supplier during the appliance's lifetime.

Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation

INSTALLING THE HOB

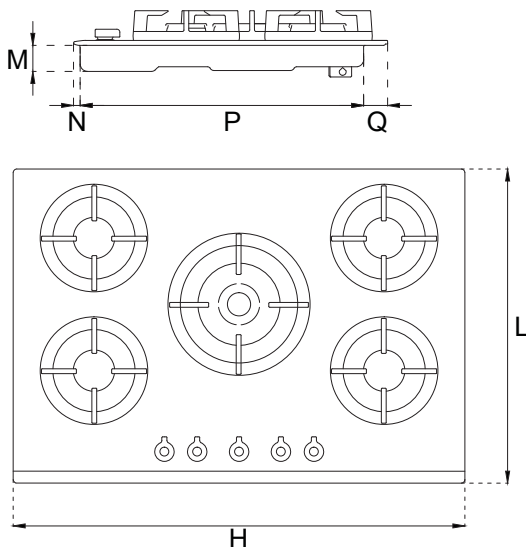
Ensure that the hob is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Make a cut-out in the worktop (see figure) in accordance with the appliance dimensions given in the table.

	A (cm)	B (cm)	H (cm)	L (cm)
60cm hob	56	48	60,5	52,5
75cm hob	56	48	75,5	52,5
90cm hob	85	48	89,3	52,5

C min (cm)	8,5
D min (cm)	3
E min (cm)	18
F min (cm)	70
G min (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4

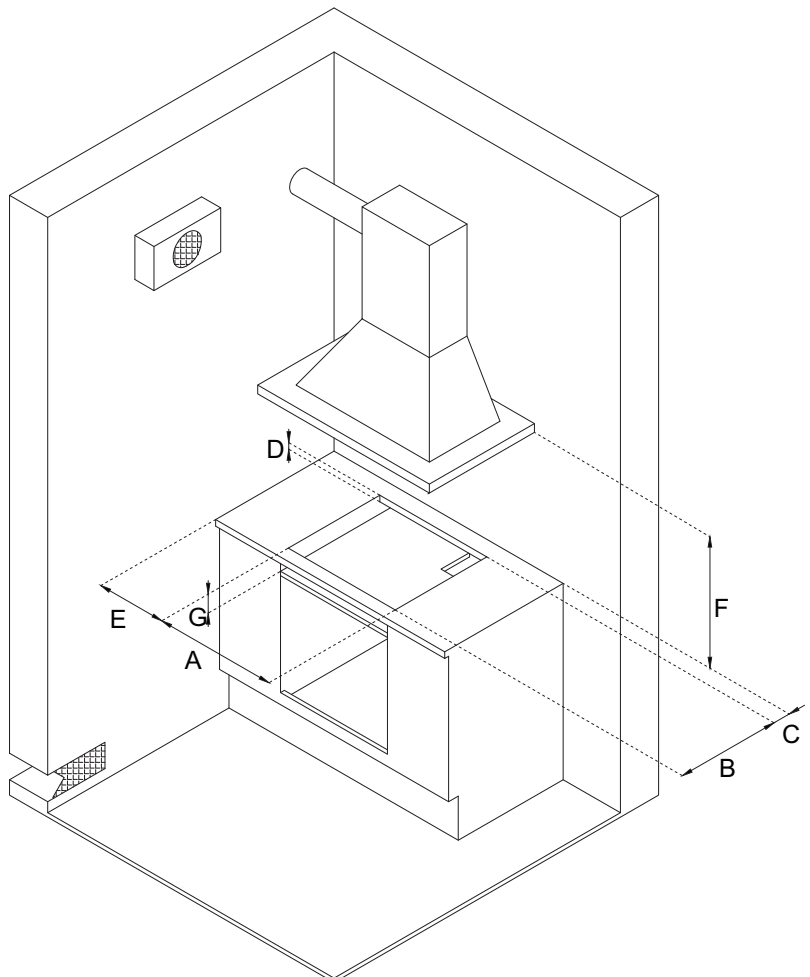


IMPORTANT INFORMATION

The hob may be installed between kitchen cabinets or between a cabinet and a (masonry) wall. The rear wall and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C. To prevent peeling of the melamine laminate typically used on kitchen carcasses, the glue bonding it must be able to withstand temperatures of at least 150°C. Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

This domestic appliance is not connected to an extraction device for combustion products. It must therefore be connected in accordance with the above-mentioned installation rules. Particular attention must be paid to room ventilation requirements.

The worktop must be able to withstand a maximum temperature of 90°C (120°C for the 75cm version)



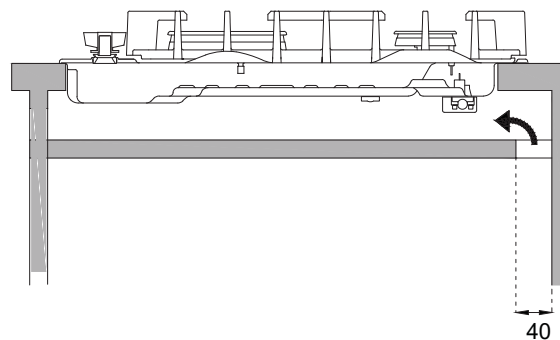
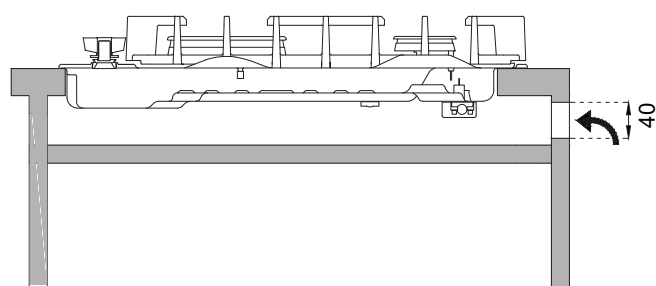
TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLING THE HOB ABOVE AN OVEN

The clearance between the hob and the kitchen furniture or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge.

If installed above an oven, space must be left between the bottom of the hob and the top of the product installed below to allow for ventilation of the entire compartment (see figure).

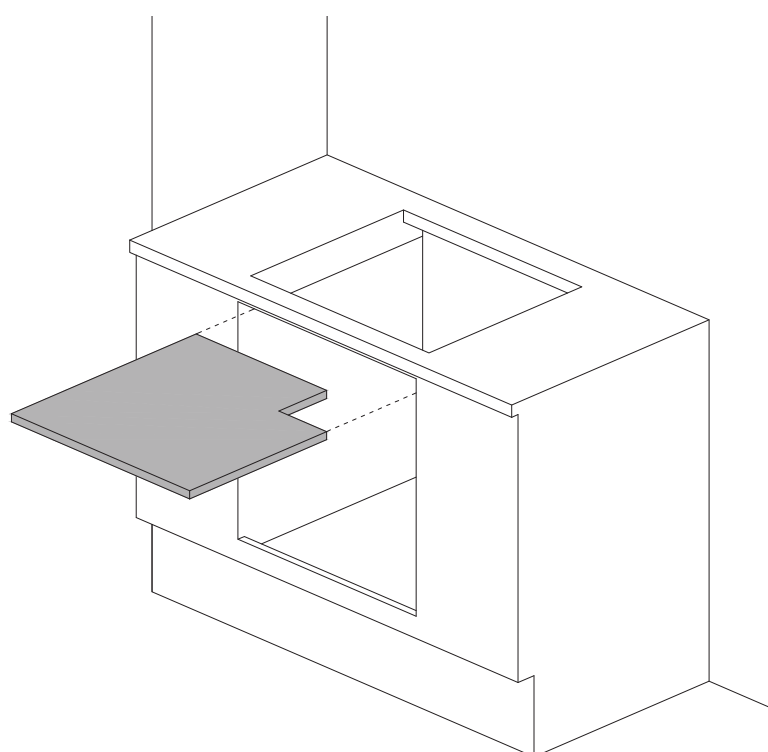
The oven must be equipped with a cooling device. The manufacturer shall bear no liability in the event of the hob being installed in combination with an oven from another manufacturer.



INSTALLING THE HOB ABOVE A CUPBOARD OR DRAWERS

The clearance between the hob and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. If there are other units/furniture (side walls, drawers, etc.), dishwashers or fridges under the hob, a double-layer wooden base must be installed at least 20 mm from the bottom of the hob to avoid any accidental contact. It must only be possible to remove the double-layer base using special tools.

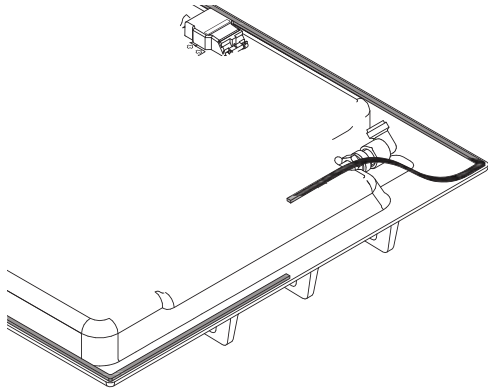
EN



HOB FASTENING

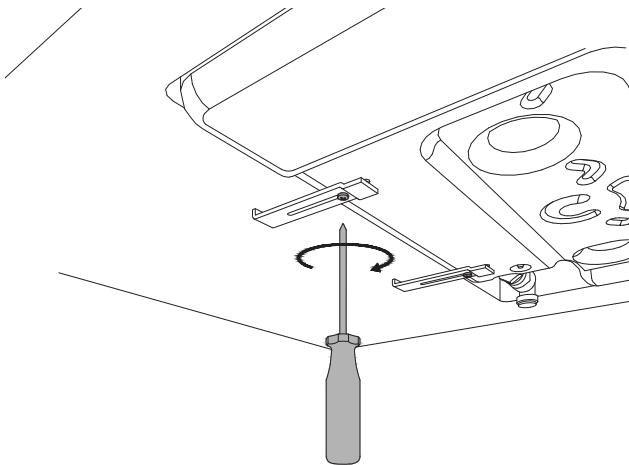
In order to prevent accidental water ingress into the unit below, the appliance is fitted with a special gasket.

1) Lay the sealing gasket out along the lower edge of the built-in hob after cleaning the mating surface.



2) Place the hob into the worktop cut-out.

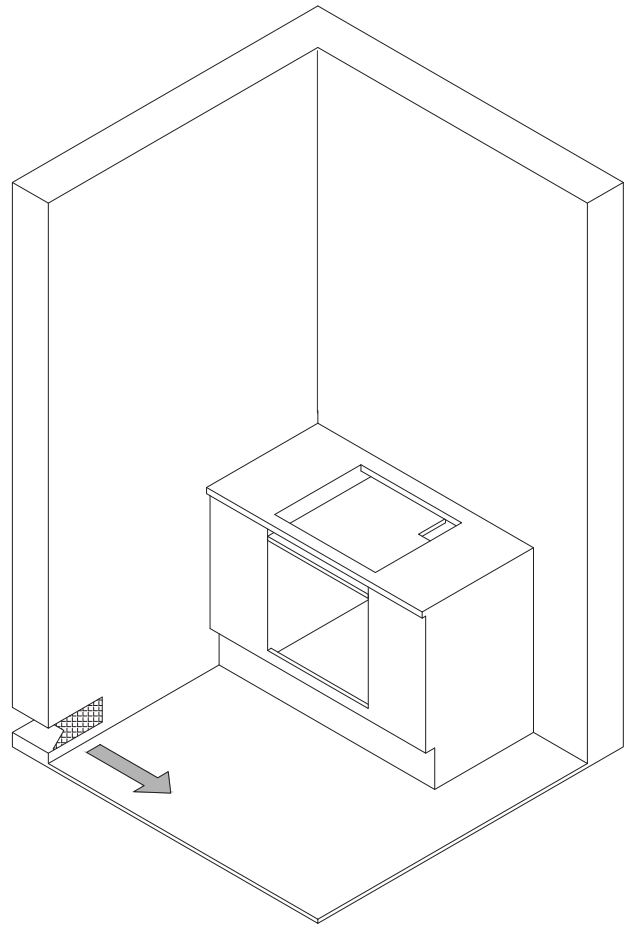
3) To fasten the hob to the worktop, use a screwdriver to install the four plates using the corresponding screw in the bottom of the hob.



ROOM VENTILATION

In order to allow for correct appliance operation, the room in which it is installed must have continuous ventilation. The volume of the room must be no less than 25 m³, and the quantity of air required must be based on regular combustion of the gas and the room ventilation. The natural air flow must occur through permanent openings in the wall of the room requiring ventilation; these openings must lead directly outdoors, and must have a minimum area of 100 cm².

Indirect ventilation via air taken from rooms adjoining the one to be ventilated is also permitted, as long as all applicable legislation is satisfied.



LOCATION AND VENTILATION

Gas cooking appliances must always have the corresponding combustion products extracted via cooker hoods connected to a flue or directly to the outside (see Figure A). If it is not possible to install a cooker hood, the use of an extractor fan installed in a window or ducted directly outside is permissible; this must be connected so as to come on when the appliance is operational (see Figure B), and all ventilation requirements laid out in applicable legislation must be met.

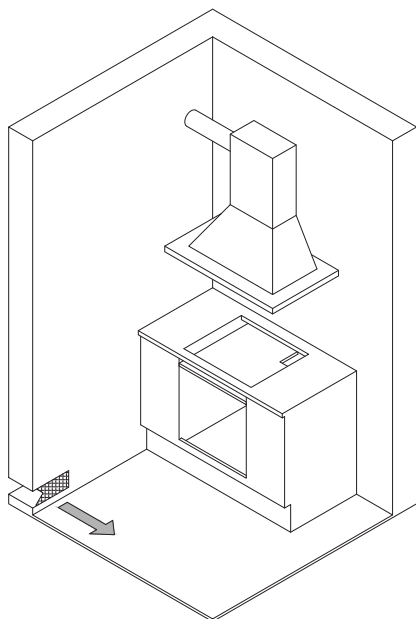


Figure A

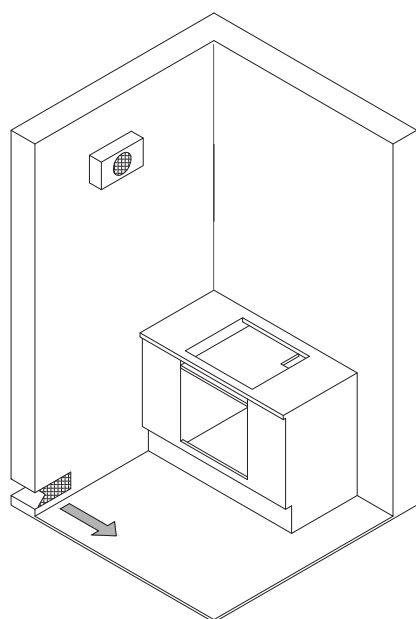


Figure B

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

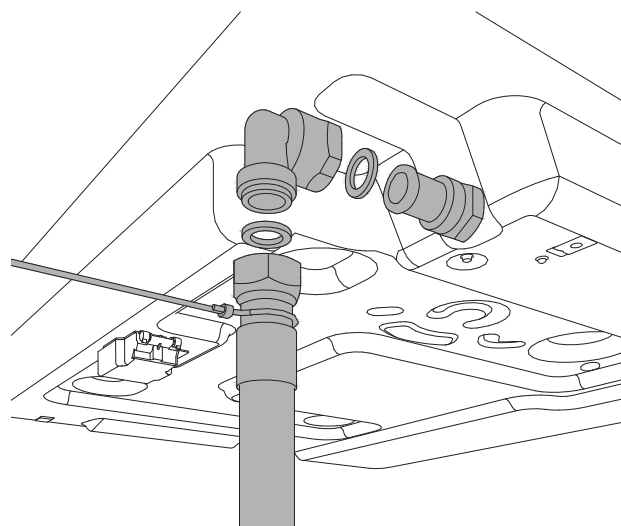
Before connecting the appliance to the gas supply, check that the data on the product identification label is compatible with the gas supply specifications.

