

manuale uso e manutenzione
operating and maintenance
instructions pour l'usage
et la maintenance

NOTIZIE GENERALI

ATTENZIONE:

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- **ATTENZIONE:** la cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio. **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

NOTIZIE GENERALI

- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Non utilizzare il piano cottura durante la fase di pulizia.
- Queste istruzioni sono valide solo se il simbolo del paese compare sull'apparecchio. Se il simbolo non compare sull'apparecchio è necessario fare riferimento alle istruzioni tecniche necessarie che il costruttore fornirà in materia di modifica dell'apparecchio stesso nelle condizioni di utilizzo del paese di destino.
- Leggere attentamente le istruzioni fornite prima d'installare e utilizzare l'apparecchio. Il produttore non è responsabile se l'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchio provocano lesioni o danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento per il futuro.
- Non lasciare mai l'apparecchio incostudito durante la preparazione dei cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Quando l'apparecchio è collegato direttamente all'alimentazione elettrica, è necessario un interruttore isolante onnipolare. È necessario che l'apparecchio si scolleghi completamente dalla rete conformemente alle condizioni della categoria III relativa alla sovratensione.

NOTIZIE GENERALI

- Il cavo di terra è escluso.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Quando si collega il cavo di alimentazione, assicurarsi che non sia a contatto diretto (ad es. mediante l'impiego di manicotti di isolamento) con parti che possono raggiungere temperature superiori ai 50°C.



La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.

**Dichiarazione di conformità:**

si dichiara che i nostri prodotti soddisfano le vigenti direttive europee, ordini e regolamenti, nonché i requisiti indicati nelle norme di riferimento.

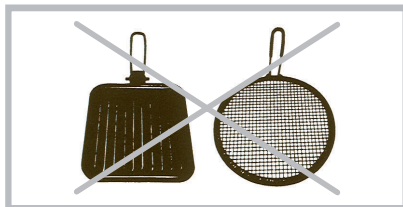
ATTENZIONE:

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
- Sorvegliare i bambini per tutto il tempo di funzionamento dell'apparecchio badando che non stiano nelle vicinanze e che non tocchino le superfici non ancora completamente raffreddate.
- Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.

ATTENZIONE !!!!

- **NON UTILIZZARE** diffusori, tostapane, bisticchiere in ghisa o griglie per carne in acciaio inossidabile sui fuochi a gas.
- **UTILIZZARE SOLAMENTE** pentole come descritto nel paragrafo "USO DEI BRUCIATORI".



Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE



E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione , alla regolazione , all'adattamento al tipo gas disponibile , vengano eseguite da personale qualificato , secondo le norme in vigore.

Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.

USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

Accensione automatica con valvolatura

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig.1) e premere la manopola.

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

Uso dei bruciatori

Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.

In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig.1).

Bruciatori	Potenze (W)	Ø Pentole
Ausiliario	1000	10 - 14 cm
Semi-rapido	1750	16 - 18 cm
Tripla corona	4000	22 - 24 cm

Avvertenze

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza,dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la

manopola al punto di accensione (fiamma grande fig.1)

- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o tabacco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare , abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole

PULIZIA

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

Pianale vetro e parti smaltate

Il pianale in vetro e tutte le parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

Bruciatori e griglie

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento. Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

Rubinetti a gas

L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.

In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



AVVERTENZA IMPORTANTE

LE OPERAZIONI DI SEGUITO RIPORTATE DEVONO ESSERE ESEGUITE ,NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI, ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI A PERSONE ANIMALI O COSE DERIVANTI DALL'INNOSSERVANZA DI TALI DISPOSIZIONI.

INSTALLAZIONE

Montaggio del piano

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 65°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee EN 30 335-1-2-6.

L'apparecchio è di tipo " Y ", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canevacci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig.3 in modo che risulti una distanza di almeno 50 mm dal bordo posteriore dell'apparecchio installato e 100 mm dalle pareti laterali adiacenti.

MODELLO	L (mm)	P (mm)
ATV63TBK ATV63TWK	560	480

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore lasciando uno spazio di depressione di almeno 10 mm. (fig.4).

Questo apparecchio è di classe 3.

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche. Si preste particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm² e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm². In caso d'inserimento su di un mobile da incasso con porta il pannello installato sotto il piano

di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.

Fissaggio del piano

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione con lato adesivo .

