



N.EX.T.

MODELLI

PVC-38 1D TC

PVC-75 1D+1C TC

PVC-86 2D+1C TC

PVC-100 2D+1C TC

ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
piani cottura da incasso ad uso domestico

N.EX.T.

VERSIONI DI FUNZIONAMENTO

(TC) TOUCH CONTROL

(1C) 1 BRUCIATORE Kw 4,3

(1D) 1 BRUCIATORE Kw 5,0

INDICE

	pagina
AVVERTENZE GENERALI	04
DESCRIZIONE DEL PIANO COTTURA	07
GUIDA ALL'USO DEL PIANO COTTURA	11
PULIZIA	20
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	21
ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	24
INSERIMENTO DEL PIANO COTTURA NEL MOBILE	27
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	31
ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS	33
TABELLA DATI TECNICI	35

AVVERTENZE GENERALI

Prima di procedere all'installazione e all'uso di questo elettrodomestico è molto importante leggere con attenzione il manuale di istruzioni, che dovrà essere conservato con cura e accompagnare il prodotto per tutta la sua durata.

Nel caso l'apparecchio venga venduto o trasferito ad altre persone, occorre assicurarsi che il manuale di istruzioni venga fornito ad uso del nuovo utente.

Questo piano cottura è destinato unicamente all'utilizzo in ambiente domestico.

In caso di uso improprio o di installazione non corretta, il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni a persone o cose.

**PRODOTTO CONFORME ALLA DIRETTIVA EU 2002/96/EEC.**

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto una volta dismesso, dovrà essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, ed essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche; in alternativa potrà essere riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo elettrodomestico dello stesso tipo.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio nelle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sullo smaltimento rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento, 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 sui sistemi di raccolta disponibili, è opportuno rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

Anche le diverse componenti dell'imballaggio, non vanno disperse, ma smaltite in conformità alle norme locali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale in caso di cattiva o impropria installazione dell'apparecchio. L'installazione e l'assistenza tecnica sull'apparecchio devono essere affidate a personale tecnico specializzato nel rispetto delle norme locali.

Questo elettrodomestico è conforme alle prescrizioni delle seguenti direttive comunitarie europee
 “2014/35/UE” ex “2006/95/CE” DIRETTIVA BASSA TENSIONE
 “2009/142/CE” DIRETTIVA GAS
 “2014/30/UE” ex 2004/108/CE DIRETTIVA COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA

I dati identificativi del prodotto sono riportati nell'apposita targhetta applicata nella parte inferiore del piano cottura. La targhetta non deve essere mai rimossa

Importante: nella movimentazione dell'apparecchio, non deve essere sollevato agendo direttamente sul cristallo. Non vanno inoltre fatte pressioni direttamente sui bruciatori. Queste manovre potrebbero alterare il funzionamento del prodotto causare la rottura del cristallo.

Il prodotto è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardate i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

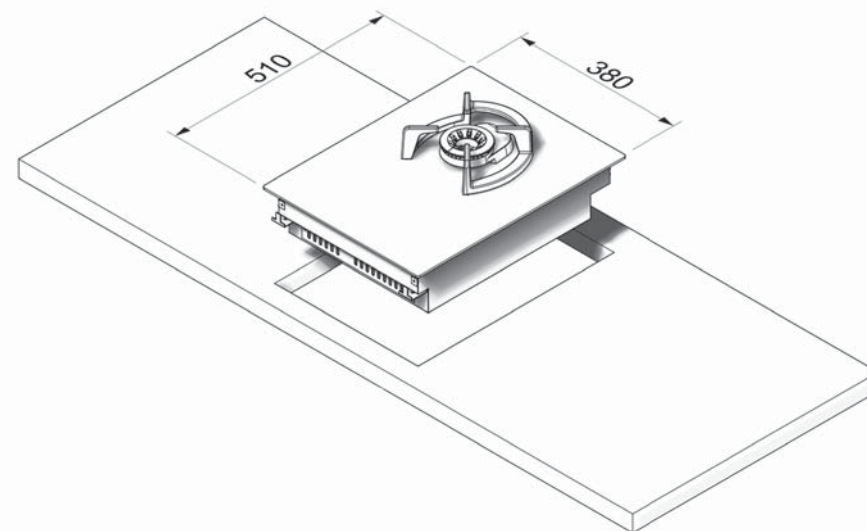
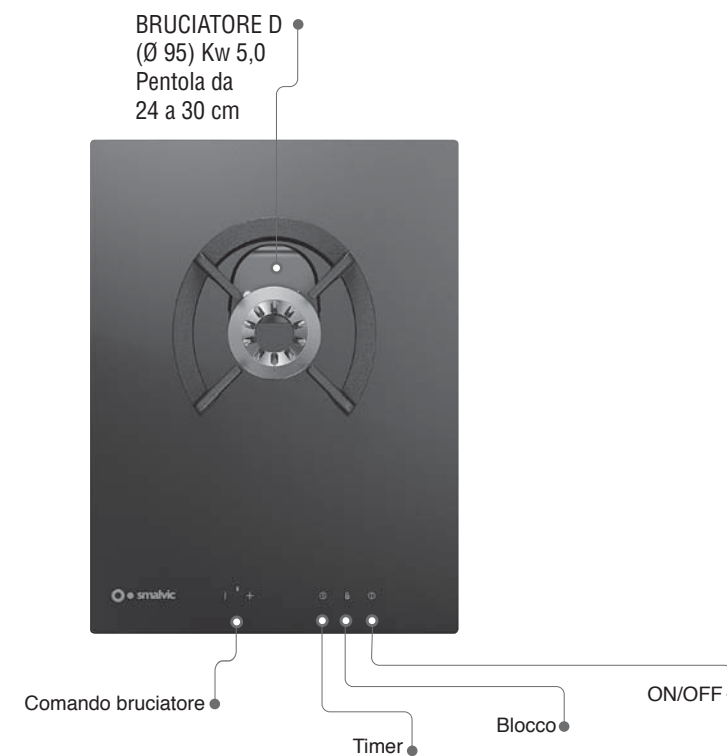
Nel caso di cattivo funzionamento, provvedere a scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il Centro di Assistenza Tecnica, autorizzato ad esigere ricambi originali. Prima di qualsiasi manutenzione chiudere il rubinetto dell'impianto del gas. Non provare in nessun caso a riparare da soli l'apparecchio.

Uso corretto del piano cottura

- L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, a meno che ciò non avvenga sotto diretta sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere eseguita da bambini senza una adeguata sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio è previsto solo per gli adulti, tenere i bambini fuori dalla portata.
- L'apparecchio produce calore sia in fase di funzionamento che, per inerzia, anche appena spento. Non bisogna toccare le parti venute in contatto con la fiamma durante queste fasi. In ogni caso utilizzare adeguate protezioni per evitare scottature. Tenere sempre lontani i bambini dall'apparecchio in funzione
- Usare solo recipienti idonei all'utilizzo su questo tipo di apparecchiatura
- Utilizzare solamente recipienti di dimensioni adeguate ad ogni bruciatore.
- Il diametro dei recipienti non deve essere superiore o inferiore alle misure indicate (vedi paragrafo Utensili per la cottura).
- Non utilizzare recipienti piccoli su bruciatori grandi, la fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.
- Non utilizzare recipienti con diametro superiore a quanto indicato perché il calore riflesso potrebbe causare danni irreparabili al vetro del piano.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od olii che potrebbero incendiarsi
- Non utilizzare il piano cottura come portaoggetti quando non è in uso, nel caso vengano dimenticati oggetti sull'apparecchio dopo la sua accensione, questi possono essere causa di danni all'elettrodomestico e agli stessi oggetti
- Non usare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente
- Prima della manutenzione, scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e dalla rete del gas; se il piano cottura è stato appena utilizzato, bisogna attendere che le parti calde si raffreddino prima di toccarle
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da altro personale qualificato al fine di evitare rischi o danni.
- Non immagazzinare e usare benzina od altre sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'elettrodomestico
- Non ostruire il passaggio di flusso dei gas combustibili e dell'aria di raffreddamento bloccando i fori

di ventilazione del locale o le condutture sull'apparecchiatura. Questo crea un funzionamento anomalo con possibile aumento dell'anidride carbonica a livelli di non sicurezza. L'utilizzo di un apparecchio di cottura può portare ad un aumento di calore e di umidità nel locale in cui è installato. Bisogna sempre garantire una buona aerazione della cucina, mantenere libere le aperture di aerazione naturale e se necessario installare un dispositivo di aerazione forzata (cappa aspirante)

- L'uso continuo dell'apparecchiatura per lungo tempo potrà necessitare di extra ventilazione, questo può essere risolto aprendo una finestra o aumentando la potenza della cappa aspirante
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta dati)
- Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato conformemente alle regole locali di installazione in vigore. Deve essere dedicata particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione
- In caso di auto spegnimento della fiamma, spegnere immediatamente il piano cottura. In presenza di un forte odore di gas, aprire una finestra ed aspettare 5 minuti prima di riaccendere.