When the gas is supplied from the mains, the appliance must be connected to the gas supply with rigid copper tube or via a steel hose, in accordance with applicable legislation.

When the gas is supplied from a cylinder, via a compliant pressure regulator with continuous-wall stainless-steel hose, it is advisable to install a special after-market adapter on the hose to facilitate connection with the hose barb of the pressure regulator installed on the cylinder.

The hose must not pass through compartments which may be filled, and must not come into contact with moving components such as drawers. On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.

WARNING: Remember that the appliance's gas inlet is a male 1/2" BSP fitting to ISO 228-1.



EN

PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)

The gas taps installed on the hob must operate with liquefied gas of controlled quality, supplied at the correct nominal pressure.

This pressure must be guaranteed by a certified dedicated pressure regulator (not supplied with the product).

The use of gas from uncertified refills and/or improper use of LPG cylinders, as well as the corresponding regulator, can invalidate the product warranty.

In particular, you must avoid all situations where the gas could be polluted with residues and impurities which, when they enter the gas circuit, could

irreparably damage the control components such as the taps and thermostats.

We therefore recommend:

- Using only LPG cylinders from official resellers authorised by the various manufacturers
- Using the cylinders until they are empty but without tilting or overturning them
- Regularly cleaning the filter at the inlet to the pressure regulator

Regulating the appliance for various gas types

Category appliance II 2H3+

Burner	Gas type	Pressure	N o z z l e diameter	Nominal flow rate				Flow rate Reduced		B y p a s s diameter
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
Auxiliary	Natural gas G20	20	77	-	95	1.00	860	0.3	258	27 reg
	Butane G30	30	50	73	-	1.00	860	0.3	258	27
	Propane G31	37	50	71	-	1.00	860	0.3	258	27
Semi-rapid	Natural gas G20	20	101	-	167	1.75	1505	0.44	378	31 reg
	Butane G30	30	66	127	-	1.75	1505	0.44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1.75	1505	0.44	378	31
Rapid	Natural gas G20	20	112	-	238	2,5	2150	0.75	645	42 reg
	Butane G30	30	78	182	-	2,5	2150	0.75	645	42
	Propane G31	37	78	178	-	2,5	2150	0.75	645	42
Crown	Natural gas G20	20	145	-	381	4	3440	1.5	1290	65 reg
	Butane G30	30	101	290	-	4	3440	1.5	1290	65
	Propane G31	37	101	286	-	4	3440	1.5	1290	65
Dual Wok	Natural gas G20	20	ext 2x110	-	476	5.0	4300	0.48	413	ext 65 reg
			int 70							int 34 reg
	Butane G30	30	ext 2x69	334	-	4.6	4300	0.48	413	ext 65
			int 46							int 34
	Propane G31	37	ext 2x69	328	-	4.6	3956	0.48	413	ext 65
			int 46							int 34

GAS CONVERSION

WARNING!

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

The gas conversion procedure involves two steps:

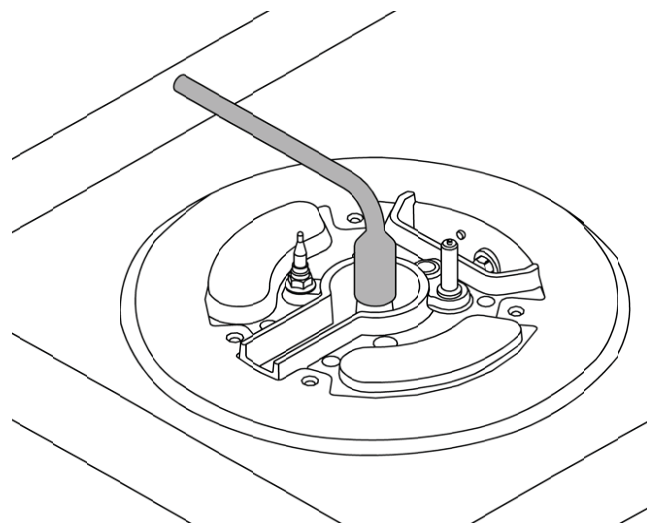
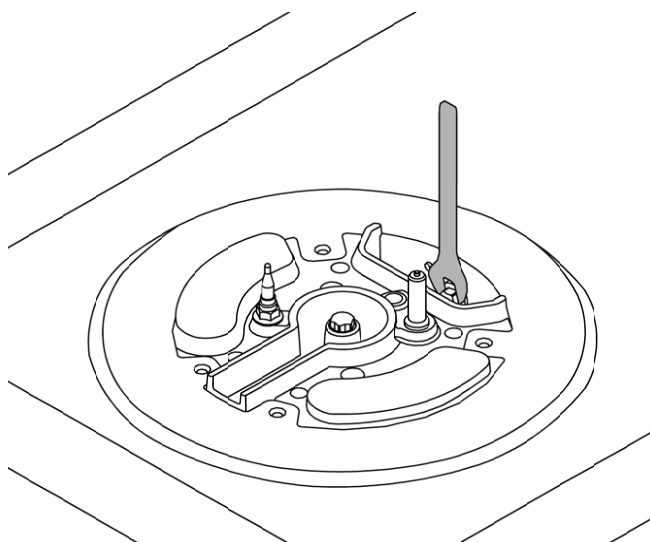
- Replacing the nozzles
- Burner minimum adjustment

WARNING: After performing the above-mentioned procedures, the technician must apply the label corresponding to the new gas regulation to replace the old one. This label is contained in the bag of spare nozzles.

Step 1: Replacing the nozzles

Proceed as follows to change the burner nozzles: lift the flame spreaders and unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, then replace them with those required for new gas in accordance with the TABLE (each nozzle has the number indicating its diameter stamped on its body).

Keep the old nozzles in case they are required in future.


EN

Step 2: Burner minimum adjustment

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

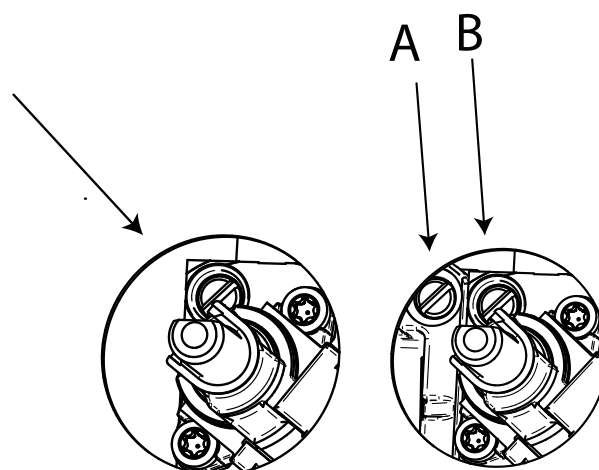
2) Remove the knob, which is simply friction fitted to the spindle.

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

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

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

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



ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before connecting up the appliance, check that:

- The mains electricity supply matches the characteristics indicated on the appliance data plate.
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

EN

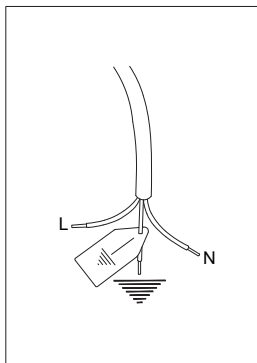
When the oven is connected to the mains power supply via a socket:

- Wire a plug onto the power cable which must comply with applicable standards in the country of use; the plug (and its fuse, where applicable) must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure, ensuring you follow the harmonised wiring colour scheme:

L (live/hot/phase) = brown wire

N (neutral) = blue wire

earth "⏚" symbol = yellow/green wire



- The power cable must be positioned in such a way that it does not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gang sockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

When the appliance is to be hard-wired to the mains circuit:

- The circuit must be fitted with a omnipolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCBO may also be used, or RCD protection in addition to or instead of a fuse or MCB, depending on the applicable electrical code.

WARNING: The appliance complies with the requirements of 2016/426/EU (Gas Appliances Regulation), 2014/35/EU (Low Voltage Directive) on electrical safety, and 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive).

MAINTENANCE

REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

Contact an authorised service centre if functional components such as burners, taps and electrical components require replacement.

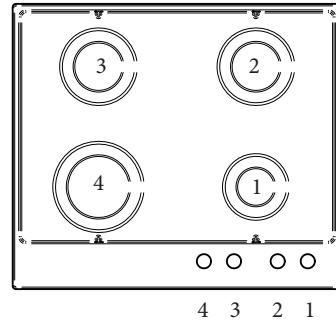
WARNING:

If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F 3x0.75 mm² cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.

DESCRIPTION OF HOBS

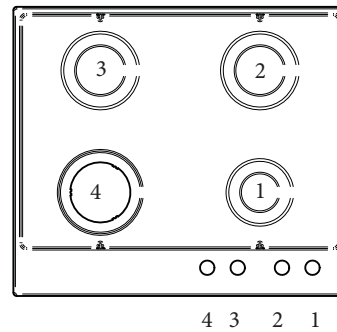
CONTROLS / BURNERS

- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right semi-rapid burner
- 3 Rear left semi-rapid burner
- 4 Front left rapid burner



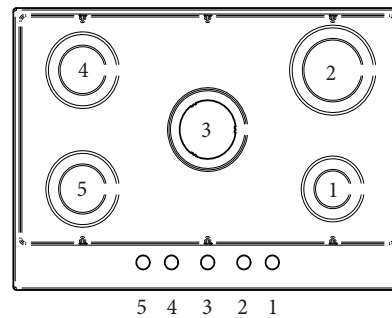
CONTROLS / BURNERS

- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right semi-rapid burner
- 3 Rear left semi-rapid burner
- 4 Front left crown burner



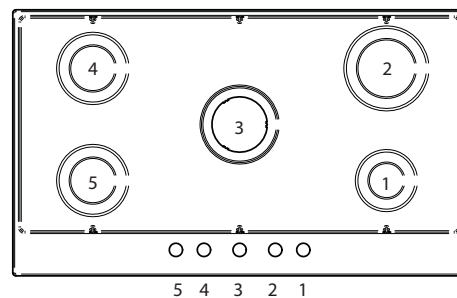
CONTROLS / BURNERS

- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right rapid burner
- 3 Central crown burner
- 4 Rear left semi-rapid burner
- 5 Front left semi-rapid burner



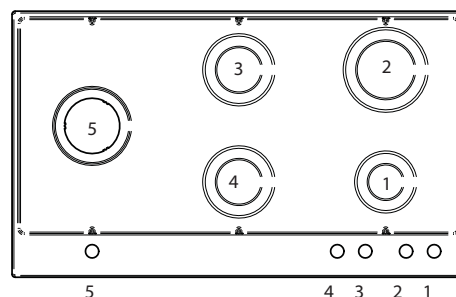
CONTROLS / BURNERS

- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right rapid burner
- 3 Central dual burner or crown burner
- 4 Rear left semi-rapid burner
- 5 Front left semi-rapid burner



CONTROLS / BURNERS

- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right rapid burner
- 3 Rear central semi-rapid burner
- 4 Front central semi-rapid burner
- 5 Left side dual burner or crown burner

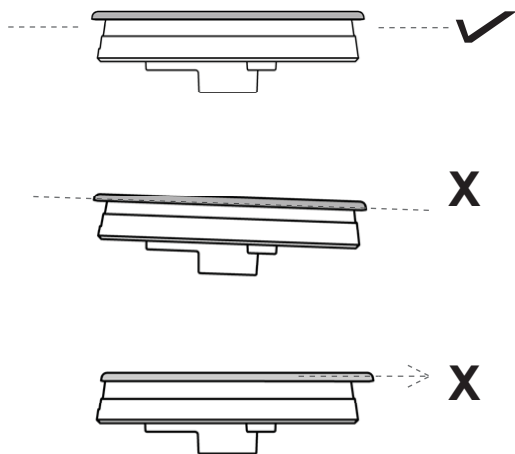


EN

USE

BURNERS AND GRATES

The flame spreaders and burner caps must be correctly positioned in order for the hob to operate properly.



Incorrect positioning of the flame spreaders and caps can lead to burner damage.

The grids must be positioned in their seats inside the hob.

USING THE BURNERS

Next to each knob is an indication of which burner it operates.

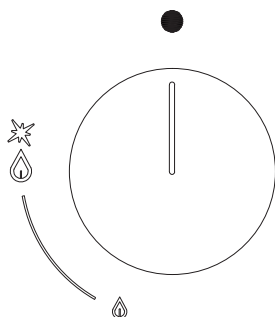
Turn the knob corresponding to the selected burner to the left to the MAXIMUM position (large flame).

Press the knob to start the gas flow and ignite the burner.

When the burner lights, keep the knob held down for around ten seconds, then release.

If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

To shut off the burner, turn the knob to the right to the zero position.



USING DUAL BURNERS (where applicable)

Dual burners offer greater flexibility, as it is possible to light both rings or just the inner ring. Turn the corresponding knob to the left to the MAXIMUM position (1).

Press the knob to start the gas flow and ignite the burner.

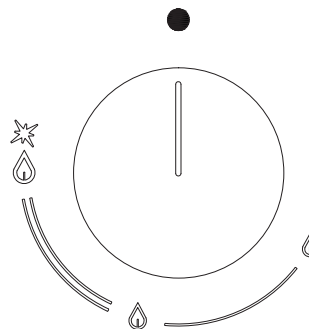
When the burner lights, keep the knob held down for around ten seconds, then release.

If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

In position 2 the outer ring is at the minimum setting and the ring crown is at the maximum.

In position 3 the inner ring is at the maximum setting and the outer ring is off.

In position 4 the inner ring is at the minimum setting and the outer ring is off.



Tips for optimum burner use:

- Use appropriate pans for each burner (see table).
- When the pan boils, move the knob to the MINIMUM position.
- Always use pans with lids.

BURNER	PAN DIAMETER (RECOMMENDED) cm
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Crown	22 - 26
Dual	22 - 26

SAFETY SYSTEMS

A flame sensor (thermocouple) is installed on each burner to prevent gas from coming out if the flame is accidentally extinguished.

If there is a blackout of the electricity supply, the hob will keep working without any danger.

MANUAL IGNITION

In the event of a power failure, the burners can be ignited manually.

Turn the knob corresponding to the selected burner to the left to the MAXIMUM position (large flame).

Press down on the knob to start the flow of gas, then bring a lighter or flame up to the burner.

When the burner lights, keep the knob held down for around ten seconds, then release.

ACCESSORIES

Wok Adapter

Supplementary grid to be used on crown burners with concave-bottom cookware.

Coffee Pot Reducer

Supplementary grid to be used on the auxiliary burner for coffee pots or cookware with a diameter below 12 cm.

CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the hob's electricity and gas supply.

Cleaning the hob:

The burner heads, enamelled steel grids, enamelled caps and flame spreaders must be regularly cleaned with warm soapy water then rinsed and dried thoroughly.