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno del vetro la guarnizione adesiva S (fig.5).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G (fig. 6).

ATTENZIONE:

Il collegamento elettrico del piano di cottura e del forno deve essere eseguito separatamente per questioni di sicurezza oltre che per consentire una facile rimozione del forno dall'unità.

Locale di installazione

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale. Per la ventilazione dei locali ed evacuazione dei prodotti della combustione si rimanda a quanto scritto al paragrafo 4 e 5 delle norme UNI 7129 e UNI 7129-02 .

L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo , in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm² ed il locale dove è installato l'apparecchio un volume minimo di 20 m³

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Collegamento gas

Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio.

Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma in vigore o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma in vigore.

Il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quella indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge.

La messa a terra è obbligatoria.

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

Sostituzione ugelli

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.

La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche".

Procedere quindi come segue:

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave dritta L svitare l'ugello U (fig.8-8/A) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energeticamente l'ugello.

Regolazione bruciatori

La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue:

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio nel foro F del rubinetto (fig.9) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.

Per bruciatori funzionanti a gas G30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.

MANUTENZIONE

Sostituzione cavo alimentazione

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 0,75 mm² per i piani a gas.

Il collegamento alla morsettiere va eseguito come illustrato in fig 10:

<i>cavetto L marrone</i>	<i>(fase)</i>
<i>cavetto N blu</i>	<i>(neutro)</i>
<i>cavetto verde-giallo</i>	<i>(terra)</i>

TABELLA CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE ESERCIZIO mbar	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO 1/100 mm	DIAMETRO BY PASS RUBINETTI 1/100 mm	PORTATA TERMICA (W)	
N°	DENOMINAZIONE			g/h	L/h			Max.	Min.
2	SEMIRAPIDO	G30	28 - 30	127	-	66	31	1750	600
		G31	37	125	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	167	101	Reg.	1750	600
3	AUSILIARIO	G30	28 - 30	73	-	50	27	1000	450
		G31	37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450
4	TRIPLA CORONA	G30	28 - 30	291	-	94	60	4000	2100
		G31	37	286	-	94	60	4000	2100
		G20	20	-	381	137	Reg.	4000	2100

Titolo breve o riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità con i requisiti di cui sopra.

La performance di ogni singolo bruciatore viene calcolata secondo la norma EN 30-2-1 (2015).

Il rendimento totale del piano di cottura è calcolato in base al regolamento UE 66/2014 Par. 2.2.

L'efficienza viene calcolata solo per i bruciatori con una capacità nominale superiore 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015))

Informazioni rilevanti per il cliente per minimizzare il consumo di energia durante l'uso.

Consigli per risparmiare:

- utilizzare pentole comuni con base piana, utilizzare pentole con il formato corretto, utilizzare pentole con il coperchio,
- ridurre al minimo la quantità di grasso liquido o, quando si avvia un liquido bollente ridurre l'impostazione.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

GARANZIA

Il produttore garantisce per 24 mesi, dalla data di acquisto, tutte le parti componenti il piano cottura da incasso che risultassero difettose per vizio di materiali o di produzione.

La garanzia NON copre:

- parti in vetro, manopole, parti in plastica, eventuali accessori;
- difetti provocati da urti o comunque verificatisi durante il trasporto;
- difetti causati da errata installazione, manomissioni, interventi di personale non autorizzato;
- difetti causati da uso del piano cottura non conforme a quanto previsto nel "libretto di uso e manutenzione";
- difetti in ogni caso provocati da eventi non imputabili al produttore.

Sono espressamente escluse dalla garanzia le spese d'installazione.

È in ogni caso esclusa la sostituzione del piano cottura.

La garanzia opera a condizione che colui che richiede l'intervento:

- esibisca la presente garanzia nonchè il "libretto di uso e manutenzione" (compilato in ogni sua parte) entrambi recanti in calce timbro e firma del rivenditore autorizzato;
- esibisca la relativa ricevuta o comunque altro documento fiscale idoneo a comprovare la data di acquisto dal rivenditore autorizzato (con esclusione pertanto degli eventuali successivi acquirenti).

Il produttore non risponde di eventuali danni, diretti o indiretti, causati a persone o cose che dovrebbero derivare da avarie del piano cottura; del pari non risponde dei danni che dovessero eventualmente conseguire alla forzata sospensione d'operatività del piano cottura stesso.