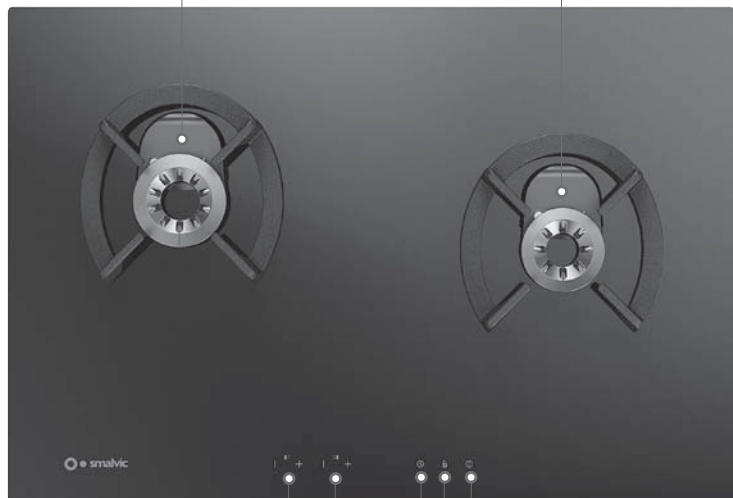


IT | DESCRIZIONE DEL PIANO COTTURA

N.EX.T. PVC-75 1D+1C TC

BRUCIATORE D
(Ø 95) Kw 5,0
Pentola da
24 a 30 cm

BRUCIATORE C
(Ø 85) Kw 4,3
Pentola da
22 a 28 cm

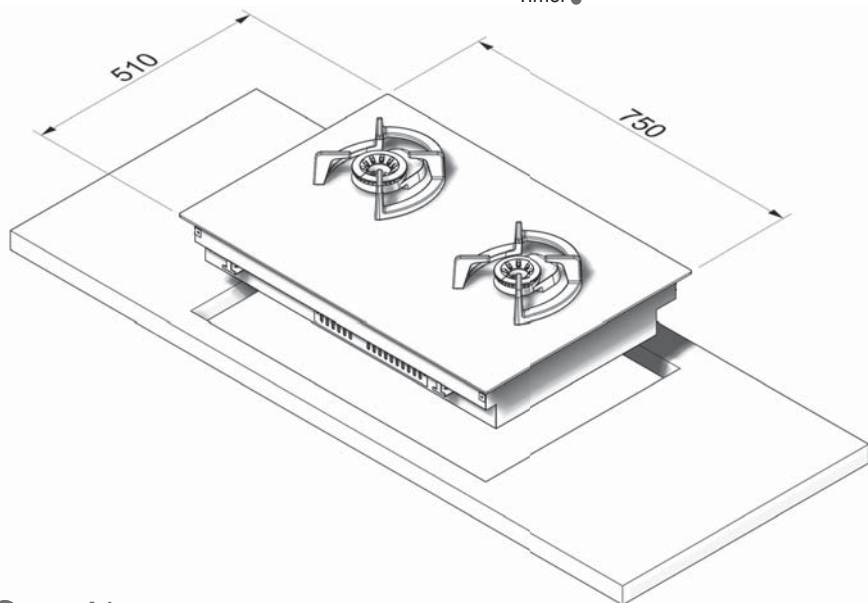


Comandi bruciatori

Timer

Blocco

ON/OFF



DESCRIZIONE DEL PIANO COTTURA | IT

N.EX.T. PVC-86 2D+1C TC

BRUCIATORE D
(Ø 95) Kw 5,0
Pentola da
24 a 30 cm

BRUCIATORE C
(Ø 85) Kw 4,3
Pentola da
22 a 28 cm

BRUCIATORE D
(Ø 95) Kw 5,0
Pentola da
24 a 30 cm

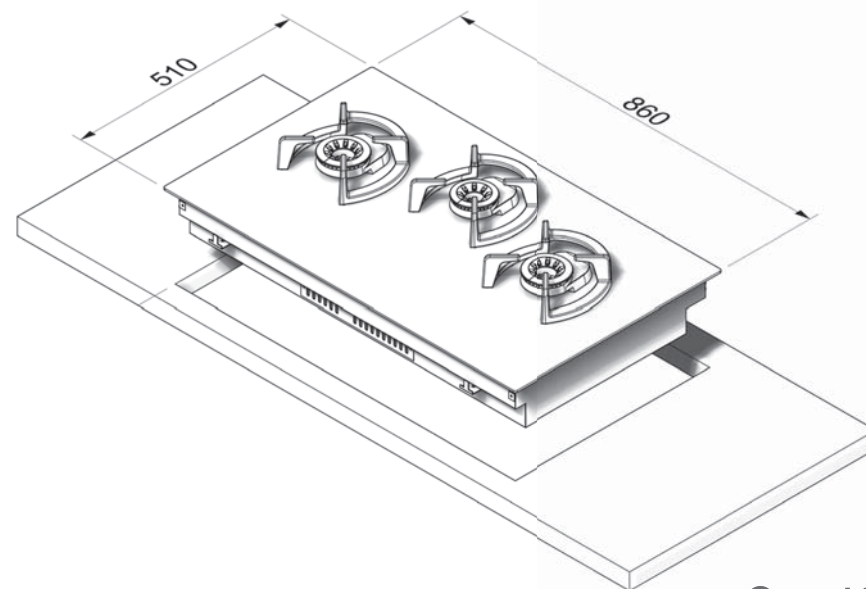


Comandi bruciatori

Timer

Blocco

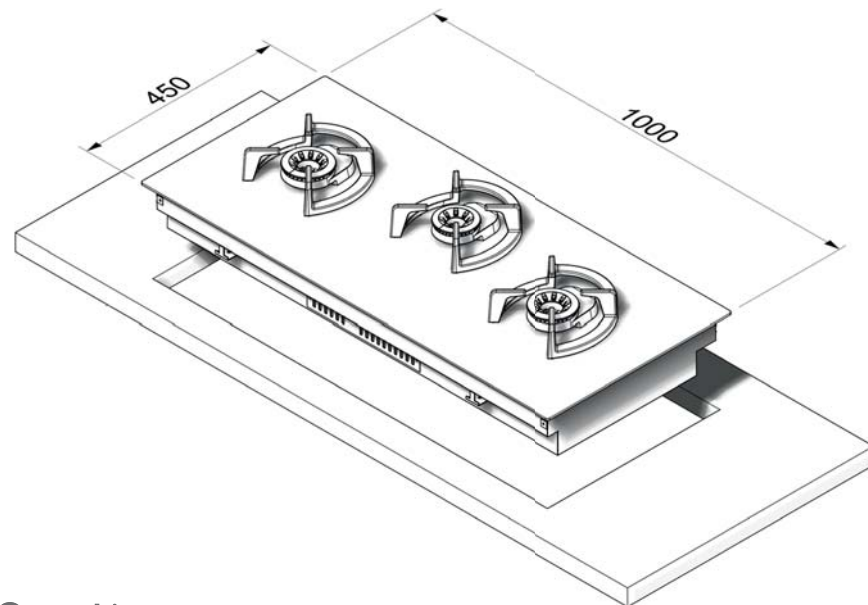
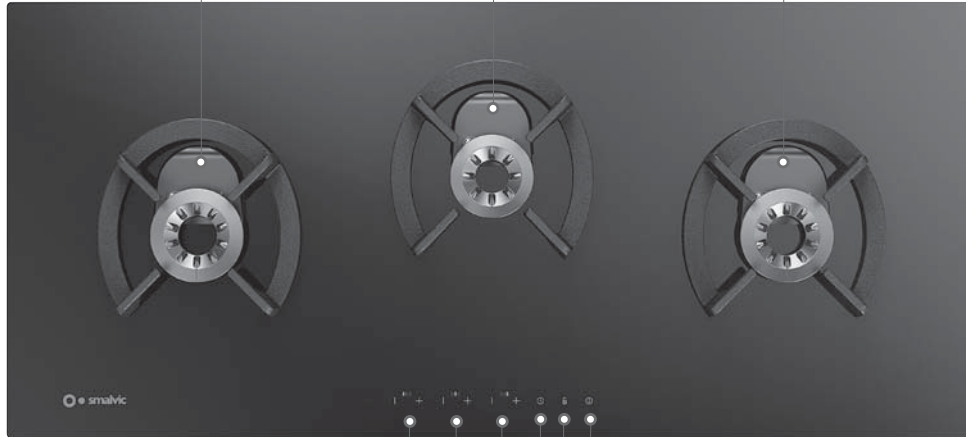
ON/OFF