Any liquid which should overflow from the cookware must always be removed with a cloth.

If it is difficult to open or close one of the gas taps, do not force it! Request urgent assistance from the technical support network.

Cleaning Enamelled Parts:

To maintain the characteristics of the enamelled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enamelled parts, and do not wash enamelled parts when they are still hot.

Cleaning Stainless-Steel Parts

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Never use scouring powders or pads.

Cleaning the Burner Flame Spreaders:

As they are simply resting in position, they can be cleaned simply by removing them from their seats and washing them with soapy water. Do not immerse in water or wash them under running water. After drying them thoroughly and checking that the holes are not blocked, return them to their correct position.

Cleaning Glass Hobs:

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse and wash the hob.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

Cleaning the Hob Grids:

Do not wash the grids in the dishwasher.

White residue on the grids is due to normal contact with cookware, and not indicative of defects or abrasions in the enamel.

EN

TROUBLESHOOTING

In some cases operational faults can be easily resolved.

Read the following tips before contacting technical support.

The burner does not light.

Check that there is no food residue between the igniter and burner.

Check that the gas and electricity supplies are present.

Check that the burners are correctly located and are not wet.

The igniter is still not working.

Water has probably entered the hob during cleaning. Isolate the electricity supply and wait a few hours to allow it to dry thoroughly.

The igniter does not work

Check that the electrical isolation switch or circuit breaker is in the on position, and that there are no problems with the electricity supply.

The burner flame is not even.

The burner is not correctly positioned.

The burner holes are dirty or blocked by water.

The knob will not stay in place.

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

There is no gas flow.

Check that the gas isolation tap is not closed/the cylinder is not empty.

**WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE:
WWW.BERTAZZONI.COM**



**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUES DE CUISSON ENCASTRABLES AU GAZ
TYPE P93V (MÉTAL)
TYPE P94GV (VERRE)**

FR



3100337

WWW.BERTAZZONI.COM¹

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS	4
RESPONSABILITÉ DU FABRICANT	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	4
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	5
AVERTISSEMENTS D'UTILISATION	5
PLAQUE D'IDENTIFICATION	5
EMBALLAGES EN PLASTIQUE	5
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR	6
INTÉGRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON	6
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	6
INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ	7
INSTALLATION AU-DESSUS D'UN LOGEMENT OU DE TIROIRS	7
FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON	8
VENTILATION AMBIANTE	8
EMPLACEMENT ET AÉRATION	9
RACCORDEMENT DE LA PLAQUE À L'ALIMENTATION EN GAZ	9
PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU PRODUIT AVEC DU GAZ GPL	10
CONVERSION DU GAZ	11
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	12
ENTRETIEN	12
REPLACEMENT DES COMPOSANTS	12
DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON	13
UTILISATION	14
BRÛLEURS ET GRILLES	14
UTILISATION DES BRÛLEURS	14
SYSTÈME DE SÉCURITÉ	15
ALLUMAGE MANUEL	15
ACCESSOIRES	15
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	15
DYSFONCTIONNEMENT	16

FR

MESSAGE DU PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,
Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos magnifiques produits pour
votre habitation.

Ma famille s'est lancée dans la fabrication d'équipements de cuisine en Italie
en 1882, se bâtissant ainsi une solide réputation en termes de qualité de
conception ainsi qu'une véritable passion pour la gastronomie.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent de leurs concurrents puisqu'ils
représentent l'incroyable union d'un design purement italien et d'une
technologie d'avant-garde. Notre mission est de réaliser des produits qui
fonctionnent parfaitement et procurent du plaisir à leurs utilisateurs.

En réalisant des produits à l'esthétique sans pareille, nous répondons aux
attentes de nos clients en matière de design irréprochable. En réalisant des
produits polyvalents et simples à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un
vrai plaisir.

Le présent manuel vous aidera à utiliser et à entretenir de la manière la plus
sûre et efficace le produit Bertazzoni dont vous avez fait l'achat, de sorte qu'il
puisse vous apporter la plus grande satisfaction lors des années à venir.
Nous vous souhaitons de profiter pleinement de toutes ses possibilités !

Paolo Bertazzoni
Président



FR

AVERTISSEMENTS

VEILLER À LIRE LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Les présentes instructions sont valables uniquement dans les pays auxquels elles sont destinées, dont les symboles d'identification figurent sur l'étiquette d'identification de l'appareil. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages matériels et/ou corporels causés par une mauvaise installation ou par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présentes dans le présent manuel. La représentation des figures présentes dans le manuel est purement indicative. Le fabricant se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications jugées nécessaires ou utiles sans que les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement ne soient aucunement altérées.

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL MAIS POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, veiller à lire le présent manuel.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions figurant dans le présent manuel d'utilisation ;
- la modification de toute partie de l'appareil quelle qu'elle soit ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil objet du présent manuel est destiné à la cuisson d'aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des timers externes ni à des systèmes de commande à distance.

ATTENTION : en apposant le marquage CE sur le produit objet du présent manuel, le fabricant certifie, en engageant sa seule responsabilité, la conformité de l'appareil à toutes les normes européennes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Veiller à éliminer les emballages dans le respect de l'environnement.

L'appareil objet du présent manuel est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE en matière de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive définit les normes de collecte et de recyclage des équipements hors d'usage applicables dans toute l'Union européenne.

L'emballage de l'appareil est constitué des éléments strictement nécessaires afin de garantir une protection efficace pendant son transport. Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, aussi leur impact sur l'environnement est minime. Le fabricant invite à contribuer à la protection de l'environnement en respectant entre autres les conseils suivants :

- éliminer les éléments et matériaux d'emballage dans les conteneurs de tri prévus à cet effet ;
- avant de remettre l'appareil à éliminer à un centre de collecte, veiller à le rendre inutilisable ; s'informer auprès des services locaux compétents afin de connaître le centre de collecte des matériaux recyclables le plus proche auquel l'appareil peut être remis ;
- ne pas éliminer les huiles usées dans un lavabo ; les conserver dans un récipient fermé et les remettre à un centre de collecte ou, en cas d'impossibilité, les éliminer avec les ordures ménagères (de sorte qu'elles soient éliminées dans une décharge contrôlée ; bien qu'il ne s'agisse pas de la meilleure solution, cela permet de prévenir la contamination des eaux).

AVERTISSEMENTS

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Ne pas laisser d'enfants de moins de 8 ans à proximité de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions nécessaires de personnes adultes et responsables de leur sécurité.
- Pendant l'utilisation, ne pas poser d'objets métalliques sur l'appareil : ils pourraient devenir incandescents.
- Après utilisation, éteindre l'appareil.
- Ne pas tenter d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau : éteindre l'appareil et recouvrir la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiées à des enfants sans surveillance.
- S'assurer que les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les fentes.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les orifices de ventilation et de dissipation de la chaleur.
- Dans le cas où le câble d'alimentation électrique serait endommagé, contacter aussitôt le service d'assistance technique pour en effectuer le remplacement.
- Sur les parties en verre, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- Ne pas s'asseoir sur l'appareil.
- Ne pas utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil comme source de chauffage ambiant.

- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure de la plaque en verre, éteindre immédiatement tous les brûleurs et débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation en gaz et en électricité. S'adresser au service d'assistance.
- Les brusques variations de température peuvent provoquer la rupture du verre ; aussi, ne pas verser de liquides froids sur la plaque de cuisson pendant son utilisation.
- Les récipients endommagés, de dimensions inadaptées, dépassant des bords de la plaque de cuisson ou mal positionnés peuvent causer de graves blessures.
- L'utilisation de la plaque de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion ; veiller à bien ventiler la pièce pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Utiliser des récipients de cuisson à fond plat.
- Positionner les casseroles avant d'allumer le feu.
- Ne pas s'éloigner pendant la cuisson des aliments effectuée avec de l'huile ou autres matières grasses : celles-ci peuvent facilement s'enflammer.
- Ne pas utiliser de sprays à proximité de la plaque lorsqu'elle est allumée.
- Régler la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas des limites de la casserole pour ne pas en endommager les poignées.
- Ne pas poser de casseroles directement sur les brûleurs.
- S'assurer que la casserole est centrée par rapport au brûleur.

PLAQUE D'IDENTIFICATION

Sur la plaque d'identification figurent les données techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification se trouve sur le carter inférieur et ne doit en aucun cas être retirée (une copie de cette plaque figure dans le manuel).

EMBALLAGES EN PLASTIQUE

Risque d'étouffement

- Ne pas laisser les emballages ou parties de ceux-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser d'enfants jouer avec les sachets en plastique de l'emballage.

FR

MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les modifications et les interventions d'entretien indiqués dans la présente section doivent être exclusivement confiés à un personnel qualifié (conformément aux normes en vigueur). Une mauvaise installation peut causer des dommages corporels (aux personnes et aux animaux) ainsi que des dommages matériels dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Pendant le cycle de vie de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils peuvent être modifiés uniquement par le fabricant ou par le fournisseur dument autorisé à cet effet.

Procéder à l'installation uniquement après s'être muni des équipements de protection individuelle.

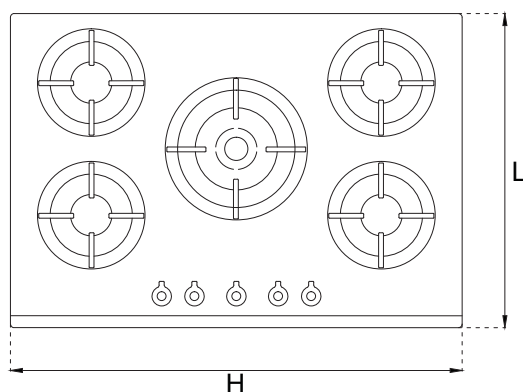
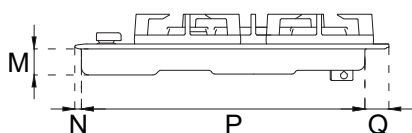
FR INTÉGRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Après avoir retiré les différentes parties mobiles de leur emballage interne et externe, s'assurer que la plaque de cuisson est intacte. Au moindre doute, ne pas utiliser le four et contacter le centre d'assistance. Compte tenu des dimensions critiques de l'appareil (voir tableaux), réaliser une ouverture dans le plan du meuble (voir figure) en respectant les dimensions figurant dans le tableau.

	A (cm)	B (cm)	H (cm)	L (cm)
Plaque de 60 cm	56	48	60,5	52,5
Plaque de 75 cm	56	48	75,5	52,5
Plaque de 90 cm	85	48	89,3	52,5

C min. (cm)	8,5
D min. (cm)	3
E min. (cm)	18
F min. (cm)	70
G min. (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4

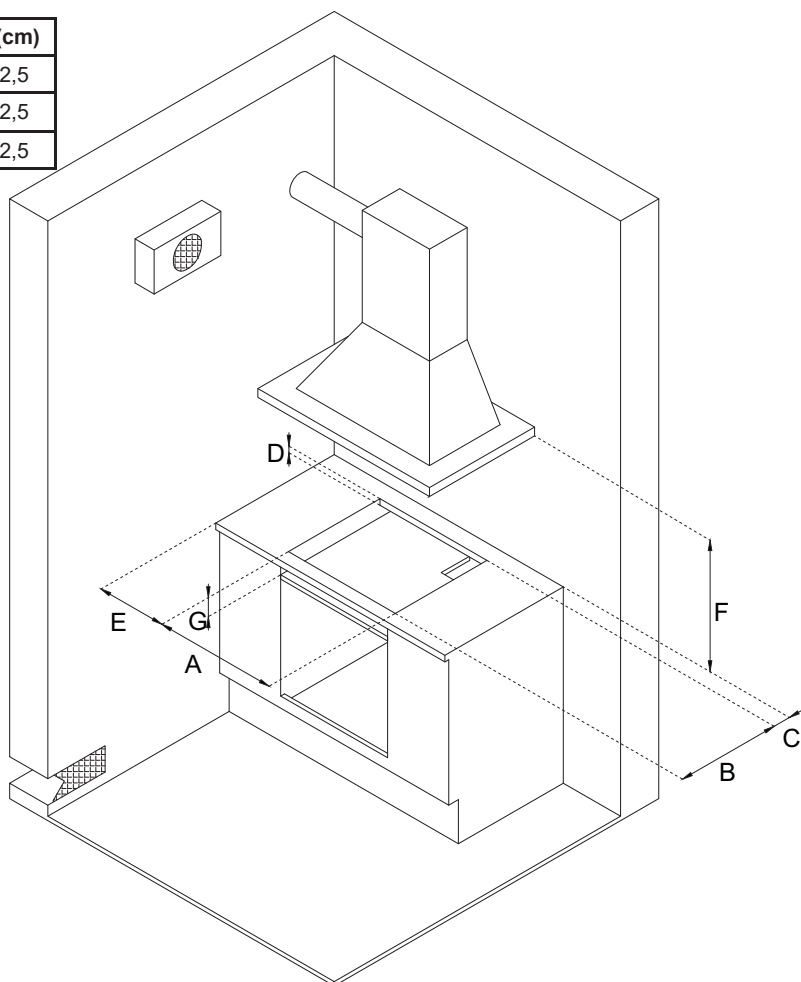


AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

La plaque de cuisson peut être insérée entre des meubles de cuisine ou entre un meuble et la paroi en dur. La paroi arrière et les surfaces environnantes doivent résister à une température de 90 °C. Pour éviter que le plastique laminé qui recouvre le meuble ne se décolle, la colle utilisée doit résister à une température d'au moins 150 °C. L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux prescriptions des normes en vigueur.

L'appareil n'est pas relié à des dispositifs d'expulsion des produits de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation susmentionnées. Il est notamment nécessaire de veiller à bien respecter les prescriptions en matière d'aération et de ventilation de l'espace.

Le plan du meuble doit être en mesure de supporter une température maximale de 90 °C (120 °C pour la version de 75 cm)



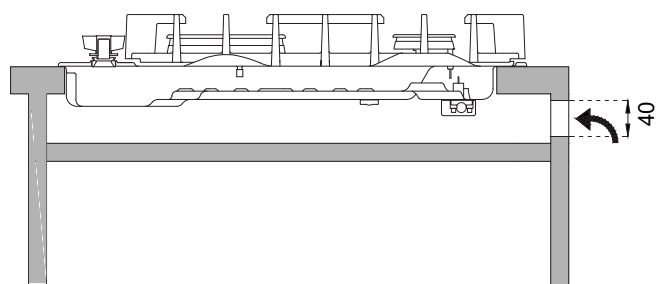
MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes.