La presente garanzia è valida solo in Italia ed è l'unica riconosciuta dal produttore, il quale soltanto -come patto scritto- potrà modificarne ovvero integrarne le condizioni.

Il produttore non risponde delle possibili inesattezze nonchè degli errori di stampa o di trascrizione contenute nella presente garanzia nonchè del "libretto di uso e manutenzione".

Il produttore, anche senza preavviso, potrà apportare ai prodotti tutte le modifiche ritenute necessarie o utili senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionamento e sicurezza.

Per conoscere il centro assistenza più vicino chiamare il n° Verde:



GENERAL NOTICE

WARNING:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

GENERAL NOTICE

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the hob during cleaning
- These instructions apply only if the symbol of the country appears on the appliance. If the symbol not appear on the device you need to refer to the technical instructions required that the manufacturer will provide for the amendment of the appliance in terms of use of the destination country.
- Carefully read the instructions before installing and using the appliance. The manufacturer is not responsible if the installation and improper use of the device causing injury or damage. Keep the instructions handy as a reference for the future.
- Never leave the appliance unattended during food preparation because oil and grease could cause a fire.
- When the unit is connected directly to the power supply, you need a switch insulating omnipolar. It is necessary that the appliance can be completely disconnected from the network in accordance with the conditions of the category III on the overvoltage. The earth cable is not included.

GENERAL NOTICE

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorized technician or by a qualified person to avoid danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. through the use of insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 ° C.



We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.

If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice. This is a Class 3 appliance



Declaration of conformity:

declares that our products comply with current European directives, orders and regulations, and the requirements stated in the reference standards.

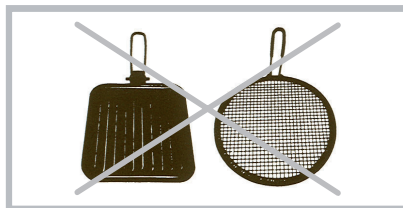
ATTENTION:

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

The product label, with the serial number, is stucked under the hob.

WARNING !!!!

- **DO NOT USE** speakers, toaster, iron griddles or grids for stainless steel meat on gas burners.
- **USE ONLY** pots as described in "USING THE BURNERS" paragraph.



The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.

INSTRUCTIONS FOR THE USER



IT IS NECESSARY THAT ALL THE OPERATIONS REGARDING THE INSTALLATION, ADJUSTMENT AND ADAPTATION TO THE TYPE OF GAS AVAILABLE ARE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE SPECIFIC INSTRUCTIONS ARE DESCRIBED IN THE BOOKLET SECTION INTENDED FOR THE INSTALLER

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig.1) and press the knob.

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 10 seconds.

Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig.2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame fig. 1).

Bruners	Powewr (W)	Ø of Pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Ultra Rapid	4000	22 - 24 cm

Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the

knob to the lighting point (large flame, fig.1).

- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid. Don't use a steam cleaner for the cleaning the hob.

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

Glass platform and enamelled parts

The glass platform and all of the enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

CLEANING

Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

IMPORTANT NOTICE



THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE. THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 65°C besides the room one.

The appliance is of type "Y", or it can be installed with one side wall to the right or left of the hob.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.

Make an opening in the worktop of the dimensions indicated in fig. 3 so that there is a distance of at least 50 mm from the rear edge of the installed appliance and 100 mm from the adjacent side walls.

ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer having an adhesive side.

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the adhesive washer S along the external border of the glass (fig.5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6).

ATTENTION:

The electrical connection of the cooking hob and the oven must be carried out separately for security issues and to allow easy removal of the oven from the unit

Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

The room where the appliance is installed must have a minimum volume of 20m³

MODEL	L (mm)	P (mm)
ATV63TBK ATV63TWK	560	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

FOR THE U.K. ONLY:

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.

For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100cm² is required.

For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.

If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases. The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Gas enters the appliance through a cylindrical threaded male gas union (1/2").

The connection must not stress the gas ramp.

Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.

ATTENTION: Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values

Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**

This device must be at a suitable opening distance from the contacts in order to allow the entire disconnection in case of overvoltage category III, in accordance with installation rules

Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics".