BRUCIATORE D
(Ø 95) Kw 5,0
Pentola da
24 a 30 cm

BRUCIATORE C
(Ø 85) Kw 4,3
Pentola da
22 a 28 cm

BRUCIATORE D
(Ø 95) Kw 5,0
Pentola da
24 a 30 cm



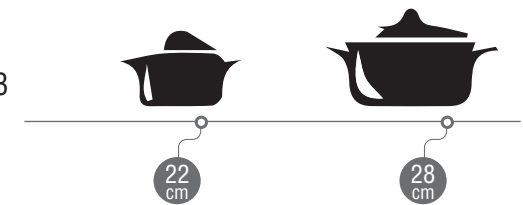
AVVERTENZE GENERALI

Le istruzioni di funzionamento riportate riassumono le funzioni di vari modelli.

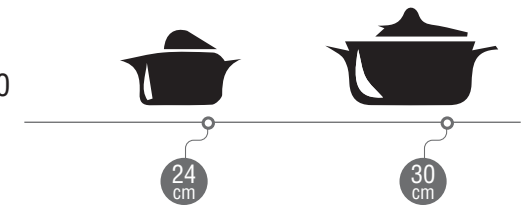
UTENSILI PER LA COTTURA (Pentole)

Si consiglia di adoperare utensili che abbiano un fondo piatto e liscio con un certo spessore, superfici laterali diritte e con un diametro conforme al bruciatore. L'utilizzo di utensili appropriati riduce il tempo di cottura, consente un minor consumo energetico e permette una cottura più uniforme. Si consiglia anche di utilizzare utensili con impugnatura di facile presa, che non si surriscaldi. Le impugnature ingombranti devono essere poste in modo da evitare rischi di urti accidentali. Non utilizzare sulle griglie del piano cottura pentole con il fondo non perfettamente liscio e regolare.

BRUCIATORE C (Ø 85) Kw 4,3
diametro utensile cm da/a:

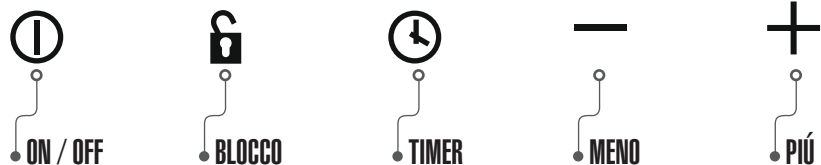


BRUCIATORE D (Ø 95) Kw 5,0
diametro utensile cm da/a:



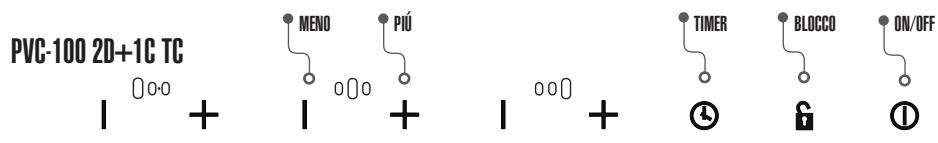
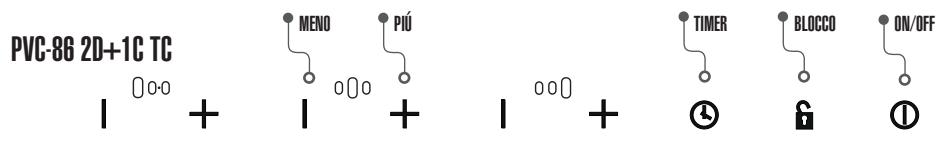
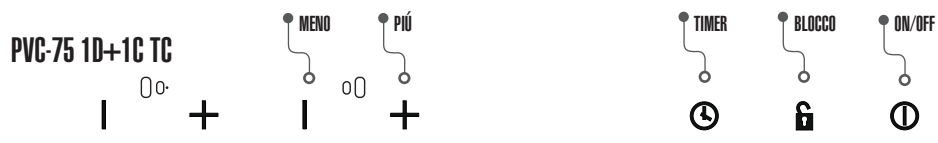
NOTE SULL'UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS

- Un bruciatore tarato correttamente e con i fori puliti si accenderà in pochi secondi. Usando gas naturale la fiamma sarà bluastra con un cono centrale più intenso.
- Nell'utilizzo di gas GPL, la presenza di lievi punte gialle è normale, perciò non sarà necessario effettuare alcuna taratura.
- In caso di manovra brusca nel portare la fiamma da massimo a minimo, la fiamma potrebbe spegnersi, in particolar modo se il bruciatore è freddo. In questo caso seguire quanto descritto al paragrafo "Taratura del Minimo"
- La fiamma non deve sporgere dal fondo della pentola.



USO DELL'APPARECCHIO

Un simbolo sopra ogni zona di comando indica la corrispondenza con il bruciatore.



AUTODIAGNOSI DELL'APPARECCHIO ALLA PRIMA ACCENSIONE

Dopo avere alimentato l'apparecchio il sistema eseguirà una breve autodiagnosi e una calibrazione della tastiera a sfioramento (tutti i display e i led rimangono accesi per alcuni secondi). Al termine del processo il display sarà completamente spento. L'apparecchio si trova ora in modalità "standby" e sarà possibile accendere il dispositivo con la pressione prolungata (circa 2 secondi) sul tasto "ON/OFF".

ACCENSIONE DEL PIANO COTTURA

MODELLO - PVC-38 1D TC - MODELLO - PVC-75 1D+1C TC - MODELLO - PVC-86 2D+1C TC
MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

Per accendere il piano cottura premere in modo continuo il tasto "ON/OFF" per almeno 2 secondi. L'apparecchio si accenderà e i display relativi ai bruciatori visualizzeranno il livello "0" (zero) che corrisponde allo stato di bruciatore spento.



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

Seguire le istruzioni facendo riferimento alle figure del modello installato

Per accendere un bruciatore premere e rilasciare il tasto "+" del bruciatore che si desidera accendere, a questo punto si hanno a disposizione 3 secondi per premere nuovamente il tasto "+" per accendere il bruciatore a livello 9, o il tasto "-" per accendere il bruciatore a livello 5.

ATTENZIONE: ogni bruciatore per il quale non è programmato il relativo tempo di utilizzo, (vedi apposito paragrafo) si spegne automaticamente dopo 4 ore di funzionamento continuo. L'accensione del bruciatore è segnalata anche del relativo indicatore (Led) che rimane attivo per tutto il periodo in cui il bruciatore è acceso.