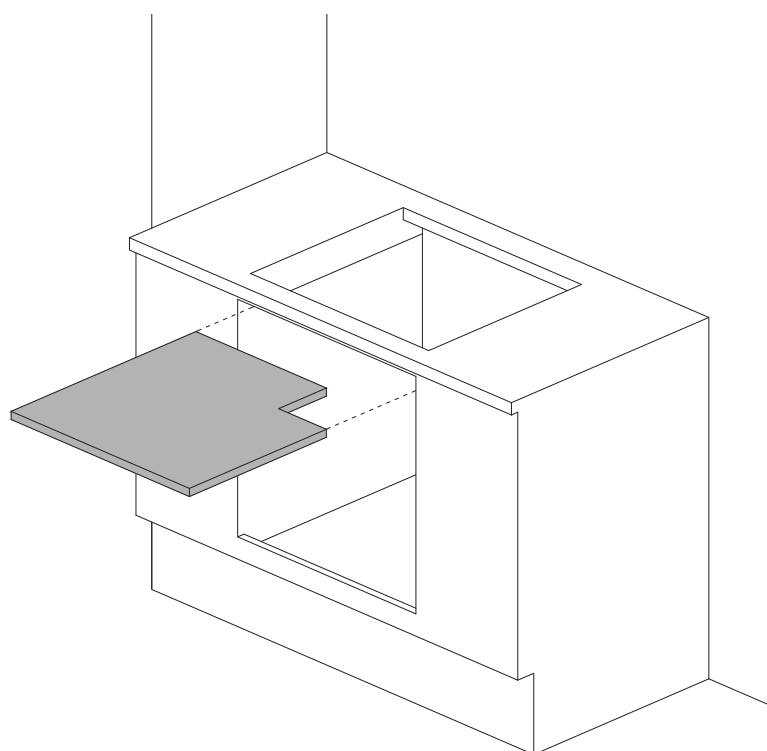
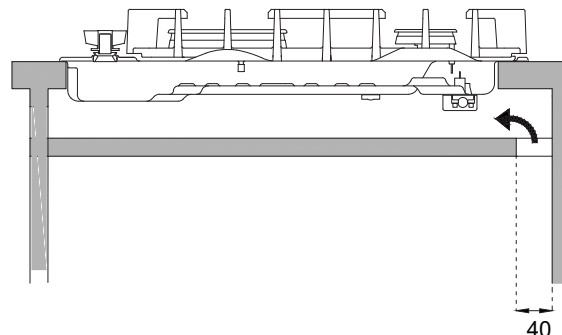
En cas d'installation au-dessus d'un four, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous de la plaque de cuisson et la partie supérieure de l'appareil installé au-dessous ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure).

Le four doit être doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation sur un four d'une autre marque.



INSTALLATION AU-DESSUS D'UN LOGEMENT OU DE TIROIRS

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), lave-vaisselle ou réfrigérateur, sous la plaque de cuisson, il est nécessaire d'installer un double fond en bois à une distance d'au moins 20 mm du dessous de la plaque de cuisson pour éviter tout contact accidentel. Le retrait du double fond doit être possible uniquement à l'aide d'outils prévus à cet effet.

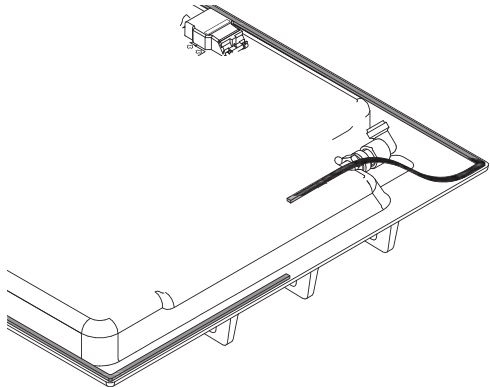


FR

FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour prévenir les infiltrations accidentelles de liquides dans le meuble situé au-dessous, l'appareil est doté d'un joint spécifique.

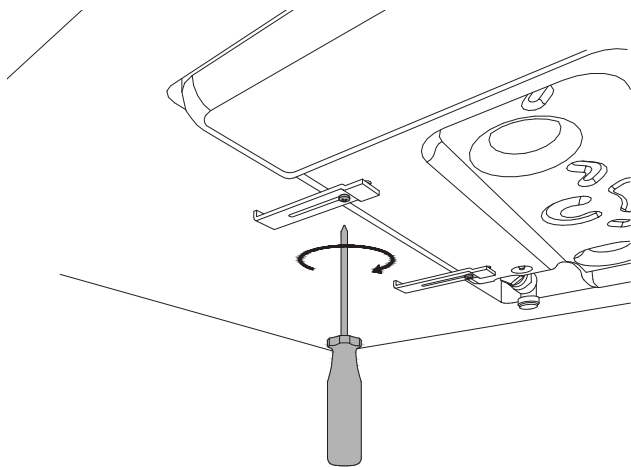
1) Appliquer le joint d'étanchéité le long du bord inférieur du plan d'encastrement après en avoir nettoyé la surface.



FR

2) Introduire la plaque dans l'ouverture du meuble.

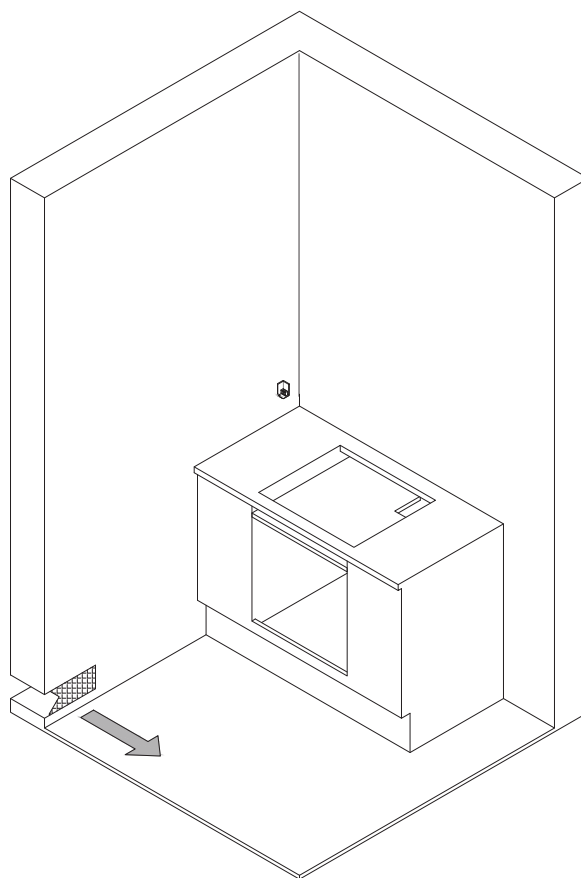
3) Pour fixer la plaque au plan, visser les 4 pattes sur la partie inférieure de la plaque au moyen d'un tournevis et des vis prévues à cet effet.



VENTILATION AMBIANTE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire que la pièce dans laquelle il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m³ et la quantité d'air doit être fonction de la combustion régulière du gaz et de la ventilation de la pièce. Le flux d'air naturel doit être garanti par des ouvertures permanentes réalisées sur les murs de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent donner sur l'extérieur et leur section doit être au minimum de 100 cm².

La ventilation indirecte est également admise, par prélèvement d'air dans les pièces mitoyennes à la pièce à ventiler, en veillant dans ce cas à respecter scrupuleusement les normes en vigueur.



EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les produits de combustion des appareils de cuisson à gaz doivent toujours être expulsés au moyen de hottes reliées à une cheminée, à un conduit ou bien directement à l'extérieur (voir figure A). Dans le cas où l'utilisation d'une hotte s'avérerait impossible, il est possible d'utiliser un ventilateur installé sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur, à mettre en marche lorsque l'appareil est utilisé (voir figure B), à condition de respecter scrupuleusement les dispositions relatives à la ventilation des normes en vigueur.

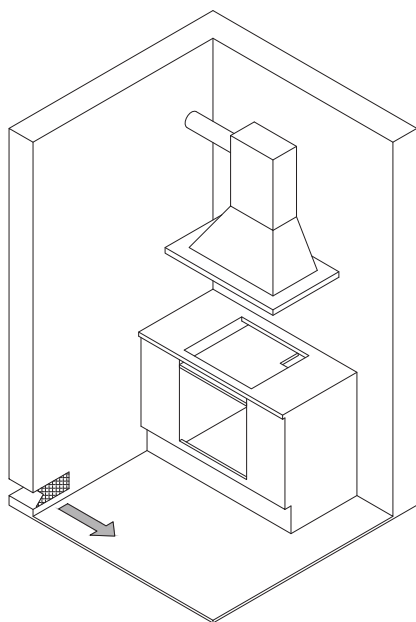


Figure A

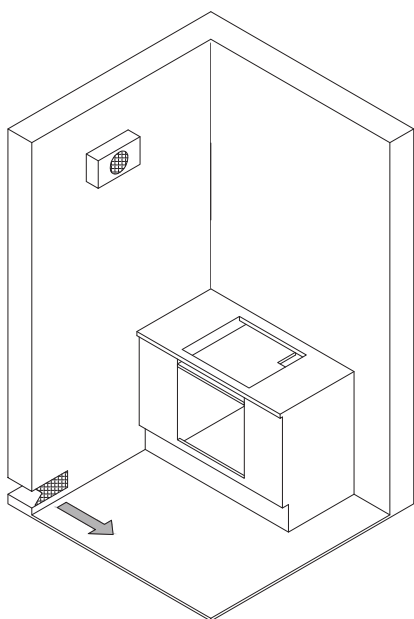


Figure B

RACCORDEMENT DE LA PLAQUE À L'ALIMENTATION EN GAZ

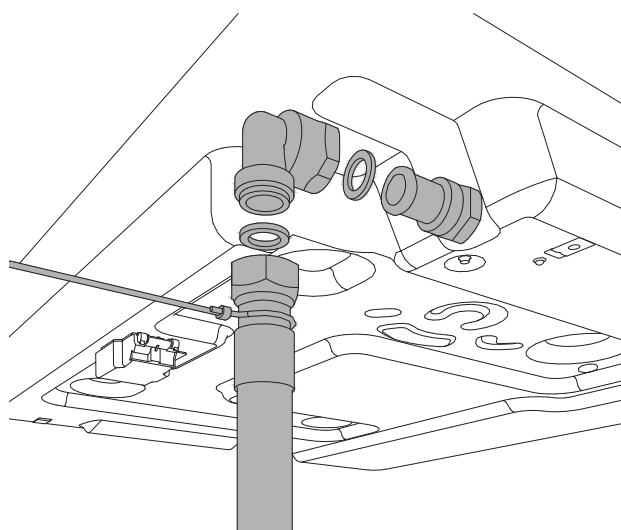
Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette d'identification sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Lorsque le gaz est distribué au moyen de conduites, l'appareil doit être raccordé au circuit d'adduction de gaz au moyen d'un tuyau métallique rigide en cuivre ou d'un tuyau flexible en acier conformément aux normes en vigueur.

Lorsque le gaz provient d'une bonbonne, l'appareil doit être alimenté au moyen d'un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur et de tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue. Sur le tuyau flexible, il est recommandé d'installer un adaptateur spécial, disponible dans le commerce, afin de faciliter la jonction avec le raccord du régulateur de pression monté sur la bonbonne.

Le tuyau ne doit pas traverser d'espaces pouvant être encombrés et ne doit en aucun cas se trouver au contact de parties mobiles, comme des tiroirs. Une fois l'installation terminée, s'assurer de l'absence de fuites au moyen d'une solution savonneuse et en aucun cas à l'aide d'une flamme.

ATTENTION : il est rappelé que le raccord d'arrivée de gaz de l'appareil est pourvu d'un filetage 1/2 gaz cylindrique mâle conforme aux normes UNI-ISO 228-1.



FR

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU PRODUIT AVEC DU GAZ GPL

Les robinets de gaz montés sur la plaque de cuisson doivent fonctionner avec du gaz liquide à qualité contrôlée, distribué à la pression nominale prévue.

Cette pression doit être garantie au moyen d'un régulateur de pression certifié (non fourni avec le produit).

L'utilisation de gaz provenant de recharges non certifiées et/ou l'utilisation inappropriée de la bonbonne de GPL et du régulateur correspondant peuvent invalider la garantie du produit.

Il est en particulier nécessaire d'éviter toutes les situations susceptibles de polluer le gaz avec des résidus et des impuretés qui, introduits dans le circuit de gaz, peuvent endommager irréparablement les éléments de contrôle tels que les robinets et les thermostats.

Aussi, il est recommandé :

- d'utiliser uniquement des bonbonnes de GPL provenant de revendeurs officiels et agréés par les fabricants.
- d'utiliser les bonbonnes jusqu'à ce qu'elles soient vides, sans jamais les incliner ni les retourner.
- de nettoyer régulièrement le filtre présent à hauteur de l'arrivée du régulateur de pression.

FR

Adaptation aux différents types de gaz

Appareil de catégorie II 2E+3+

Brûleur	Type de gaz	Pression	Diamètre de la buse	Débit nominal				Débit réduit		Diamètre bypass
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm
Auxiliaire	Naturel G20	20	77	-	95	1,00	860	0,3	258	27 reg.
	Naturel G25	25	77	-	95	1,00	860	0,3	258	27 reg.
	Butane G30	30	50	73	-	1,00	860	0,3	258	27
	Propane G31	37	50	71	-	1,00	860	0,3	258	27
Semi-rapide	Naturel G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg.
	Naturel G25	25	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg.
	Butane G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapide	Naturel G20	20	112	-	238	2,5	2150	0,75	645	42 reg.
	Naturel G25	25	112	-	238	2,5	2150	0,75	645	42 reg.
	Butane G30	30	78	182	-	2,5	2150	0,75	645	42
	Propane G31	37	78	178	-	2,5	2150	0,75	645	42
Couronne	Naturel G20	20	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 reg.
	Naturel G25	25	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 reg.
	Butane G30	30	101	290	-	4	3440	1,5	1290	65
	Propane G31	37	101	286	-	4	3440	1,5	1290	65
Dual Wok	Naturel G20	20	ext. 2 x 110	-	476	5,0	4300	0,48	413	ext. 65 reg.
			int. 70							int. 34 reg.
	Naturel G25	25	ext. 2 x 110	-	476	5,0	4300	0,48	413	ext. 65 reg.
			int. 70							int. 34 reg.
	Butane G30	30	ext. 2 x 69	334	-	4,6	4300	0,48	413	ext. 65
			int. 46							int. 34
	Propane G31	37	ext. 2 x 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	ext. 65
			int. 46							int. 34

CONVERSION DU GAZ

ATTENTION !

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

La procédure de conversion du gaz prévoit 2 étapes :

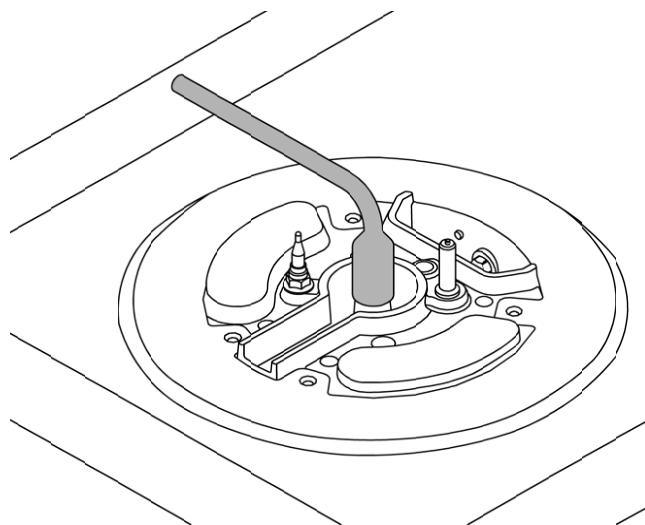
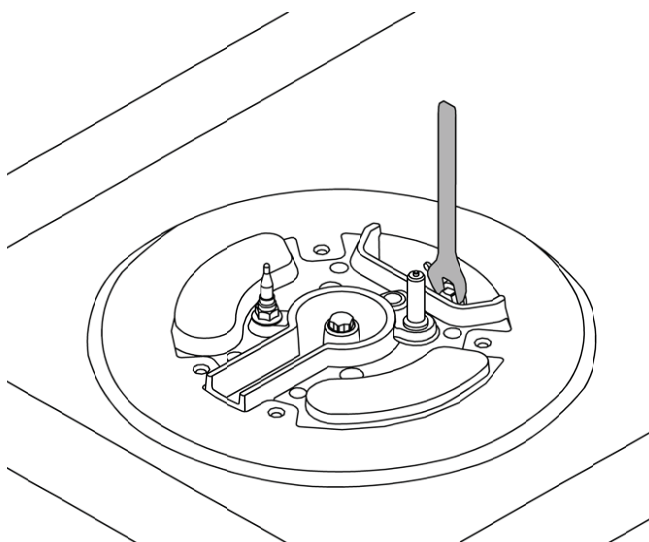
- remplacement des buses
- réglage du minimum des brûleurs

ATTENTION : après avoir effectué les opérations de remplacement susmentionnées, à la place de l'étiquette d'origine, le technicien doit appliquer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage de gaz. Cette étiquette est présente dans le sachet des buses de rechange.