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8-8/A) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up;
- turn the tap up to the minimum position (small flame);
- remove the knob from the tap rod;
- introduce a flat-tip screwdriver in the hole F of the tap (fig.9) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

MAINTENANCE

Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm² for the version all gas and 3x1 mm² for the version mixed, type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.10:

<i>brown cable L</i>	<i>(phase)</i>
<i>blue cable N</i>	<i>(neutral)</i>
<i>green-yellow cable</i>	<i>(ground)</i>

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NOMINAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY-PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			mbar	g/h			L/h	1/100 mm
2	SEMI-RAPID	G30	30	127	-	66	31	1750	600
		G31	37	125	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	167	101	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30	30	73	-	50	27	1000	450
		G31	37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450
4	ULTRA-RAPID	G30	30	291	-	94	60	4000	2100
		G31	37	286	-	94	60	4000	2100
		G20	20	-	381	137	Reg.	4000	2100

Short title or reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements.

The performance of each individual burner is calculated according to standard EN 30-2-1 (2015)

The total efficiency of the hob is calculated according to the EU Regulation 66/2014 Par. 2.2

The efficiency is calculated only for the burners with a nominal capacity exceeding 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015))

Information which is relevant to the customer to minimize the energy consumption during usage:

Energy Saving Tips:

- use pots having flat base, Use pots with proper size, use pots with lid;
- minimize the amount of liquid or fat, when liquid starts boiling reduce the setting.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without affecting the essential characteristics of functionality and safety.

- **AVERTISSEMENT:**
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart moins d'être surveillés en continu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités ou le manque d'expérience et de connaissances physiques, sensorielles ou mentales réduites si elles ont été donné supervision des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les dangers impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance
- La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de la plaque de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Ces instructions sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole apparaît pas sur l'appareil que vous devez vous référer à la notice technique nécessaire que le fabricant fournira pour la modification de l'appareil dans les conditions d'utilisation du pays de destination.
- Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité si l'installation et l'utilisation abusive de l'appareil et causer des blessures ou des dommages. Gardez les instructions à portée de main comme une référence pour l'avenir.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la préparation de la nourriture parce que les huiles et graisses pourraient provoquer un incendie.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Lorsque l'appareil est connecté directement à l'alimentation, vous avez besoin d'un interrupteur omnipolaire isolant. Il est nécessaire que l'appareil peut être complètement déconnecté du réseau en conformité avec les conditions de la catégorie III de la surtension. Le câble de terre ne sont pas inclus.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un technicien agréé ou par une personne qualifiée pour éviter le danger.
- When connecting the power cable, make sure it is not in direct contact (eg. By using insulation sleeves) with parts that can reach temperatures of over 50 ° C.

AVERTISSEMENTS GENERAUX



Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique.



Déclaration de conformité:

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux actuelles directives, ordonnances et règlements européens, ainsi que les exigences énoncées dans les normes de référence.

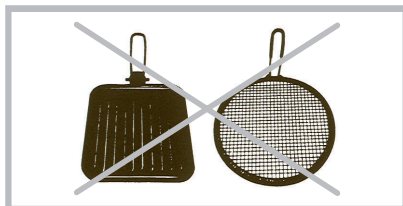
ATTENTION:

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée au dessous de la table de cuisson.

ATTENTION !!!!

- **NE PAS UTILISER DE** haut-parleurs, un grille-pain, plaques de fer ou de grilles pour la viande en acier inoxydable sur les brûleurs à gaz.
- **UTILISER** uniquement des pots comme décrit dans Paragraphe "**UTILISATION DES FEUX**".



Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.
Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig. 1) et appuyer sur le bouton.

Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel du brûleur (voir tableau ci-après), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig. 2).

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Triple couronne	4000	22 - 24 cm

Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig. 1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Pour les tables équipées de thermocouple (soupape de sécurité), si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement

l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig. 1).

- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

NETTOYAGE

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid.

Plan en verre et parties émaillées

Le plan en verre et les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. Éviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

NETTOYAGE

Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège. Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENT IMPORTANT

LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.



INSTALLATION

Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 65°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes EN 30 335-1-2-6.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture dans le plan de l'armoire des dimensions représentées sur la figure 3 de sorte qu'il soit à une distance d'au moins 50 mm à partir du bord arrière de l'appareil installé et 100 mm par rapport aux parois latérales adjacentes.

MODELLO	L (mm)	P (mm)
ATV63TBK ATV63TWK	560	480

En cas de présence d'une armoire murale audessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail.

Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4). Cet appareil est de classe 3.