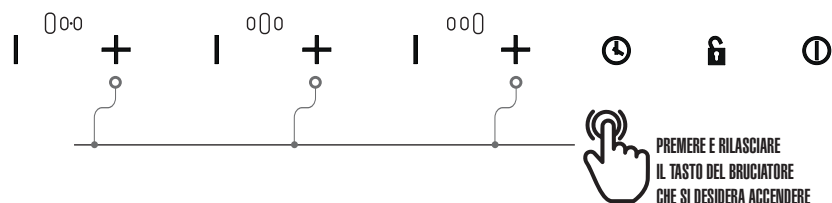
MODELLO - PVC-38 1D TC



MODELLO - PVC-75 1D+1C TC



MODELLO - PVC-86 2D+1C TC | MODELLO - PVC-100 2D+1C TC



REGOLAZIONE DEL LIVELLO FIAMMA DEI BRUCIATORI

MODELLO - PVC-38 1D TC - MODELLO - PVC-75 1D+1C TC - MODELLO - PVC-86 2D+1C TC
MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

A bruciatore acceso, per aumentare il livello di portata è necessario premere, relativamente al bruciatore che si vuole regolare, il tasto "+", per diminuire il livello di portata è necessario premere il tasto "-". Per ottenere una variazione continua del livello di portata, è sufficiente mantenere premuto i tasti in maniera continua e rilasciarli al livello desiderato. Il livello di portata può variare da 1 a 9.

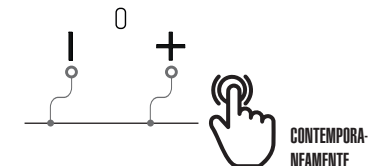


SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI ED INDICAZIONI DI CALORE RESIDUO

MODELLO - PVC-38 1D TC - MODELLO - PVC-75 1D+1C TC - MODELLO - PVC-86 2D+1C TC
MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

SPEGNIMENTO

Per ottenere lo spegnimento del bruciatore è necessario premere contemporaneamente per qualche istante i tasti “-” e “+” del bruciatore da spegnere, oppure premere il tasto “-” quando il bruciatore si trova a livello “1”



CALORE RESIDUO

Se il bruciatore rimane acceso per un tempo sufficiente a diventare caldo, nell'istante in cui ne verrà comandato lo spegnimento, il display corrispondente visualizzerà una lettera “H” lampeggiante (indicazione di calore residuo) nel caso di piano cottura in stato “OFF”, oppure una lettera “H” alternata al simbolo “0” nel caso di piano cottura in standby. Trascorso un tempo sufficiente a raffreddarsi la lettera “H” scompare.

SPEGNIMENTO DI TUTTI I BRUCIATORI

Per ottenere lo spegnimento simultaneo di tutti i bruciatori mantenere premuto per alcuni istanti il tasto “ON/OFF”. L'apparecchio si porterà in posizione di standby.



ATTENZIONE! L'indicazione di calore residuo è valutata su parametri temporali testati in laboratorio in condizioni di normale utilizzo dei bruciatori. Ciò significa che è stato calcolato un tempo necessario perché in condizioni non anomale le parti calde abbiano il tempo di raffreddarsi. Potrebbe succedere che, in caso di un utilizzo improprio dell'apparecchio, alcune parti rimangano calde anche dopo lo spegnimento della lettera “H” sul display. Pertanto, prima di maneggiare parti del piano cottura, assicurarsi che queste si siano sufficientemente raffreddate e usare in ogni caso delle adeguate protezioni contro il calore.

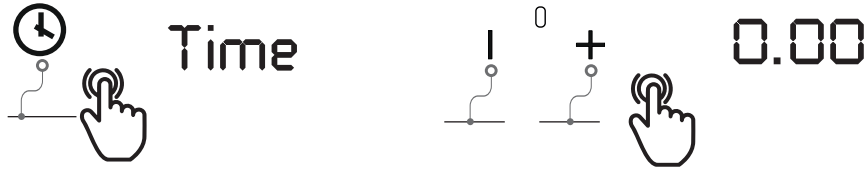
SPEGNIMENTO PROGRAMMATO DEI BRUCIATORI

MODELLO - PVC-38 1D TC - MODELLO - PVC-75 1D+1C TC - MODELLO - PVC-86 2D+1C TC
MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

Con questo apparecchio è possibile impostare in modo indipendente per ciascuno dei bruciatori, un tempo oltre il quale il bruciatore si spegne automaticamente.

PROGRAMMAZIONE

Per impostare la programmazione del timer di un bruciatore occorre premere il tasto "TIMER". Sul display di visualizzazione dell'ora comparirà la scritta "Time", a questo punto premendo i tasti "-" o "+" del bruciatore che si vuole temporizzare, la scritta "Time" sparirà e apparirà l'indicazione "0.00"



Il bruciatore selezionato è individuato dall'accensione del corrispondente indicatore (Led) in modo lampeggiante (lampeggio veloce).

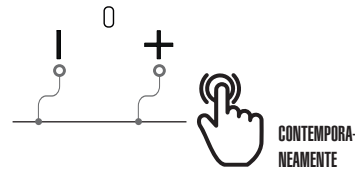
Premendo i tasti "-" o "+" del bruciatore selezionato è possibile aumentare o diminuire il numero di ore di funzionamento da 0 a 9. Mantenendo premuti i tasti "-" o "+" la variazione avviene in modo continuo.

Per specificare il numero dei minuti, premere nuovamente il tasto "TIMER". Si attiva il lampeggio sul display delle cifre a destra del punto separatore. Per impostare i minuti agire come indicato per le ore. Ripetere l'operazione su ogni bruciatore per il quale si desidera programmare lo spegnimento. Per confermare il tempo visualizzato sul display occorre premere il tasto "TIMER".

AZZERAMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE

Durante la programmazione è possibile in ogni momento, azzerare l'impostazione corrente premendo insieme per alcuni istanti i tasti "-" e "+" del bruciatore in programmazione. Un tempo uguale a zero "0" disattiva il temporizzatore del bruciatore.

A questo punto rimangono accesi in modo lampeggiante (lampeggio lento) solo i segnalatori (Led) dei bruciatori che hanno il temporizzatore attivo.

**VERIFICA TEMPO RIMANENTE**

Premendo il tasto "TIMER" è possibile rientrare nella modalità di programmazione dei temporizzatori per visualizzare il tempo rimanente allo spegnimento o per modificare le impostazioni correnti.



Se durante la programmazione non viene premuto nessun tasto per un periodo superiore a 10 secondi, la procedura di impostazione viene interrotta in modo automatico e ritornerà la visualizzazione principale. Eventuali impostazioni in corso di modifica sul bruciatore selezionato sono perse.

Il timer può essere programmato sia a bruciatore spento che a bruciatore acceso, e la programmazione partirà immediatamente dopo la conferma del tempo impostato. Allo scadere il bruciatore temporizzato verrà spento e contemporaneamente verranno emessi degli impulsi sonori per una durata di 30 secondi (la segnalazione acustica può essere interrotta premendo il tasto "TIMER"). Nel caso di più bruciatori programmati, una volta attivato il timer, il display visualizzerà sempre il tempo rimanente più breve.

Lo spegnimento di un bruciatore da parte dell'utente determina la disattivazione del relativo timer.

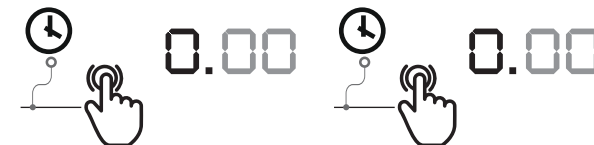
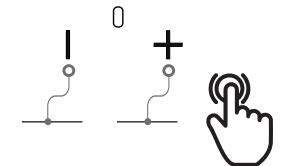
REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

La regolazione dell'ora si può effettuare dopo la prima accensione o in qualsiasi momento. Sarà necessario procedere nuovamente alla regolazione dopo eventuali interruzioni di energia elettrica.

Per regolare l'orologio occorre premere contemporaneamente i tasti "TIMER" e "BLOCCO" per almeno 3 secondi con il piano in funzione e tutti i bruciatori spenti. Le cifre lampeggianti a sinistra del punto separatore indicano le ore, quelle a destra i minuti ("00.00").