Étape 1 : remplacement des buses

Pour remplacer les buses des brûleurs, procéder comme suit : soulever les couronnes et dévisser les buses à l'aide d'une clé anglaise de 7 mm, puis les remplacer par celles prévues pour le nouveau gaz, conformément aux indications du TABLEAU (chaque buse est marquée d'un numéro indiquant le diamètre, imprimé sur le corps).

Conserver les buses démontées pour une éventuelle utilisation future.



Étape 2 : réglage du minimum des brûleurs

1) Allumer le brûleur et placer le bouton sur la position MINIMUM (petite flamme).

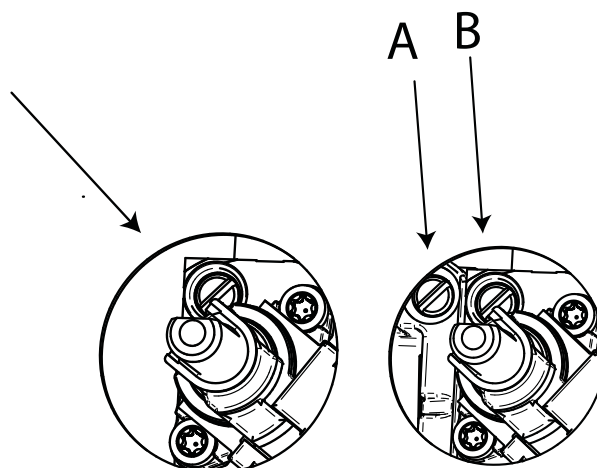
2) Retirer le bouton du robinet (fixée par simple pression sur la tige du robinet).

3) Utiliser un petit tournevis, près de la tige du robinet du plan de travail au niveau de la vis (dorée) présente sur la partie inférieure du robinet (voir figure ci-contre), et la tourner à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée sur le MINIMUM.

Sur le robinet Dual, deux vis de réglage sont présentes : la vis A pour régler la couronne interne et la vis B pour régler la couronne externe.

4) En passant rapidement de la position MAXIMUM à la position MINIMUM, s'assurer que la flamme ne s'éteint pas.

ATTENTION : le réglage ci-dessus doit être effectué uniquement avec des brûleurs alimentés au gaz méthane ; avec les brûleurs alimentés au gaz liquide, la vis doit être bloquée à fond dans le sens horaire.



FR

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué en conformité aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que :

- Les caractéristiques du secteur d'alimentation électrique sont adaptées aux données figurant sur l'étiquette d'identification.
- La prise et l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes en vigueur.

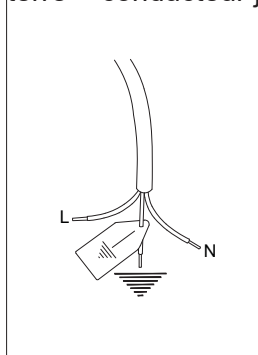
Quand le branchement au secteur d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation une fiche aux normes adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils conducteurs en faisant référence au schéma de la figure et en veillant à respecter les correspondances ci-dessous :

lettre L (phase) = conducteur marron ;

lettre N (neutre) = conducteur bleu ;

symbole '⏚' terre = conducteur jaune-vert ;



- Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne à hauteur d'aucun point une température de 90 °C.
- Pour le branchement, ne pas utiliser de réductions, d'adaptateurs ni de dérivateurs susceptibles de provoquer des faux contacts et des surchauffes dangereuses qui en résulteraient.

Si le branchement est effectué directement au secteur d'alimentation électrique :

- Entre l'appareil et le secteur d'alimentation électrique, intercaler un interrupteur omnipolaire dimensionné en fonction de la charge de l'appareil.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la terre.
- Différemment, le branchement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel.

ATTENTION : l'appareil est conforme aux prescriptions des règlements 2016/426/EU (GAR), relatif aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 2014/35/EU (« basse tension »), relatif à la sécurité électrique, et 2014/30/EU (directive CEM), relatif à la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

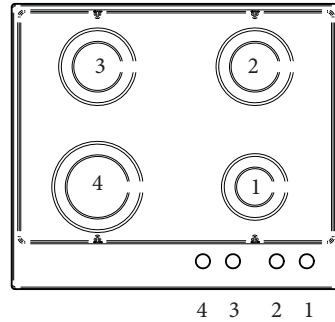
Pour le remplacement de composants fonctionnels, tels que les brûleurs, les robinets et les composants électriques, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

ATTENTION : en cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur / technicien doit utiliser un câble H05VV-F 3 x 0,75 mm² et veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (d'environ 2 cm). Il est également nécessaire de respecter les avertissements relatifs au branchement électrique.

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

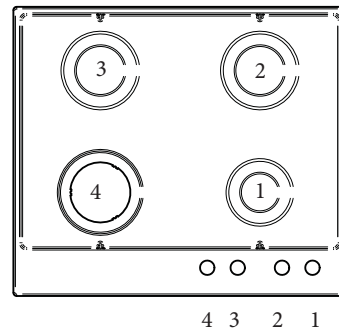
COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur semi-rapide arrière droit
- 3 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 4 Brûleur rapide avant gauche



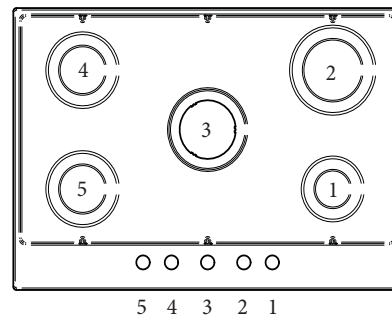
COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur semi-rapide arrière droit
- 3 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 4 Brûleur couronne avant gauche



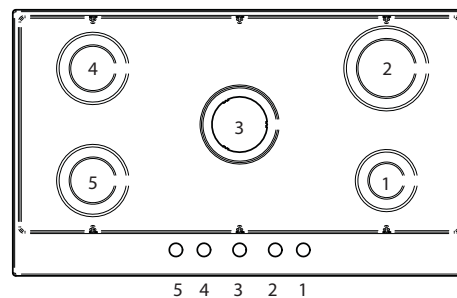
COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur rapide arrière droit
- 3 Brûleur couronne centrale
- 4 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 5 Brûleur semi-rapide avant gauche



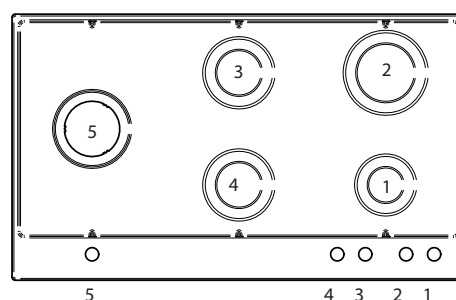
COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur rapide arrière droit
- 3 Brûleur Dual ou couronne centrale
- 4 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 5 Brûleur semi-rapide avant gauche



COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur rapide arrière droit
- 3 Brûleur semi-rapide arrière central
- 4 Brûleur semi-rapide avant central
- 5 Brûleur Dual ou couronne latérale gauche

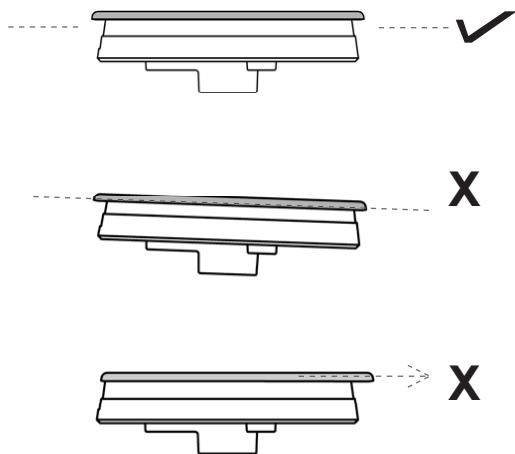


FR

UTILISATION

BRÛLEURS ET GRILLES

Les couronnes et les chapeaux doivent être correctement positionnés, de sorte que la plaque de cuisson fonctionne correctement.



Le mauvais positionnement de la couronne et du chapeau peut endommager le brûleur.

Les grilles doivent être placées dans leur logement sur la plaque de cuisson.

UTILISATION DES BRÛLEURS

Sur le panneau de commande, chaque bouton est accompagné de l'indication du brûleur auquel il correspond.

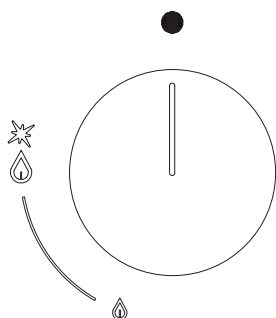
Tourner dans le sens antihoraire le bouton correspondant au brûleur sélectionné et l'amener à hauteur de la position MAXIMUM (grande flamme).

Appuyer sur le bouton pour ouvrir le gaz et commander l'allumage.

Une fois l'allumage survenu, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes puis le relâcher.

Dans le cas où le brûleur s'éteindrait après avoir relâché le bouton, répéter toute l'opération.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 0.



UTILISATION DU BRÛLEUR DUAL (si prévu)

Pour plus de fonctionnalité, le brûleur Dual peut fonctionner entièrement allumé ou bien avec la seule couronne interne allumée.

Tourner le bouton correspondant dans le sens antihoraire et l'amener à hauteur de la position MAXIMUM 1.

Appuyer sur le bouton pour ouvrir le gaz et commander l'allumage.

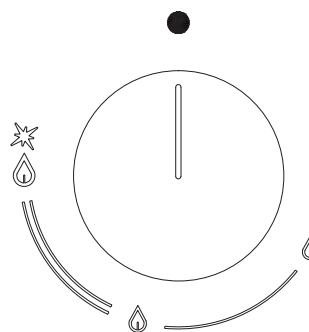
Une fois l'allumage survenu, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes puis le relâcher.

Dans le cas où le brûleur s'éteindrait après avoir relâché le bouton, répéter toute l'opération.

En position 2, la couronne externe est au minimum et la couronne interne au maximum de la puissance de la flamme.

En position 3, la couronne interne est au maximum et la couronne externe est éteinte.

En position 4, la couronne interne est au minimum et la couronne externe est éteinte.



Conseils pour une utilisation optimale des brûleurs :

- Pour chaque brûleur, utiliser des casseroles appropriées (voir tableau).
- Une fois l'ébullition atteinte, placer le bouton du brûleur sur la position MINIMUM.
- Veiller à toujours utiliser des casseroles munies de couvercle.

BRÛLEUR	DIAMÈTRES CONSEILLÉS DES CASSEROLES EN cm
Auxiliaire	12 - 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Couronne	22 - 26
Dual	22 - 26

SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Un capteur de présence de flamme (thermocouple) est installé sur chaque brûleur pour couper le gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

En cas de coupure de courant, la plaque de cuisson continue de fonctionner correctement, sans danger.

ALLUMAGE MANUEL

En cas d'absence d'alimentation électrique, les brûleurs peuvent être allumés manuellement :

Tourner dans le sens antihoraire le bouton correspondant au brûleur sélectionné et l'amener à hauteur de la position MAXIMUM (grande flamme).

Appuyer sur le bouton pour ouvrir le gaz et approcher un allumeur ou une flamme du brûleur. Une fois l'allumage survenu, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes puis le relâcher.

ACCESSOIRES

Adaptateur Wok

Grille supplémentaire à utiliser sur les brûleurs à couronne avec des récipients de cuisson à fond concave.

Réduction pour cafetière

Grille supplémentaire à utiliser sur le brûleur auxiliaire, pour les récipients de cuisson de diamètre inférieur à 12 cm.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, attendre que toutes les parties aient refroidi et débrancher la plaque de l'alimentation en gaz et en électricité.

Nettoyage du plan de travail :

À intervalles réguliers, les têtes des brûleurs, les grilles en acier émaillé, les chapeaux émaillés et les couronnes doivent être nettoyés à l'eau tiède et savonneuse, rincés et bien essuyés. Les liquides ayant débordé des casseroles doivent être éliminés à l'aide d'un torchon. Dans le cas où l'ouverture ou la fermeture d'un robinet s'avérerait difficile, ne pas forcer mais demander aussitôt l'intervention de l'assistance technique.

Nettoyage des parties émaillées :

Pour conserver les caractéristiques des parties émaillées, il est nécessaire de procéder à un nettoyage fréquent à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres abrasives. Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) sur les parties émaillées et de les laver lorsqu'elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inox :

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux. Le brillant peut être entretenu en appliquant à intervalles réguliers des produits prévus à cet effet vendus dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

Nettoyage des couronnes des brûleurs :

Étant simplement posées, pour leur nettoyage, il suffit de les retirer de leur logement et de les laver à l'eau savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau ni les laver sous un jet d'eau courante. Après les avoir bien essuyées et s'être assuré que les trous ne sont pas bouchés, les remettre correctement en place.

Nettoyage du plan en verre :

Pour dégraisser le verre, utiliser du liquide vaisselle et du vinaigre puis rincer ou bien nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, passer un chiffon humide et essuyer. Pour retirer les incrustations, les mouiller avec de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et laver la plaque de cuisson. Éviter les produits anticalcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

Nettoyage des grilles :

Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

Les traces blanches sur les grilles sont dues au frottement des casseroles et non pas à un défaut ou à l'abrasion de l'émail.

FR

DYSFONCTIONNEMENT

Dans certains cas, les éventuels dysfonctionnements sont faciles à résoudre.

Avant de s'adresser au service d'assistance technique, effectuer les contrôles ci-dessous.

Le brûleur ne s'allume pas.

S'assurer de l'absence de résidus alimentaires entre la bougie et le brûleur.

Contrôler l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique.

S'assurer que les brûleurs ne sont pas mouillés et qu'ils sont correctement positionnés.

L'allumeur reste activé.

De l'eau s'est probablement infiltrée dans la plaque à l'occasion du nettoyage. Couper l'alimentation électrique et attendre quelques heures, le temps que la plaque sèche.

L'allumeur ne fonctionne pas.

S'assurer que l'interrupteur de l'alimentation électrique est allumé et que cette dernière ne présente aucun problème d'approvisionnement.

La flamme du brûleur n'est pas uniforme.

Le brûleur est mal positionné.

Les trous du brûleur sont sales ou obstrués par de l'eau.

Le bouton ne reste pas en position.

Le clip du bouton est cassé : contacter le service d'assistance pour le remplacer.