En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité. Il faudra en particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 cm² et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm².

Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial avec côté adhésif.

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).
- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis V des crochets de fixation G (fig. 6).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion ; il est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce: le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20m³. L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm².

Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil ou à celle reportée sur la dernière page de ce manuel.

Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents. L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue conformes aux normes en vigueur.

Le raccord d'entrée gaz de l'appareil est fileté ½ gaz cylindrique mâle.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.

Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble

d'alimentation une fiche normalisée.

Cet appareil doit être placé à une distance raisonnable afin de pouvoir être débranché en cas de survoltage (catégorie III), en accord avec les règles d'installation.

TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

Remplacement des buses

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les buses des brûleurs.

Le choix des buses à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques".

Procéder ensuite de la manière suivante :

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser la buse U (fig.8 - 8/A) et la remplacer par la buse adéquate.
- Bloquer énergiquement la buse.

Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante :

- Allumer le brûleur ;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme) ;
- Enlever le bouton de la tige du robinet ;
- Introduire un tournevis à pointe plate dans le trou F du robinet (fig.9) et tourner la vis by-pass jusqu'au réglage correct du minimum.

Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.

Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3x0,75mm² pour table de cuisson à gaz.

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10:

câble L marron	(phase)
câble N bleu	(neutre)
câble ⊕ vert-jaune	(terre)

TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRULEURS		GAZ	PRESSION DE SERVICE	DEBIT		DIAMÈTRE INJECTEUR	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET	DEBITS CALORIFIQUES (W)	
N°	DESIGNATION			mbar	g/h			L/h	1/100 mm
2	SEMI-RAPIDE	G30	28-30	127	-	66	31	1750	600
		G31	37	125	-	66	31	1750	600
		G20	20	-	167	101	Reg.	1750	600
		G25	25	-	194	102	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIRE	G30	28-30	73	-	50	27	1000	450
		G31	37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	95	77	Reg.	1000	450
		G25	25	-	111	80	Reg.	1000	450
4	TRIPLE COURONNE	G30	28-30	291	-	94	60	4000	2100
		G31	37	286	-	94	60	4000	2100
		G20	20	-	381	137	Reg.	4000	2100
		G25	25	-	443	137	Reg.	4000	2100

Titre abrégé ou références aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité avec les exigences ci-dessus

La performance de chaque brûleur individuel est calculé selon la norme EN 30-2-1 (2015)

Le rendement global de la table de cuisson est calculé selon le Règlement UE 66/2014 Par. 2.2

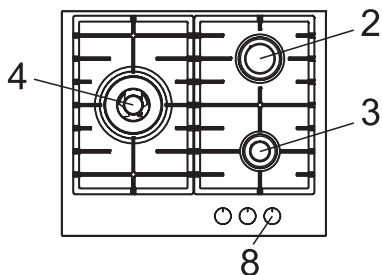
L'efficacité est calculée uniquement pour les brûleurs avec une capacité nominale est supérieure 1,16 KW (EN 30-2-1 (2015))

Information qui est pertinente pour le client afin de minimiser la consommation d'énergie lors de l'utilisation

L'économie d'énergie: utilisation des pots ayant fond plat, Utilisez des ustensiles avec la taille, de l'utilisation des pots avec couvercle, de minimiser la quantité de graisse liquide ou, lorsque le liquide commence ébullition réduire le réglage.