Premendo i tasti "-" o "+" è possibile aumentare o diminuire il tempo; mantenendo premuti gli stessi tasti per alcuni istanti la variazione avviene in modo continuo. Per regolare i minuti premere nuovamente il tasto "TIMER". Si attiverà il lampeggio delle cifre a destra del punto separatore, agire poi come indicato per le ore. Premendo il tasto "TIMER" verrà fissato l'orario impostato.



SBLOCCO DEI BRUCIATORI

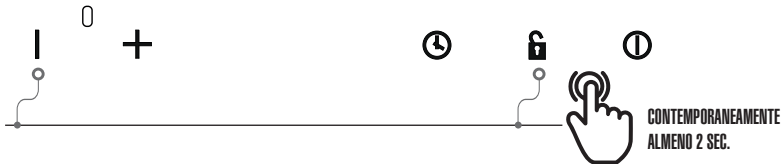
Nel caso di mancanza di energia elettrica, interruzione della rete gas o per altre anomalie di funzionamento, uno o più bruciatori possano andare in "blocco". Questo viene evidenziato sui display (in modi diversi a seconda del modello). Per eseguire lo sblocco dei bruciatori seguire le istruzioni indicate:

MODELLO - PVC-38 1D TC

In caso di blocco del funzionamento del bruciatore comparirà sul display principale il codice "Ft0A"



Lo sblocco si attiva premendo insieme il tasto "-" del bruciatore a sinistra e il tasto "BLOCCO" in modo continuo per almeno 2 secondi. Al termine dello sblocco i bruciatori verranno ripristinati al livello "0", pronti per essere accesi nuovamente.



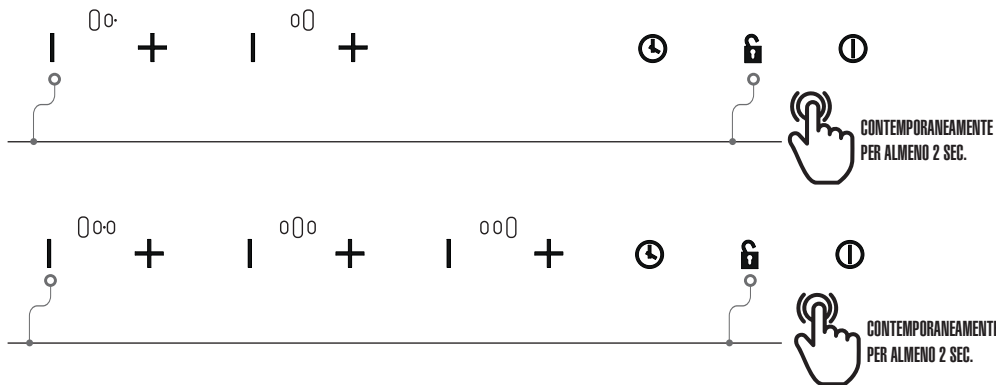
ATTENZIONE: Se si dovesse ripetere la procedura di sblocco per 3 volte consecutive in un periodo di 15 minuti, il dispositivo visualizzerà "FT06" e non accetterà alcuna richiesta di sblocco per ulteriori 15 minuti.

MODELLO - PVC-75 1D+1C TC - MODELLO - PVC-86 2D+1C TC - MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

In caso di blocco di funzionamento di uno o più bruciatori, sul relativo display di ogni bruciatore comparirà la lettera "b"



Lo sblocco si attiva premendo insieme il tasto "-" del bruciatore a sinistra e il tasto "BLOCCO" in modo continuo per almeno 2 secondi. Al termine dello sblocco i bruciatori verranno ripristinati al livello "0", pronti per essere accesi nuovamente.



ATTENZIONE: Se si dovesse ripetere la procedura di sblocco per 3 volte consecutive in un periodo di 15 minuti, il dispositivo visualizzerà "FT06" e non accetterà alcuna richiesta di sblocco per ulteriori 15 minuti.

BLOCCO DELLA TASTIERA

MODELLO - PVC-38 1D TC - MODELLO - PVC-75 1D+1C TC - MODELLO - PVC-86 2D+1C TC
MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

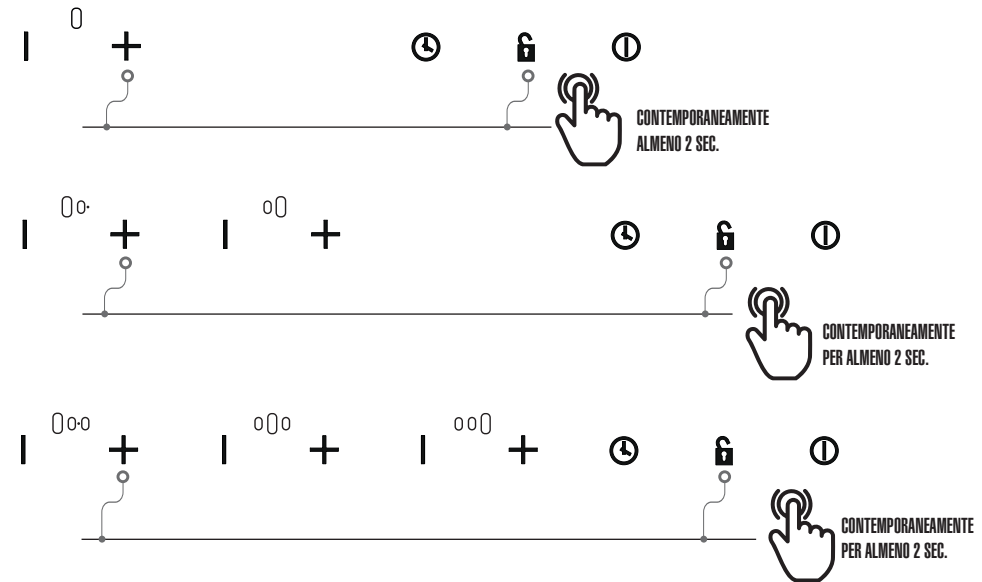
Il blocco tastiera si attiva premendo il solo tasto "BLOCCO" per almeno 2 secondi. Se in funzione, tutti i livelli dei bruciatori rimarranno fissi nella regolazione dove si trovano al momento del blocco. Lo stato di tastiera bloccata viene segnalato con l'accensione dei punti decimali nei display del livello di portata relativi ad ogni bruciatore.



Durante il blocco della tastiera non è più possibile variare i livelli dei bruciatori o cambiare le impostazioni del timer, ma è possibile in ogni caso spegnere il piano cottura premendo il tasto "ON/OFF". Non è possibile sbloccare un bruciatore mentre il blocco della tastiera è attivo. Sarà pertanto necessario sbloccare la tastiera prima di eseguire la procedura di sblocco bruciatori.

SBLOCCO TASTIERA

La tastiera si sblocca a seconda del modello premendo il tasto "BLOCCO" e il tasto "+" del bruciatore a sinistra per almeno 2 secondi. Lo sblocco della tastiera avviene con lo spegnimento dei punti decimali nei display del livello di potenza.



PULIZIA

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e dalla rete del gas prima di prestare qualsiasi tipo di manutenzione al prodotto

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la superficie e le altre parti del piano di cottura. Spegnerli i bruciatori e poi aspettare il raffreddamento dei componenti prima di toccarli o pulirli. Prestare maggiore attenzione alle griglie di cottura che mantengono il calore a lungo. Pulire il piano cottura con cautela per evitare di danneggiarlo. Attenzione ad evitare bruciature da vapore nel caso in cui la pezza o la spugna umida, usate per la pulizia di residui, vengano a contatto con le superfici calde. Inoltre, a contatto con superfici calde, alcuni detersivi creano fumi nocivi.

PULIZIA DEI BRUCIATORI

ATTENZIONE: prima di maneggiare parti del bruciatore assicurarsi che queste si siano sufficientemente raffreddate. Togliere le parti removibili ed immergerle in acqua calda saponata per circa 10 minuti. In caso di forti incrostazioni, queste possono essere rimosse usando una spugna non abrasiva, risciacquare poi assicurandosi che tutti i fori siano liberi da residui.

ATTENZIONE: dopo aver pulito i bruciatori, prestare molta cura nel giusto riposizionamento dei vari componenti onde evitare che il cattivo funzionamento possa deteriorare i bruciatori stessi oltre a danneggiare la superficie del vostro piano cottura.