Le gaz n'arrive pas.

S'assurer que le robinet de gaz n'est pas fermé ou vérifier si la bonbonne n'est pas vide.

**GARANTIE ET SERVICE CLIENTS :
WWW.BERTAZZONI.COM**



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO
PLACAS DE COCCIÓN EMPOTRABLES DE GAS
TIPO P93V (METAL)
TIPO P94GV (VIDRIO)

ES

ÍNDICE

ADVERTENCIAS	4
RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE	4
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	4
ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD	5
ADVERTENCIAS SOBRE EL USO	5
ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN	5
EMBALAJES DE PLÁSTICO	5
MANUAL TÉCNICO PARA EL INSTALADOR	6
COLOCACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN	6
ADVERTENCIAS IMPORTANTES	6
INSTALACIÓN SOBRE HORNO	7
INSTALACIÓN SOBRE UN MUEBLE HUECO O CAJONES	7
FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN	8
VENTILACIÓN DE LOS LOCALES	8
UBICACIÓN Y AIREACIÓN	9
CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED DE GAS	9
PRECAUCIONES RELATIVAS AL USO DEL PRODUCTO CON GAS GLP	10
CONVERSIÓN DEL GAS	11
CONEXIÓN ELÉCTRICA	12
MANTENIMIENTO	12
SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	12
DESCRIPCIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN	13
USO	14
QUEMADORES Y PARRILLAS	14
USO DE LOS QUEMADORES	14
SISTEMA DE SEGURIDAD	15
ENCENDIDO MANUAL	15
ACCESORIOS	15
LIMPIEZA DEL APARATO	15
MALFUNCIONAMIENTO	16

UNAS PALABRAS DEL PRESIDENTE

Estimado propietario de un nuevo aparato Bertazzoni,
Deseamos darle las gracias por haber escogido uno de nuestros estupendos
productos para su hogar.

Mi familia comenzó la fabricación de aparatos de cocina en Italia en 1882,
forjándose una reputación por la calidad de la ingeniería y la pasión por la
buena comida.

Hoy en día, nuestros productos destacan por ofrecer una combinación única
de auténtico diseño italiano y excelente tecnología. Nuestra misión es hacer
productos que funcionen perfectamente y que encanten a sus propietarios.

Fabricando productos bonitos deseamos satisfacer las exigencias de nuestros
clientes interesados en un diseño estupendo. Por su versatilidad y facilidad de
uso, cocinar con Bertazzoni se convierte en un auténtico placer.
Este manual le ayudará a aprender a utilizar y cuidar de su aparato Bertazzoni
de la manera más segura y eficaz, para que pueda ofrecerle grandes
satisfacciones en los años venideros.
¡Disfrútelo!

Paolo Bertazzoni
Presidente



ES

ADVERTENCIAS

LEA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO.

Estas instrucciones son válidas exclusivamente para los países de destino cuyos símbolos de identificación figuran en la etiqueta de identificación del aparato.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los posibles daños personales o materiales que deriven de una instalación incorrecta o de un uso inadecuado del aparato.

El fabricante no se hace responsable de los posibles errores debidos a fallos de impresión o de transcripción contenidos en este manual.

Las ilustraciones incluidas son meramente indicativas.

El fabricante se reserva el derecho a modificar los productos cuando lo considere necesario y útil, salvaguardando las características esenciales de seguridad y de funcionamiento.

ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA UN USO DE TIPO NO PROFESIONAL DENTRO DE VIVIENDAS.

ES

Este manual de uso se considera parte integrante del aparato y debe conservarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante toda la vida útil del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea el manual.

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales causados por:

- un uso del aparato distinto al previsto;
- el incumplimiento de las indicaciones del manual de uso;
- la manipulación del aparato, aunque solo sea de uno de sus componentes;
- el uso de repuestos no originales.
- Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en el ámbito doméstico. Cualquier otro uso se considera inapropiado.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de control a distancia.

ATENCIÓN: Al colocar el marcado CE en este producto, el fabricante declara, bajo su propia responsabilidad, que el aparato cumple todas las normativas europeas aplicables en materia de seguridad, salud y medio ambiente.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Elimine los envases de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está marcado con el símbolo que indica que debe ser eliminado con arreglo a la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Dicha directiva define las normas para recogida y el reciclaje de los aparatos usados válidas en todo el territorio de la Unión Europea.

El embalaje del aparato está constituido por los elementos estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Los materiales utilizados para el embalaje son totalmente reciclables, por lo que su impacto en el medio ambiente es reducido. Le invitamos a que contribuya a proteger el planeta siguiendo los siguientes consejos:

- deposite los elementos utilizados para el embalaje en los correspondientes contenedores de reciclaje;
- antes de entregar un aparato viejo al organismo de recogida, inutilícelo. Infórmese en las oficinas locales competentes sobre el centro de recogida de materiales reciclables (punto limpio) más cercano al que llevar el aparato;
- no tire aceite usado por el fregadero. Consérvelo en un recipiente cerrado y entréguelo a un centro de recogida o, si esto no fuese posible, tírelo a la basura (de este modo, se eliminará en un vertedero controlado; si bien no es la mejor solución, al menos se evita la contaminación del agua).

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
- No toque los elementos térmicos durante el uso.
- Mantenga alejados a los niños de menos de 8 años, a menos que estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso del aparato por una persona adulta y responsable de su seguridad.
- Durante el uso, no apoye objetos metálicos sobre el aparato, ya que podrían ponerse incandescentes.
- Apague el aparato tras el uso.
- No intente nunca apagar una llama o un incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- Asegúrese de que las superficies se han enfriado antes de limpiar el aparato.
- Encargue la instalación y las intervenciones de asistencia a personal cualificado, en cumplimiento de las normas vigentes. No intente nunca reparar el aparato usted mismo; acuda a un técnico cualificado.
- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos en las rendijas.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y de evacuación del calor.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, póngase en contacto de inmediato con el servicio de asistencia técnica para su sustitución.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (como productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos) sobre los componentes de vidrio.
- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No use en ningún caso el aparato para calentar el ambiente.
- En caso de rotura o agrietado de la superficie

de vidrio, apague inmediatamente todos los quemadores y desconecte la placa de las redes de gas y eléctrica. Póngase en contacto con el centro de asistencia.

- Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la rotura del vidrio; no vierta líquidos fríos sobre la placa durante el uso.
- Los recipientes dañados, de tamaño inadecuado, que excedan de los bordes de la placa o que estén mal colocados pueden causar graves lesiones.
- El uso de la placa de gas genera calor, humedad y productos de combustión; ventile bien el ambiente durante el funcionamiento.

ADVERTENCIAS SOBRE EL USO

- Emplee recipientes con la base plana.
- Coloque los recipientes antes de encender los fuegos.
- No se aleje durante la cocción de alimentos con aceite o grasa, ya que son fácilmente inflamables.
- No utilice aerosoles cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- Ajuste la llama de forma que no salga por los bordes del recipiente para no dañar los mangos.
- No apoye los recipientes directamente sobre los quemadores.
- Asegúrese de que el recipiente está centrado respecto al quemador.

ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

La etiqueta de identificación indica los datos técnicos, el número de serie y el marcado. La etiqueta de identificación se encuentra en el cárter inferior y nunca debe retirarse (en el manual se incluye una copia de la misma).

EMBALAJES DE PLÁSTICO

Peligro de asfixia.

- No deje el embalaje o partes del mismo sin vigilancia.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

ES

MANUAL TÉCNICO PARA EL INSTALADOR

La instalación, todos los ajustes, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento indicadas en este apartado deben ser realizados exclusivamente por personal cualificado (en cumplimiento de la normativa vigente). Una instalación incorrecta puede causar daños a las personas, a los animales o las cosas, de los cuales el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad. Durante la vida útil del aparato, los dispositivos de seguridad o de ajuste automático únicamente podrán ser modificados por el fabricante o un proveedor debidamente autorizado.

No comience la instalación sin haberse puesto antes los equipos de protección individual pertinentes.

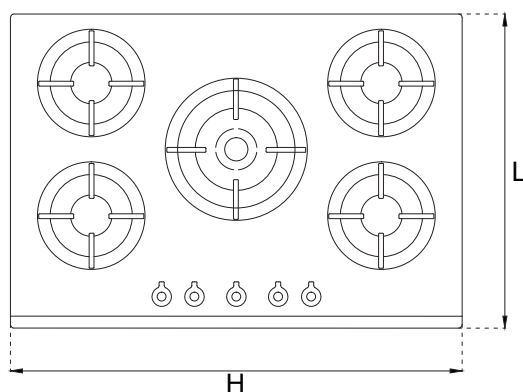
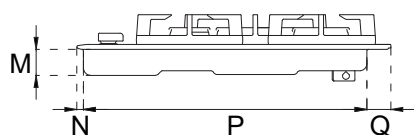
COLOCACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Tras haber retirado de los distintos componentes móviles sus embalajes internos y externos, asegúrese de que la placa está en perfecto estado. No utilice el aparato en caso de duda y póngase en contacto con el centro de asistencia. Teniendo en cuenta las dimensiones del aparato (consulte las siguientes tablas), realice una abertura en la encimera del mueble (consulte la ilustración) con las medidas indicadas en la correspondiente tabla.

	A (cm)	B (cm)	H (cm)	L (cm)
Placa de 60 cm	56	48	60,5	52,5
Placa de 75 cm	56	48	75,5	52,5
Placa de 90 cm	85	48	89,3	52,5

C mín. (cm)	8,5
D mín. (cm)	3
E mín. (cm)	18
F mín. (cm)	70
G mín. (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4



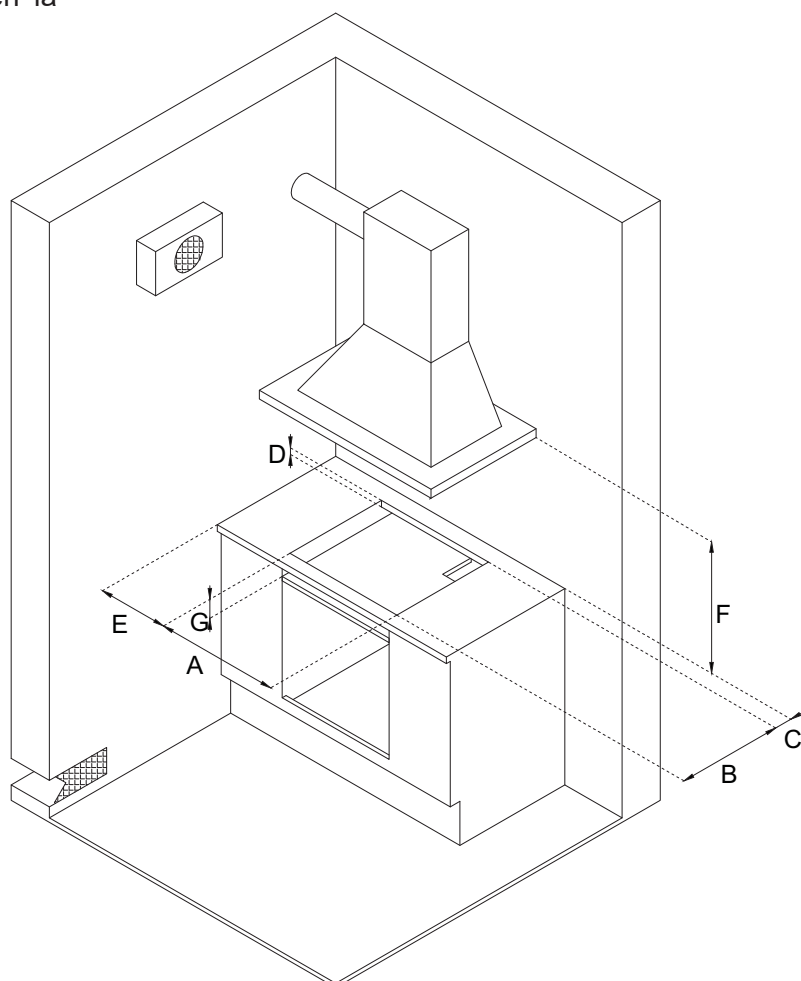
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

La placa de cocción puede instalarse colocada entre muebles de cocina o entre un mueble y la pared de obra. La pared posterior y las superficies circundantes deben ser resistentes a una temperatura de 90 °C. Para evitar que se desprege el laminado de plástico que recubre el mueble, el adhesivo que los une debe resistir a temperaturas de hasta 150 °C como mínimo.

La instalación del aparato debe llevarse a cabo de conformidad con lo establecido por la normativa vigente.

Este dispositivo no va conectado a dispositivos de evacuación de los productos de la combustión. Así pues, debe conectarse de conformidad con las reglas de instalación anteriormente mencionadas. Se debe prestar una especial atención a las indicaciones en materia de aireación y de ventilación de los locales.

La encimera del mueble debe poder soportar una temperatura máxima de 90 °C (120 °C en el caso de la versión de 75 cm).



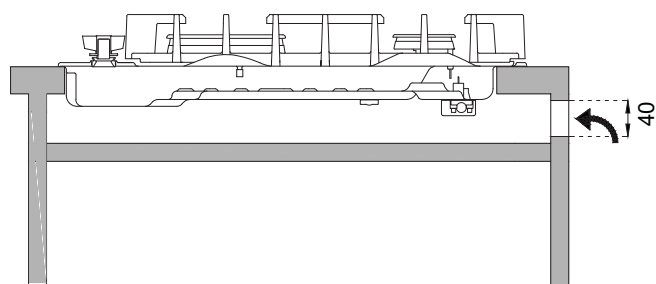
MANUAL TÉCNICO PARA EL INSTALADOR

INSTALACIÓN SOBRE HORNO EMPOTRADO

La distancia entre la placa y los muebles de cocina o los aparatos empotrables adyacentes debe ser suficiente para garantizar una adecuada ventilación y evacuación del aire.

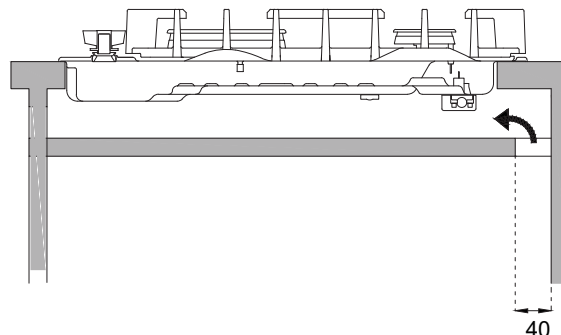
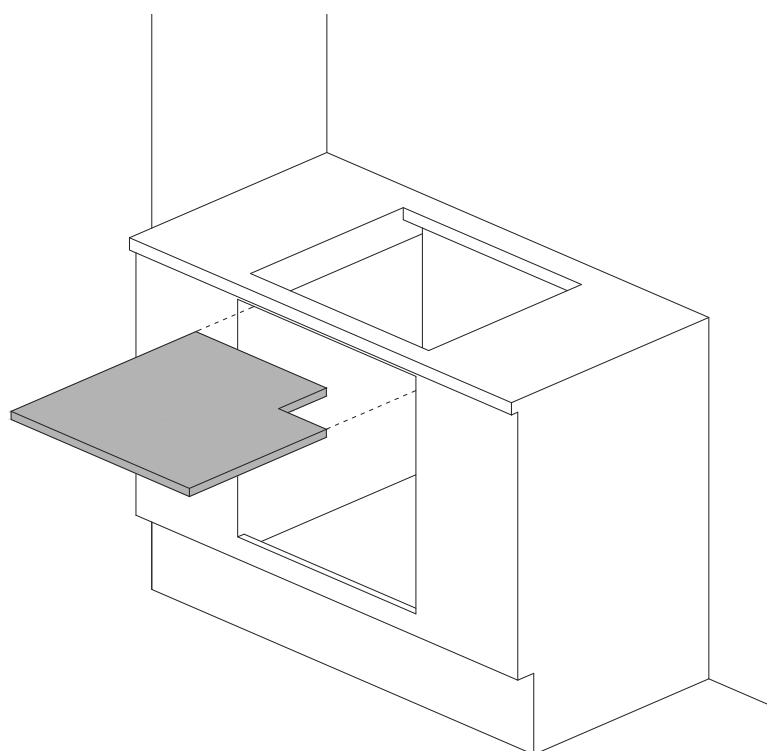
Si se instala sobre un horno, es necesario dejar un espacio entre el fondo de la placa de cocción y la parte superior del producto instalado debajo y garantizar la ventilación de todo el compartimento (con arreglo a la ilustración).