MODELLO / MODEL / MODÈLE

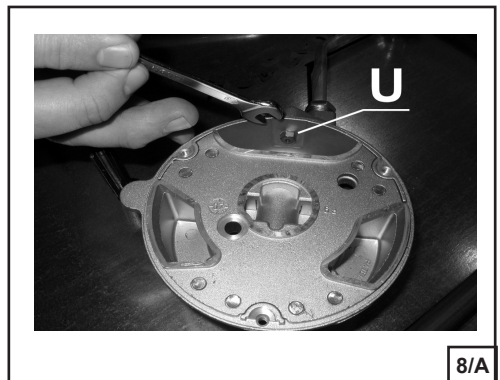
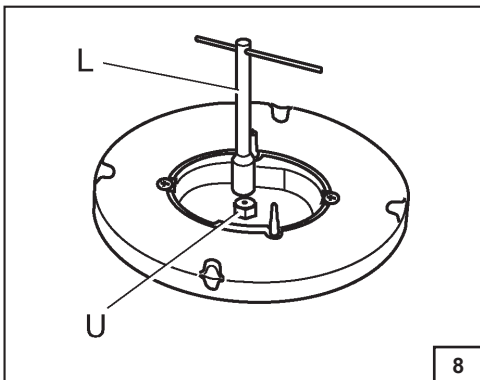
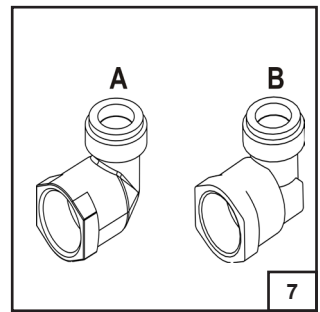
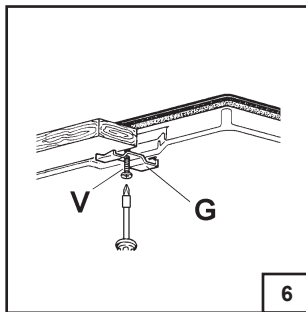
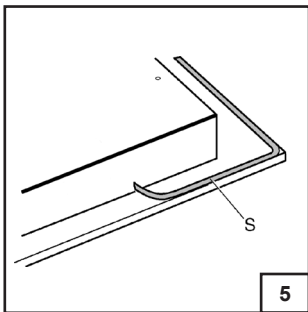
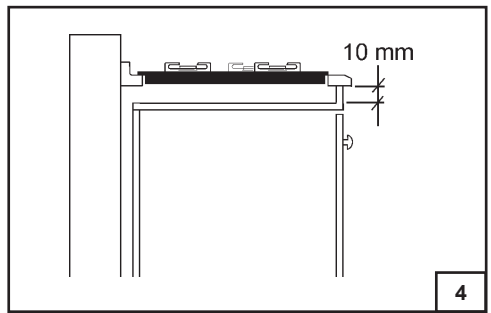
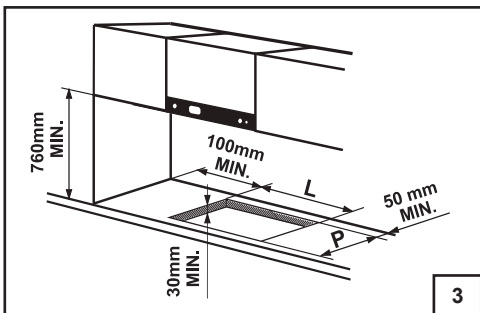
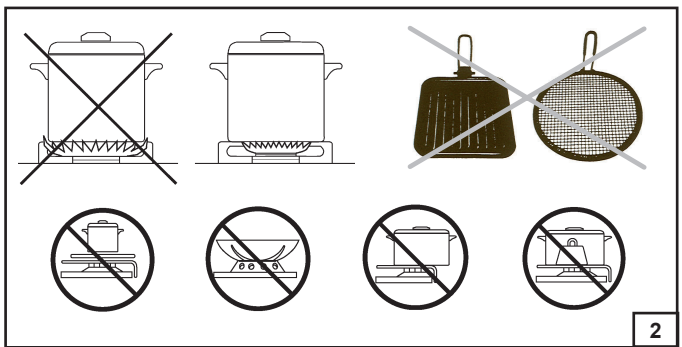
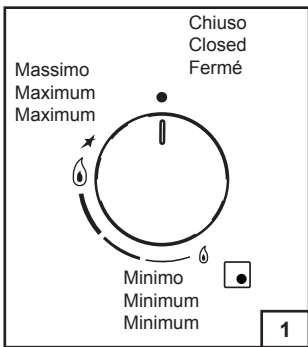
ATV63TBK - ATV63TWH

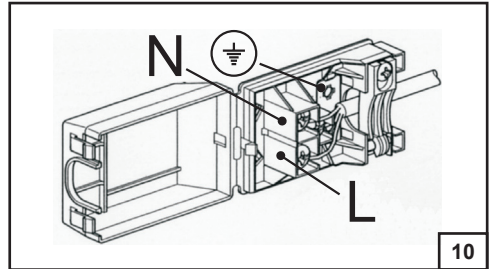
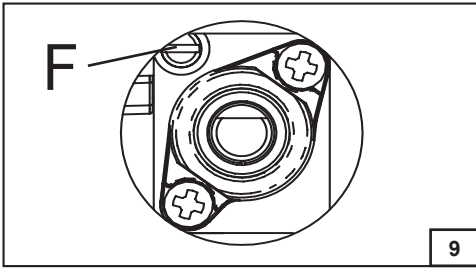