PULIZIA DELLE SUPERFICI

Le parti smaltate o in cristallo vanno trattate con cautela. Usare spugne non abrasive bagnate con acqua o prodotti specifici asciugando poi accuratamente con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi. In caso di forti incrostazioni nelle parti smaltate potete utilizzare una spugna (non abrasiva) bagnata con acqua calda e aceto.

I residui di cibo o macchie derivate da oli, zuccheri, grassi ecc, se non tolti subito dopo avere terminato di usare il piano cottura, possono diventare in seguito più difficili da eliminare.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'assistenza tecnica devono essere effettuate solo da personale qualificato. Leggere con attenzione le istruzioni per la sicurezza riportate in questo manuale prima di un qualsiasi utilizzo del piano cottura. Un'errata installazione, regolazione, taratura, manutenzione, assistenza e uso dell'apparecchio possono causare gravi danni a persone o cose.

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti al costruttore che dipendano da una errata installazione non saranno compresi nella garanzia.

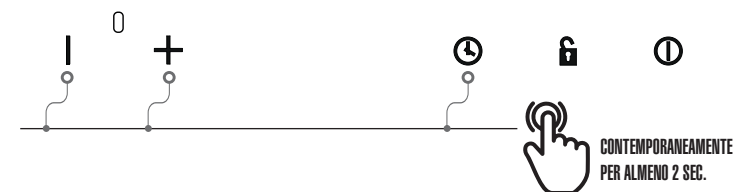
SELEZIONE DEL TIPO DI GAS

Di norma la selezione del tipo di gas è predefinita direttamente in fabbrica per il paese di destinazione previsto. In caso di esigenze di variazioni del tipo di gas, seguire le istruzioni sotto riportate.

È possibile configurare il piano di cottura per il funzionamento con gas gpl, gas città o metano. ("Lpg" = gpl) ("Tuu" = gas città) ("Nat" = metano)

MODELLO - PVC-38 1D TC

Per attivare la procedura di selezione del gas combustibile impiegato è necessario che il piano sia in funzione e con il bruciatore spento. È sufficiente premere assieme i tasti "–", "+" e "TIMER" per almeno 2 secondi. Il display del bruciatore si spegne mentre in quello principale compare la scritta "Nat" o "Lpg" a seconda della configurazione attualmente impostata.



Utilizzando i tasti "–" o "+" scegliere la configurazione necessaria per il tipo di alimentazione disponibile. Per terminare la procedura è necessario premere il tasto "TIMER".

ATTENZIONE: l'attivazione di questa funzione comporta la cancellazione di eventuali programmazioni di spegnimento del bruciatore precedentemente impostati.

MODELLO - PVC-75 1D+1C TC

Per attivare la procedura di selezione del gas combustibile impiegato è necessario che il piano sia in funzione e con tutti i bruciatori spenti. La procedura si attiva premendo contemporaneamente i tasti "–"/"+" del bruciatore più a sinistra e il tasto "–" del bruciatore vicino, in modo continuo per 2 sec.



AVVERTENZA: la regolazione del minimo deve essere eseguita al momento dell'installazione ed esclusivamente da personale qualificato.

Utilizzando i tasti “-” o “+” del bruciatore più a sinistra, scegliere la configurazione necessaria per il tipo di alimentazione disponibile. Per terminare la procedura è necessario premere il tasto “TIMER”.

ATTENZIONE: l'attivazione di questa funzione comporta la cancellazione di eventuali programmazioni di spegnimento del bruciatore precedentemente impostati.

MODELLO - PVC-86 2D+1C TC

MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

Per attivare la procedura di selezione del gas combustibile impiegato è necessario che il piano sia in funzione e con tutti i bruciatori spenti. La procedura si attiva premendo contemporaneamente i tasti “-”/“+” del bruciatore più a sinistra e il tasto “-” del bruciatore vicino, in modo continuo per 2 sec.



Utilizzando i tasti “-” o “+” del bruciatore più a sinistra, scegliere la configurazione necessaria per il tipo di alimentazione disponibile. Per terminare la procedura è necessario premere il tasto “TIMER”.

ATTENZIONE: l'attivazione di questa funzione comporta la cancellazione di eventuali programmazioni di spegnimento del bruciatore precedentemente impostati.

TARATURA DEL MINIMO

Di norma la taratura è predefinita direttamente in fabbrica per il tipo di gas previsto nel paese di destinazione. In caso di variazioni del tipo di gas o di necessità di ritarature seguire le istruzioni riportate. La procedura varia a seconda della tipologia del piano cottura. Seguire le istruzioni relative al modello da regolare. La procedura per la regolazione dei minimi permette la modifica della portata minima predefinita. La procedura va eseguita ogni volta che varia la tipologia di gas.

MODELLO - PVC-38 1D TC

La procedura si attiva premendo contemporaneamente i tasti “-”/“+” e “BLOCCO” in modo continuo per 3 sec, con tutti i bruciatori tutti spenti.



L'attivazione della procedura di regolazione è segnalata sul display con la scritta “MIN”. A questo punto agendo sui rispettivi tasti “-” o “+” del bruciatore da regolare, esso si accenderà al minimo e con gli stessi tasti è possibile regolare la fiamma. Durante la procedura di regolazione i display di livello fiamma dei rispettivi bruciatori riporteranno l'indicazione “-” se il minimo impostato corrisponde con l'impostazione di fabbrica. L'indicazione cambierà in “^” oppure in “v” in modo lampeggiante se la portata è rispettivamente superiore o inferiore a quella predefinita.

Per confermare la portata minima desiderata, è necessario premere il tasto “TIMER”. La scritta “MIN” rimane, premere un'altra volta il tasto “TIMER” per uscire dalla procedura. I livelli di portata minima vengono così acquisiti e memorizzati dal dispositivo.

MODELLO - PVC-75 1D+1C TC

La procedura si attiva premendo contemporaneamente i tasti “-”/“+” del bruciatore più a sinistra e il tasto “+” del bruciatore vicino, in modo continuo per 3 sec, con tutti i bruciatori tutti spenti.



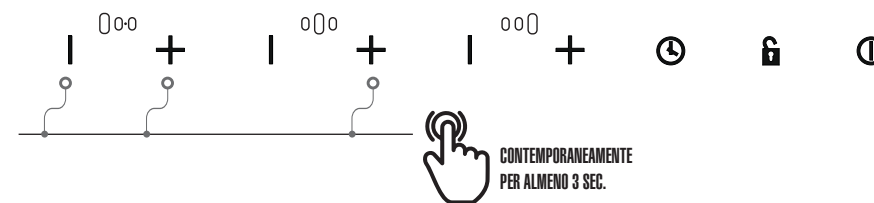
L'attivazione della procedura di regolazione è segnalata sul display con la scritta “MIN”. A questo punto agendo sui rispettivi tasti “-” o “+” del bruciatore da regolare, si accenderà al minimo e con gli stessi tasti sarà possibile regolare la fiamma. Durante la procedura di regolazione i display di livello fiamma dei rispettivi bruciatori riporteranno l'indicazione “-” se il minimo impostato corrisponde con l'impostazione di fabbrica. L'indicazione cambierà in “^” oppure in “v” in modo lampeggiante se la portata è rispettivamente superiore o inferiore a quella predefinita.

Per confermare la portata minima desiderata, è necessario premere il tasto “TIMER”. La scritta “MIN” rimane, premere un'altra volta il tasto “TIMER” per uscire dalla procedura. I livelli di portata minima vengono così acquisiti e memorizzati dal dispositivo.