El horno debe estar dotado de dispositivo de refrigeración. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que se instale un horno de otra marca.



INSTALACIÓN SOBRE UN MUEBLE HUECO O CAJONES

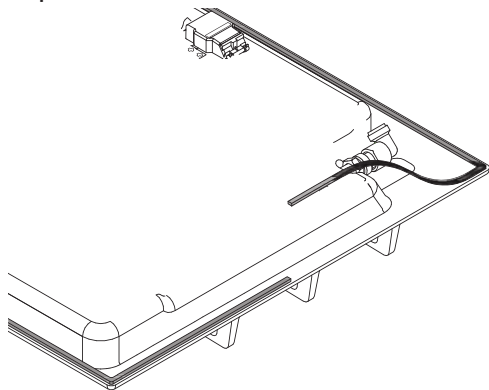
La distancia entre la placa y los muebles de cocina debe ser suficiente para garantizar una adecuada ventilación y evacuación del aire. Cuando haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), un lavavajillas o un frigorífico bajo la placa de cocción, debe instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa para evitar contactos accidentales. El doble fondo únicamente debe poder quitarse utilizando herramientas adecuadas.


ES


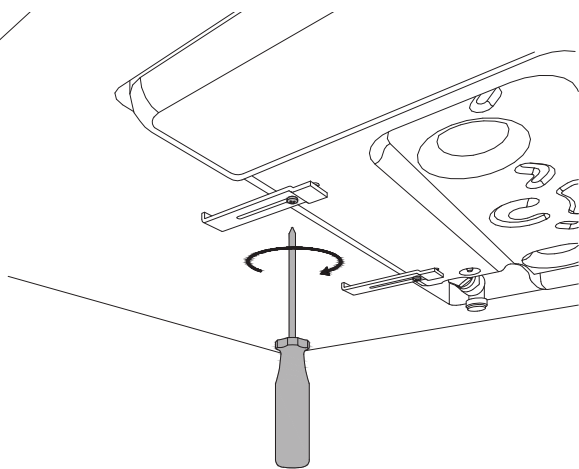
FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para evitar la filtración accidental de líquido en el mueble subyacente, el aparato está dotado de una junta especial.

1) Extienda la junta de sellado a lo largo del borde inferior de la placa empotrable tras haber limpiado su superficie.



- 2) Introduzca la placa en la abertura del mueble.
3) Para fijar la placa a la encimera, monte con un destornillador las 4 chapas mediante los correspondientes tornillos en la parte inferior de la placa.

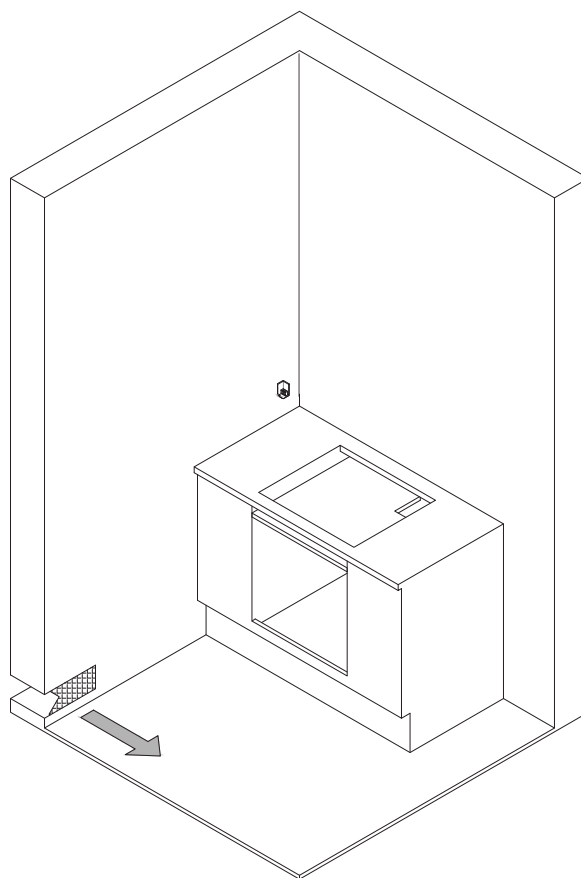


ES

VENTILACIÓN DE LOS LOCALES

Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato es necesario que el local donde se instale disponga de una ventilación continua. El volumen del local no debe ser inferior a 25 m³ y la cantidad de aire necesaria debe basarse en la combustión normal del gas y en la ventilación del local. El flujo natural del aire debe producirse a través de aberturas permanentes realizadas en las paredes del local; dichas aberturas deben estar conectadas con el exterior y deben tener una sección mínima de 100 cm².

La ventilación también puede ser indirecta, tomando el aire de los locales contiguos y respetando obligatoriamente lo establecido por las normativas vigentes.



UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos para cocinar con gas siempre deben evacuar los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, conductos de evacuación de humos o directamente al exterior (consulte la ilustración A). En caso de que no se pueda montar una campana, se permite el uso de un ventilador instalado en una ventana o directamente en la pared orientado hacia el exterior, que se ponga en funcionamiento al mismo tiempo que el aparato (consulte la ilustración B), respetando siempre lo establecido acerca de la ventilación por las normativas vigentes.

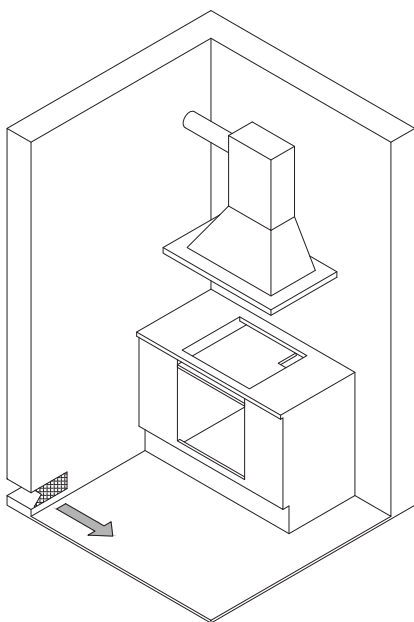


Ilustración A

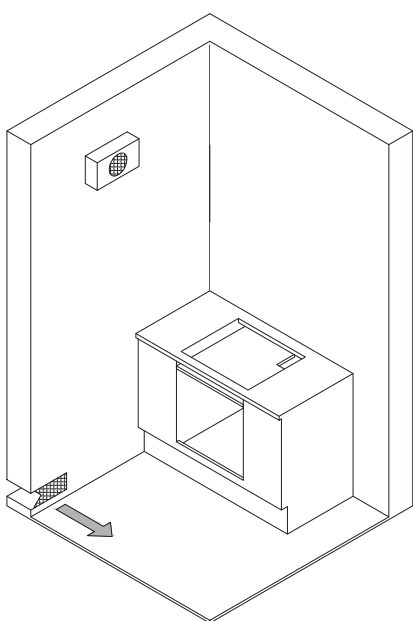


Ilustración B

CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED DE GAS

Antes de realizar la conexión del aparato a la red de gas, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación se ajustan a los de la red de distribución del gas.

Cuando el gas sea distribuido mediante canalización, el aparato debe conectarse a la instalación de conducción del gas por medio de un tubo metálico rígido de cobre o un tubo flexible de acero, con arreglo a las normas vigentes.

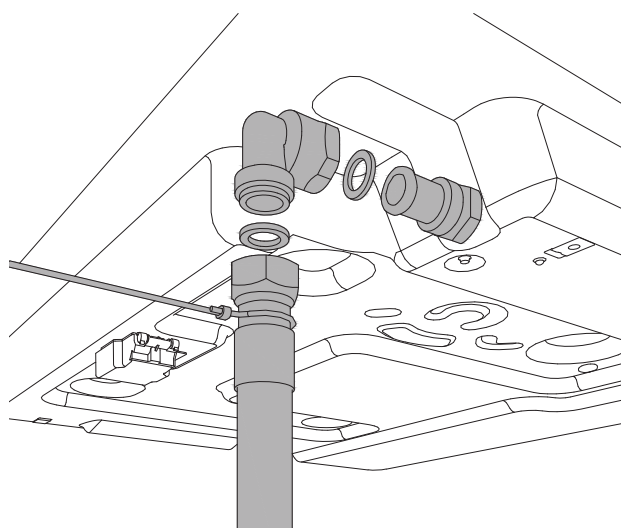
Cuando el gas proceda de una bombona, el aparato debe alimentarse con un regulador de presión conforme a la norma vigente mediante tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua; se aconseja montar en el tubo flexible el adaptador especial, fácil de encontrar en el mercado, para facilitar la conexión con el portagoma del regulador de presión instalado en la bombona.

El tubo no debe atravesar huecos que puedan llenarse a rebosar y no debe entrar en contacto con elementos móviles, como cajones.

Una vez completada la instalación, es preciso comprobar que no hay fugas con una solución jabonosa, nunca con una llama.

ATENCIÓN: Se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato tiene una rosca 1/2 gas cilíndrica macho conforme a la norma UNI-ISO 228-1.

ES



PRECAUCIONES RELATIVAS AL USO DEL PRODUCTO CON GAS GLP:

Las llaves de gas montadas en la placa de cocción deben funcionar con gas líquido de calidad controlada, suministrado a la presión nominal correcta. Dicha presión debe garantizarse mediante un regulador de presión certificado (no incluido con el producto).

El uso de gases procedentes de recargas no certificadas y/o el uso inapropiado de la bombona GLP junto con el relativo regulador pueden anular la garantía del producto.

En particular, deben evitarse todas aquellas situaciones que puedan provocar una contaminación del gas con impurezas o residuos; estos, al entrar en el circuito del gas, pueden dañar irreparablemente los componentes de control, como llaves y termostatos.

Por lo tanto, se recomienda:

- utilizar solo bombonas GLP procedentes de distribuidores oficiales y autorizados por los distintos fabricantes;
- utilizar las bombonas hasta que se vacíen, pero sin colocarlas inclinadas o boca abajo;
- limpiar regularmente el filtro situado en la entrada del regulador de presión.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Aparato de categoría II 2H3+

Quemador	Tipo de gas	Presión	diámetro boquilla	Caudal nominal				Caudal reducido		Diámetro By-pass
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100 mm							
Auxiliar	Natural G20	20	77	-	95	1,00	860	0,3	258	27 reg
	Butano G30	30	50	73	-	1,00	860	0,3	258	27
	Propano G31	37	50	71	-	1,00	860	0,3	258	27
Semi-rápido	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butano G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propano G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rápido	Natural G20	20	112	-	238	2,5	2150	0,75	645	42 reg
	Butano G30	30	78	182	-	2,5	2150	0,75	645	42
	Propano G31	37	78	178	-	2,5	2150	0,75	645	42
Corona	Natural G20	20	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 reg
	Butano G30	30	101	290	-	4	3440	1,5	1290	65
	Propano G31	37	101	286	-	4	3440	1,5	1290	65
Dual Wok	Natural G20	20	ext 2x110	-	476	5,0	4300	0,48	413	ext 65 reg
			int 70							int 34 reg
	Butano G30	30	ext 2x69	334	-	4,6	4300	0,48	413	ext 65
			int 46							int 34
	Propano G31	37	ext 2x69	328	-	4,6	3956	0,48	413	ext 65
			int 46							int 34

CONVERSIÓN DEL GAS

¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de las redes de alimentación de gas y eléctrica.

El procedimiento para la conversión del gas conlleva dos pasos:

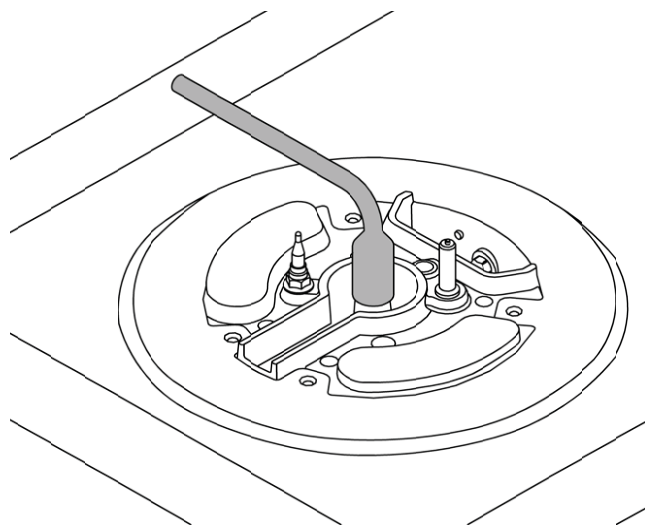
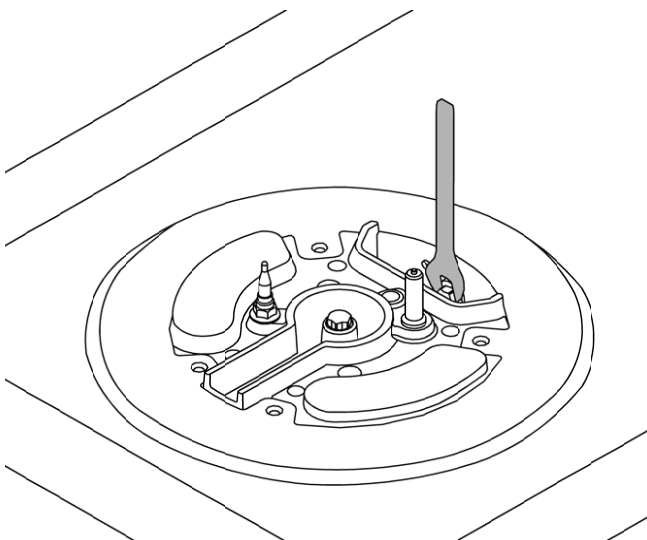
- sustitución de las boquillas;
- ajuste de los mínimos de los quemadores.

ATENCIÓN: Tras haber realizado dichas sustituciones, el técnico deberá colocar en el aparato, en sustitución de la existente, la etiqueta correspondiente al nuevo ajuste de gas. Dicha etiqueta se encuentra en la bolsa de las boquillas de recambio.

Paso 1: sustitución de las boquillas

Para realizar la sustitución de las boquillas de los quemadores, realice lo siguiente: levante los difusores de llama y desenrosque las boquillas mediante una llave inglesa de 7 mm, sustituyéndolas por las apropiadas para el nuevo gas según lo indicado en la TABLA (cada boquilla tiene un número estampado en el cuerpo que indica el diámetro).