2. Bruciatore Semirapido di	1750 W
3. Bruciatore Ausiliario di	1000 W
4. Bruciatore Tripla Corona di	4000 W
8. Manopola comando bruciatore	

2. Semi-rapid burner	1750 W
3. Auxiliary burner	1000 W
4. Ultra-rapid burner	4000 W
8. Control Knob for burner	

2. Brûleur Semi-rapide de	1750 W
3. Brûleur Auxiliaire de	1000 W
4. Brûleur Triple Couronne de	4000 W
8. Bouton commande des brûleurs	





ENERGY EFFICIENCY Tables according to regulation (EU) no.66 / 2014

Identificazione del modello / Model identification / Identification du modèle	ATV63TWH ATV63TBK
Tipo di piano cottura / Type of hob / Type de plaque de cuisson	PIANO COTTURA INCASSO / BUILT IN HOBS / PLAQUE DE CUISSON INTÉGRÉE
Numero di zone di cottura e/o aree / Number of cooking zones and/or areas / Nombre de zones de cuisson et/ou zones	3
Tipologia di riscaldamento / Heating technology / Technologie de chauffage	GAS

Posizione Bruciatore / Position Burner / Position du brûleur	Tipo di Bruciatore / Type burner / Type de brûleur	Efficienza energetica per bruciatore / Energy efficiency for gas burner / Efficacité énergétique pour le brûleur.		
		EE gas burner		%
Centrale Sinistro / Left Central / Centre Gauche	TriplaCorona / Triple Ring / Triple Couronne	EE gas burner	58,2	,%
Anteriore destro / Right front / Avant droit	Ausiliario / Auxiliary / Auxiliaire	EE gas burner	**	%
Posteriore destro / Right rear / Arrière droit	Semi-Rapido / Semi-Rapid / Semi-Rapide	EE gas burner	59,8	%
Energy efficiency for the gas hob		EE gas hob	59,0	%

Direttiva 2012/19/UE (RAEE).

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di Fig. A nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare): Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è Conforme alla Direttiva 2012/19/UE (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle apposite strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo .



Fig.A

Directive 2012/19 / EU (WEEE).

This informative note is addressed exclusively to owners of devices that present the symbol of Fig. A in the adhesive label showing the technical data applied on the product itself (matricular label): This symbol indicates that the product is classified according to current regulations, as electrical or electronic equipment and e Complies with Directive 2012/19 / EU (WEEE) therefore, at the end of its own useful life, must be treated separately from household waste, delivering it for free at a separate collection point for equipment electrical and electronic products or returning it to the dealer when buying a new equivalent device.

The user is responsible for placing the appliance at the end of its life at the appropriate collection facilities, under penalty of the penalties provided for by the current waste legislation.

Appropriate separate waste collection for the subsequent start-up of the disposed appliance to recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and favors the recycling of the materials of which the product is composed.

For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service, or the store where the purchase was made.

Manufacturers and importers comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme.



Fig.A

Directive 2012/19 / UE (DEEE).

Cette note informative s'adresse exclusivement aux propriétaires d'appareils présenter le symbole de la figure A sur l'étiquette adhésive montrant les données techniques appliquées sur le produit lui-même (étiquette matricielle): Ce symbole indique que le produit est classées selon la réglementation en vigueur, comme équipement électrique ou électronique et e Se conforme donc à la directive 2012/19 / UE (DEEE), à la fin de sa propre vie utile, doivent être traités séparément des déchets ménagers, le livrer gratuitement à un point de collecte séparé pour l'équipement produits électriques et électroniques ou de le retourner au concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de l'attribution de l'équipement à la fin de la vie aux installations de collecte désignés, les sanctions prévues par la législation actuelle sur les déchets.

Collecte appropriée pour l'envoi ultérieur de l'appareil pour le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible permet d'éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé humaine et favorise le recyclage des matériaux qui composent le produit.

Pour plus d'informations sur les systèmes de collecte disponibles, contactez le service d'élimination des déchets local ou le magasin où l'achat a été effectué.

Les fabricants et les importateurs se chargent de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination respectueux de l'environnement, soit directement, soit en participant à un système collectif.



Fig.A