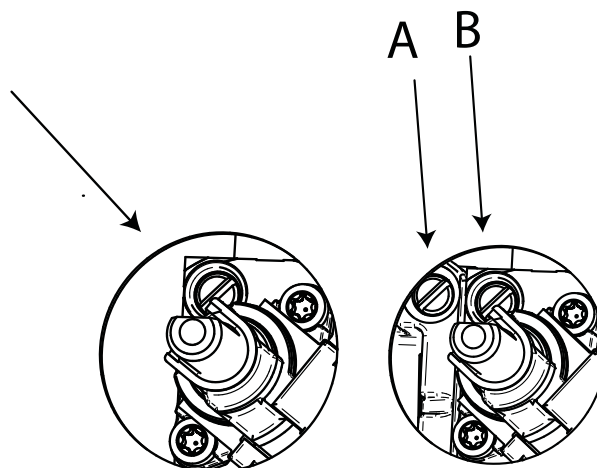
Conserve las boquillas quitadas para un posible uso futuro.



Paso 2: ajuste de los mínimos de los quemadores

- 1) Encienda el quemador y sitúe el mando en la posición de MÍNIMO (llama pequeña).
- 2) Quite el mando de la llave, que está fijado al asta de la llave simplemente mediante presión.
- 3) Utilice un destornillador pequeño para girar hacia la derecha o hacia la izquierda el tornillo (dorado) presente en la parte inferior de la llave, junto al asta de la misma (consulte las ilustraciones), hasta que la llama del quemador quede adecuadamente ajustada al MÍNIMO.
- 4) Asegúrese de que pasando rápidamente de la posición de MÁXIMO a la posición de MÍNIMO la llama no se apaga.

ATENCIÓN: Este ajuste debe realizarse únicamente con los quemadores funcionando con gas metano; con los quemadores funcionando con gas líquido, el tornillo debe estar bloqueado a tope en el sentido de las agujas del reloj.



ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe realizarse de conformidad con las normativas en vigor.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- las características de la red eléctrica se ajustan a los datos indicados en la etiqueta de identificación;
- la toma y la instalación están provistas de conexión a tierra según las normativas vigentes.

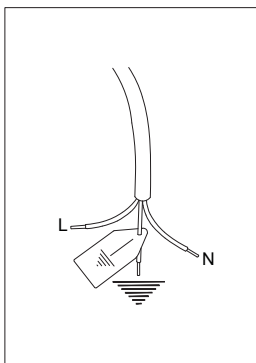
Si la conexión a la red de alimentación se realiza mediante una toma:

- instale en el cable de alimentación un enchufe normalizado adaptado a la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la ilustración, asegurándose de respetar las correspondencias indicadas a continuación:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo '⏚' (tierra) = cable de color amarillo-verde.



- El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.
- No utilice para la conexión reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar falsos contactos con el consiguiente peligro de recalentamiento.

Si la conexión se realiza directamente a la red eléctrica:

- interponga entre el aparato y la red un interruptor omnipolar que se ajuste a la carga del aparato;
- el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor ni fijarse a la instalación de tierra;
- como alternativa, la conexión eléctrica también puede protegerse con un interruptor diferencial.

ATENCIÓN: El aparato cumple las prescripciones del reglamento 2016/426/EU (GAR) relativo a los aparatos de gas para uso doméstico y similar, la directiva 2014/35/EU (Baja Tensión) relativa a la seguridad eléctrica y la directiva 2014/30/EU (EMC) relativa a la compatibilidad electromagnética.

MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de las redes de alimentación de gas y eléctrica.

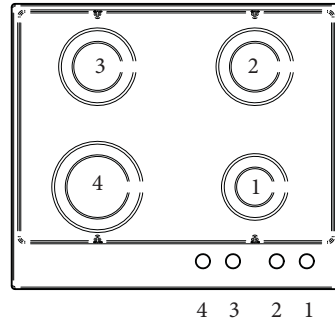
Para la sustitución de componentes funcionales, como quemadores, llaves y componentes eléctricos, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.

ATENCIÓN: En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador/técnico deberá utilizar un cable H05VV-F 3x0,75 mm² y dejar el conductor de tierra unos 2 cm más largo respecto a los conductores de fase. Además, deberán respetarse las advertencias relativas a la conexión eléctrica.

DESCRIPCIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

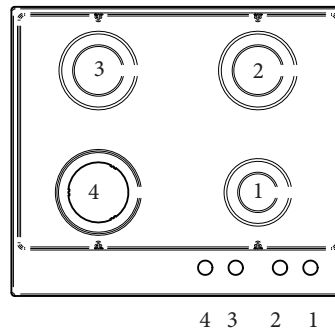
MANDOS / ELEMENTOS TÉRMICOS

- 1 Quemador auxiliar delantero derecho
- 2 Quemador semirrápido trasero derecho
- 3 Quemador semirrápido trasero izquierdo
- 4 Quemador rápido delantero izquierdo



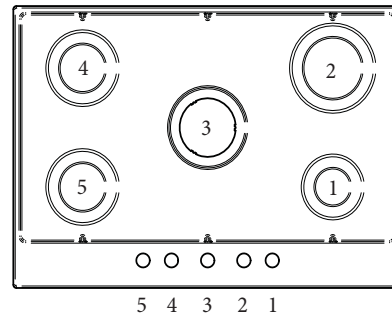
MANDOS / ELEMENTOS TÉRMICOS

- 1 Quemador auxiliar delantero derecho
- 2 Quemador semirrápido trasero derecho
- 3 Quemador semirrápido trasero izquierdo
- 4 Quemador corona delantero izquierdo



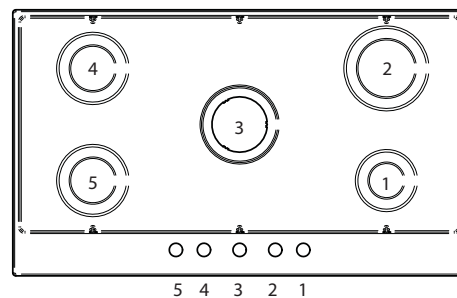
MANDOS / ELEMENTOS TÉRMICOS

- 1 Quemador auxiliar delantero derecho
- 2 Quemador rápido trasero derecho
- 3 Quemador corona central
- 4 Quemador semirrápido trasero izquierdo
- 5 Quemador semirrápido delantero izquierdo



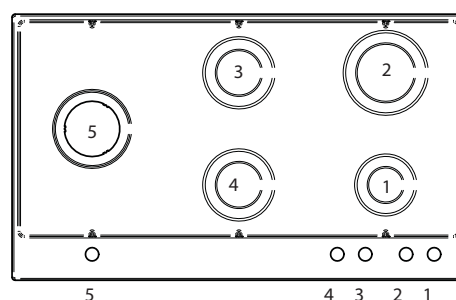
MANDOS / ELEMENTOS TÉRMICOS

- 1 Quemador auxiliar delantero derecho
- 2 Quemador rápido trasero derecho
- 3 Quemador dual o corona central
- 4 Quemador semirrápido trasero izquierdo
- 5 Quemador semirrápido delantero izquierdo



MANDOS / ELEMENTOS TÉRMICOS

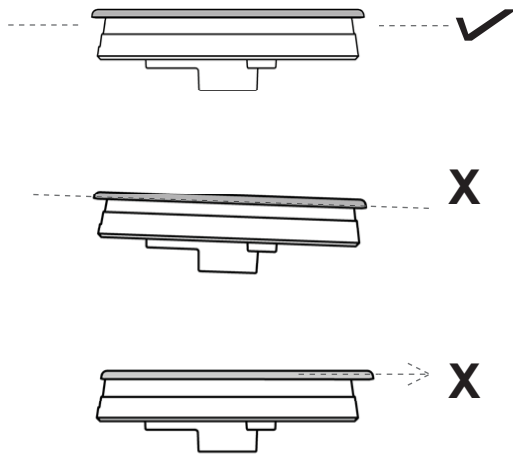
- 1 Quemador auxiliar delantero derecho
- 2 Quemador rápido trasero derecho
- 3 Quemador semirrápido trasero central
- 4 Quemador semirrápido delantero central
- 5 Quemador dual o corona lateral izquierdo


ES

USO

QUEMADORES Y PARRILLAS

Los difusores de llama y las tapetas deben estar correctamente colocados para que la placa de cocción funcione adecuadamente.



Una colocación incorrecta de los difusores de llama y/o las tapetas puede provocar que los quemadores se dañen.

Las parrillas deben estar colocadas en sus alojamientos, dentro de la placa de cocción.

ES

USO DE LOS QUEMADORES

En el panel de mandos, junto a cada mando se indica a qué quemador se refiere.

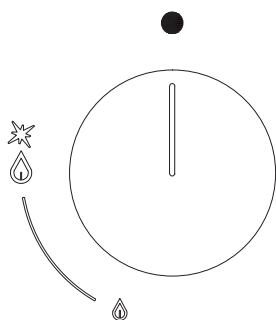
Gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el mando correspondiente al quemador seleccionado, llevándolo hasta la posición de MÁXIMO (llama agrande).

Presione el mando para hacer que salga gas y activar el encendido.

Una vez que la llama se haya encendido, mantenga el mando presionado durante unos 10 segundos y luego suéltelo.

En caso de que el quemador se apague tras haber dejado de presionar el mando, repita toda la operación.

Para apagar el quemador, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición cero.



USO DEL QUEMADOR DUAL (en su caso)

Para ofrecer mayor flexibilidad, el quemador dual puede funcionar completamente encendido o solo con la corona interna encendida.

Gire el mando correspondiente en el sentido contrario a las agujas del reloj y llévelo hasta la posición de MÁXIMO (1).

Presione el mando para hacer que salga gas y activar el encendido.

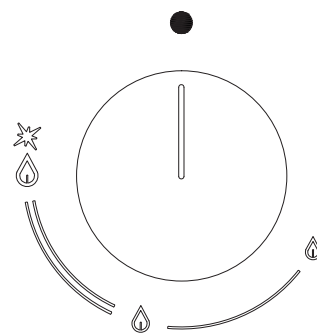
Una vez que la llama se haya encendido, mantenga el mando presionado durante unos 10 segundos y luego suéltelo.

En caso de que el quemador se apague tras haber dejado de presionar el mando, repita toda la operación.

En la posición 2, la corona externa está al mínimo y la corona interna está al máximo.

En la posición 3, la corona interna está al máximo y la corona externa está apagada.

En la posición 4, la corona interna está al mínimo y la corona externa está apagada.



Consejos para utilizar los quemadores adecuadamente:

- Utilice recipientes adecuados a cada quemador (consulte la tabla).
- Cuando se haya alcanzado la ebullición, sitúe el mando en la posición de MÍNIMO.
- Use siempre recipientes con tapa.

QUEMADOR	DIÁMETROS RECIPIENTE (ACONSEJADOS) cm
Auxiliar	12 - 14
Semirrápido	14 - 26
Rápido	18 - 26
Corona	22 - 26
Dual	22 - 26

SISTEMA DE SEGURIDAD

Cada quemador cuenta con un sensor de presencia de llama (termopar) para impedir que salga gas en caso de apagado accidental de la llama.

En caso de corte de corriente, la placa de cocina continúa funcionando correctamente sin peligro.

ENCENDIDO MANUAL

En caso de falta de corriente eléctrica, los quemadores se pueden encender manualmente: Gire en el sentido contrario a las agujas del reloj el mando correspondiente al quemador seleccionado, llevándolo hasta la posición de MÁXIMO (llama agrande).

Presione el mando para hacer que salga gas y acerque un encendedor o una llama al quemador. Una vez que la llama se haya encendido, mantenga el mando presionado durante unos 10 segundos y luego suéltelo.

ACCESORIOS

Adaptador para wok

Parrilla adicional para utilizar sobre los quemadores corona con recipientes con la base cóncava.

Reducción para cafetera

Parrilla adicional para utilizar sobre el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

LIMPIEZA DEL APARATO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, espere a que todos los componentes se hayan enfriado y desconecte la placa de las redes de gas y eléctrica.

Limpieza de la placa:

Periódicamente es necesario lavar con agua tibia y jabón los cabezales de los quemadores, las parrillas de acero esmaltado, las tapas esmaltadas y los difusores de llama, enjuagándolos y secándolos bien a continuación. El posible líquido que rebose de los recipientes siempre se debe quitar con un paño. Si la maniobra de apertura o de cierre de alguna llave presenta dificultades, no la fuerce; solicite con urgencia la intervención del servicio de asistencia técnica.

Limpieza de las partes esmaltadas:

Para mantener las características de las superficies esmaltadas es necesario limpiarlas frecuentemente con agua y jabón. No use nunca polvos abrasivos. Evite dejar sobre las superficies esmaltadas sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, zumo de limón, sal, jugo de tomate, etc.) y lávelas cuando aún están calientes.

Limpieza de las partes de acero inoxidable:

Limpie los componentes con agua y jabón y luego séquelos con un paño suave. El brillo se mantiene repasando periódicamente con alguno de los productos específicos habitualmente disponibles en los comercios. No use nunca polvos o estropajos abrasivos.

Limpieza de los difusores de llama de los quemadores:

Al estar simplemente apoyados, para limpiarlos basta sacarlos de su alojamiento y lavarlos con agua y jabón. No los sumerja en agua ni los lave bajo un chorro de agua corriente. Tras haberlos secado bien y haber comprobado que los agujeros no están tapados, volver a ponerlos en su correspondiente alojamiento.

Limpieza de la superficie de vidrio:

Para desengrasar, puede usar detergente lavavajillas y vinagre, enjuagando a continuación; después, limpie con detergente lavavajillas, enjuague, pase un paño húmedo y seque.

Para quitar las incrustaciones, ponga sobre la zona afectada agua y jabón o detergente lavavajillas. Tras unos minutos, enjuague y lave la placa.

Evite los productos anticál, abrasivos y multiuso, ya que con el tiempo deterioran el vidrio.

Limpieza de las parrillas:

No lave las parrillas en el lavavajillas.

Los restos blancos en las parrillas se deben al roce normal con los recipientes y no indican defectos o abrasiones del esmalte.

ES

MAL FUNCIONAMIENTO

En algunos casos es posible resolver fácilmente las posibles anomalías de funcionamiento.

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, compruebe las siguientes indicaciones.

El quemador no se enciende.

Compruebe que no hay restos de comida entre la bujía de encendido y el quemador.

Compruebe que las alimentaciones de gas y eléctrica son correctas.

Compruebe que los quemadores no están mojados y que están correctamente colocados.

El encendedor permanece activado.

Probablemente ha entrado agua en el interior de la placa durante la limpieza. Desconéctela de la red eléctrica y espere unas horas para permitir que se seque.

El encendedor no funciona.

Compruebe que el interruptor de la red eléctrica está activado y que no hay problemas con el suministro eléctrico.

ES

La llama del quemador no es uniforme.

El quemador no está correctamente colocado.

Las ranuras del quemador están sucias u obstruidas por agua.

El mando no permanece en su sitio.

El clip del mando está roto; llame a la asistencia técnica para sustituirlo.

No sale gas.

Compruebe que la llave de la red de gas no está cerrada o que la bombona no está vacía.

**GARANTÍA Y ATENCIÓN AL CLIENTE:
WWW.BERTAZZONI.COM**