MODELLO - PVC-86 2D+1C TC

MODELLO - PVC-100 2D+1C TC

Seguire la stessa procedura del modello PVC-75 1D+1C TC usando però i tasti come da figura seguente



ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Per una qualsiasi delle seguenti anomalie di funzionamento è richiesto l'intervento di un tecnico specializzato:

- fiamme con punte gialle.
- fuliggine sul fondo della pentola.
- difficoltà nell'accensione del bruciatore.
- il bruciatore non rimane acceso.
- spegnimento accidentale del bruciatore.
- errori visualizzati sul display

AUTODIAGNOSI ELETTRONICA

Le schede elettroniche eseguono un controllo continuo del proprio stato. Qualora si verificassero eventuali problemi hardware o guasti all'interno della scheda in grado di pregiudicare la sicurezza dell'utente finale, il dispositivo si porta in uno stato "sicuro" nel quale il flusso del gas viene interrotto e sul display compare una codifica relativa al tipo di guasto. Nella maggior parte dei casi, togliendo l'energia elettrica e ricollegandola, avviene il ripristino dei parametri iniziali di funzionamento. In questo modo il problema potrebbe essere già risolto. Se continuasse ad essere segnalato, bisognerà centro assistenza più vicino. Nella tabella sono indicati il tipo di guasto e cosa appare sul display, la possibile causa e la soluzione probabile.

ERRORE VISUALIZZATO	TIPO ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
b	Singolo bruciatore in blocco	Manca il gas	Ripristinare il gas ed effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
		Elettrodo di ionizzazione sporco o non investito dalla fiamma	Pulire o riposizionare l'elettrodo ed effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
		Mancata connessione a terra del dispositivo	Controllare i cablaggi ed effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
F	Fiamma parassita/anomalia circuito rilevazione fiamma sul singolo bruciatore	Errato cablaggio elettrodi di ionizzazione	Controllare i cablaggi
		Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft00	Anomalia circuito controllo valvola principale	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo

ERRORE VISUALIZZATO	TIPO ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Ft01	Anomalia circuito tensione di riferimento	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft02	Anomalia circuito watchdog	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft03	Anomalia porte microcontrollore	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft04	Anomalia Eeprom	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft05	Anomalia circuito pilotaggio valvole	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft06	Superamento del limite massimo di 5 sblocchi in 15 minuti	È stata effettuata l'operazione di sblocco dei bruciatori più di 5 volte in 15 minuti	Attendere 15 minuti e poi effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
Ft08	Anomalia nel circuito di alimentazione	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft09	Anomalia generica	È stata tolta tensione al dispositivo quando precedentemente si è verificato un altro tipo di guasto	Effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
	Anomalia risonatore	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft0E	Errore nel controllo della tastiera	Una deformazione meccanica potrebbe avere compromesso l'appoggio della tastiera al vetro	Attendere per alcuni secondi la ricalibrazione della tastiera, se l'errore persiste togliere e ridare tensione e se l'errore è ancora presente sostituire il dispositivo
Ft1E	Errore hardware tastiera	Guasto al circuito	Controllare la scheda tastiera se inserita correttamente nel connettore. Sostituire il dispositivo.

ERRORE VISUALIZZATO	TIPO ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Ft2E	Errore hardware tastiera	Guasto al circuito	Controllare la scheda tastiera se inserita correttamente nel connettore. Sostituire il dispositivo
Ft0[Errori di comunicazione nella logica di controllo	Guasto al circuito	Sostituire il dispositivo
Ft0R	Tutti i bruciatori nello stato di blocco	Manca il gas	Ripristinare il gas ed effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
		Elettrodi di ionizzazione sporchi o non investiti dalla fiamma	Pulire o riposizionare gli elettrodi ed effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
		Mancata connessione a terra del dispositivo	Controllare i cablaggi ed effettuare l'operazione di sblocco dei bruciatori
		Perdita di gas da una valvola che ha procurato l'accensione indesiderata di un secondo bruciatore durante l'accensione del primo. La presenza di fiamma nel secondo bruciatore per più di 10 secondi causa questo tipo di anomalia.	Sostituire la valvola difettosa

ETICHETTA PRODOTTO

L'etichetta prodotto si trova nella parte inferiore del piano cottura. Una seconda etichetta è posizionata sul retro di copertina di questo manuale d'istruzione.

POSIZIONAMENTO DEL PIANO DI COTTURA

Non posizionare il piano di cottura in zone soggette a correnti d'aria, come ad esempio in prossimità di una finestra. Forti e improvvisi movimenti d'aria possono ostruire o disturbare il normale flusso dei gas di combustione e la ventilazione dell'ambiente.

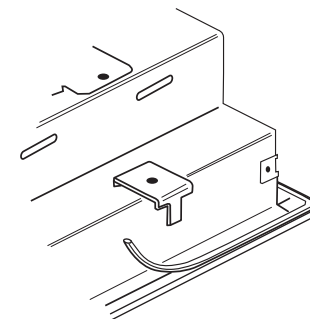
INSERIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

È importante che tutte le operazioni relative all'installazione dell'apparecchio vengano eseguite da personale qualificato **CLASSE DI INSTALLAZIONE – 3**

A corredo del prodotto è disponibile un kit contenente materiale sigillante e staffe di fissaggio. Predisporre il cordone sigillante su tutto il perimetro del piano cottura. Il materiale sigillante evita infiltrazione di liquido all'interno del foro d'incasso.

NOTE: Non usare silicone od altro tipo d'incollante per il fissaggio del piano di cottura al mobile. Il piano di cottura deve essere facile da rimuovere in caso d'intervento tecnico.

ATTENZIONE: Lasciare uno spazio minimo di 10 mm tra il fondo del piano ed un eventuale fondo nel mobile

**INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA CON UN CASSETTO MOBILE SOTTOSTANTE**

Rimuovere il cassetto del mobile e procedere all'installazione del piano di cottura come indicato qui sopra. Tra il fondo del piano e il cassetto sottostante, a protezione del cassetto e per evitare danni a cose e persone, deve essere posto un idoneo divisorio. Assicurare una distanza di almeno 10 mm tra la superficie inferiore del cassetto del piano di cottura e la superficie della barriera, per permettere il passaggio d'aria.

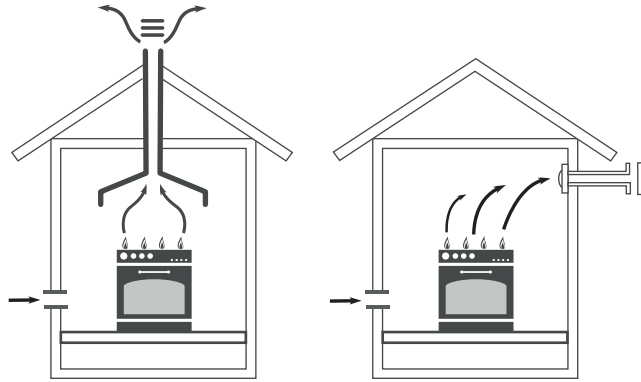
CARATTERISTICHE DEL MOBILE

I mobili dove andrà alloggiato l'apparecchio devono rispettare questi requisiti:

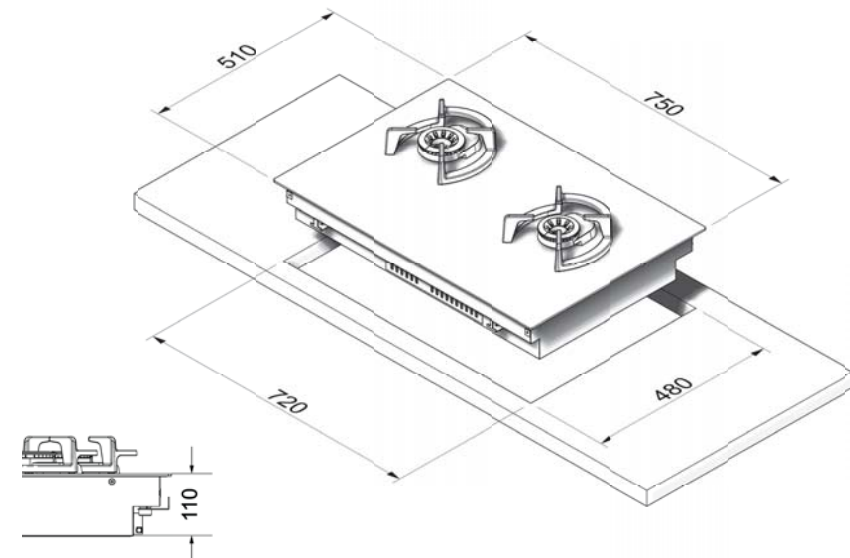
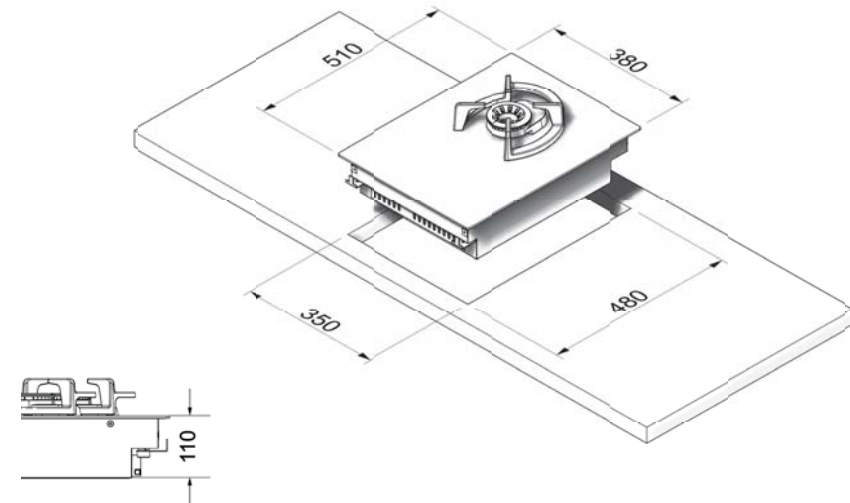
- il mobile e i suoi componenti devono essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C senza presentare deformazioni e/o difetti alla superficie.
- il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti dell'apparecchio.
- tutti i mobili di cucina a livello domestico devono essere protetti con materiale ignifugo secondo quanto richiesto dalle normative locali vigenti.

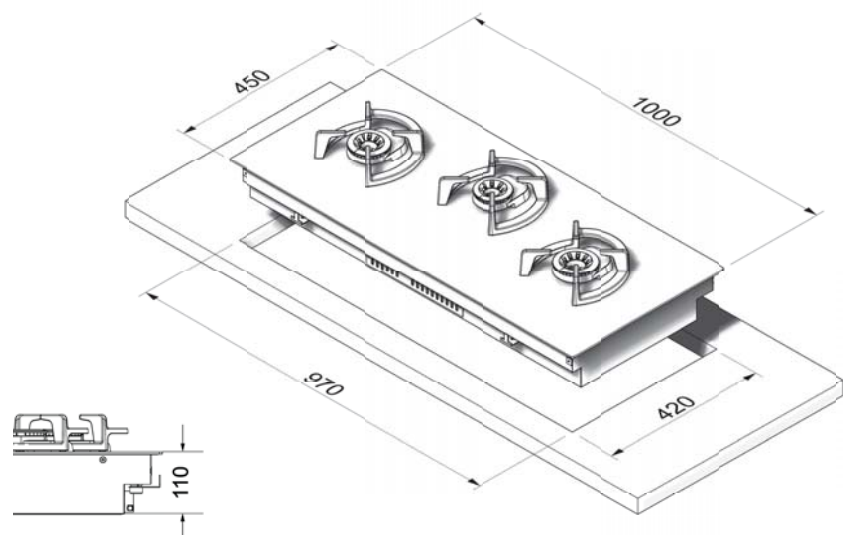
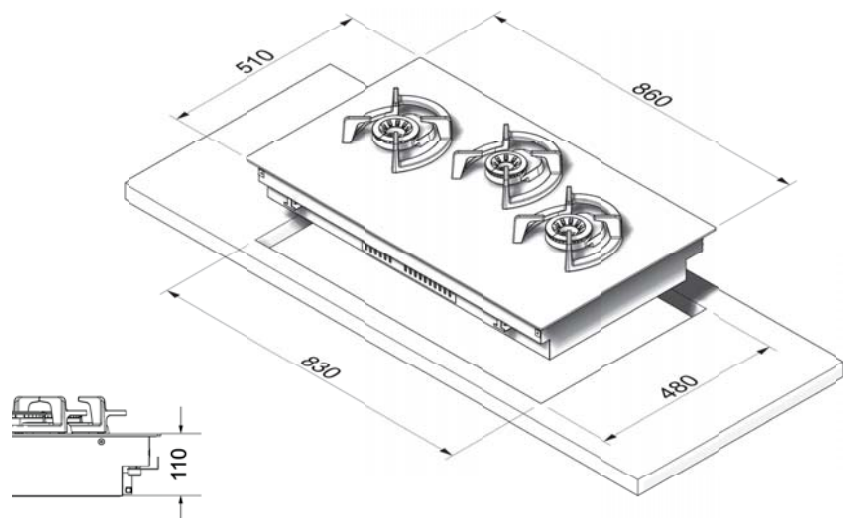
VENTILAZIONE

Questo apparecchio elettrodomestico deve essere installato e funzionare solamente in locali permanentemente ventilati e presentare una ventilazione maggiorata secondo quanto richiesto dalle norme locali vigenti. Tale ventilazione deve garantire il corretto scambio dei gas di combustione, del circolo d'aria e deve mantenere la temperatura di lavoro nei limiti di sicurezza.



L'afflusso dell'aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate sulle pareti esterne. Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² tale che non possa essere accidentalmente ostruita. Lo scarico dei prodotti di combustione deve avvenire attraverso cappe di aspirazione collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno. Nel caso non sia possibile installare la cappa aspirante è necessario applicare alla parete esterna o alla finestra del locale d'uso un elettroventilatore, purché esistano nello stesso locale le aperture per l'entrata dell'aria previste dalle norme vigenti e proporzionate alla portata dell'elettroventilatore. I sistemi di scarico dei fumi devono essere funzionanti durante tutto l'uso dell'apparecchio.



**ALLACCIAMENTO ELETTRICO DEL PIANO COTTURA**

IMPORTANTE: L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito solamente da personale qualificato e secondo le normative locali vigenti.

ATTENZIONE: questo apparecchio deve essere collegato a terra in conformità con le norme locali vigenti.

La tensione di alimentazione deve corrispondere a quella indicata nei dati riportati sull'etichetta posta sotto l'apparecchio. L'apparecchio funziona in corrente alternata Mono-Fase 220/230/240V – 50/60Hz. È obbligatoria una corretta messa a terra.

ATTENZIONE: l'impianto domestico deve essere a norma e con una efficace messa a terra. La mancanza di queste prerogative potrebbe compromettere il funzionamento dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta prima di proseguire con l'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica.

ATTENZIONE: Durante l'allacciamento elettrico verificare accuratamente che il cavo flessibile non sia danneggiato. Se non risultasse integro, per evitare ogni possibile rischio, deve essere assolutamente sostituito con un cavo con le stesse caratteristiche e solamente da personale qualificato e specializzato.

Il funzionamento avviene in corrente alternata monofase 220-230-240 V~ 50-60 Hz, utilizzando un cavo flessibile. Accertarsi che l'impianto domestico possa sopportare il carico elettrico dell'apparecchiatura. (vedere l'etichetta dati posizionata nella parte inferiore del prodotto e sulla prima pagina del manuale). La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente se è collegato correttamente ad un impianto che disponga di un efficace collegamento a terra secondo le norme di legge in vigore.

In caso di collegamento diretto alla rete di alimentazione (senza l'utilizzo della spina) è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza che consenta la completa disconnessione nelle condizioni delle categorie di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Nei modelli dove presente, il cavo flessibile viene fornito senza spina. La spina da utilizzare deve essere idonea al carico elettrico del prodotto e deve rispettare le normative.

La presa di allacciamento deve essere facilmente accessibile. Lo scollegamento dell'apparecchio dalla rete elettrica deve essere consentito anche dopo aver effettuato l'installazione.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

In caso di sostituzione del cavo elettrico, assicurarsi l'uso di un cavo certificato secondo Normative Europee e che sia idoneo alle caratteristiche tecniche del prodotto. Tipo H05 RR-F 3 x 0.75. La sostituzione del cavo elettrico deve essere eseguita solamente da personale qualificato.

Tutti i modelli sono muniti di cavo flessibile senza spina. La spina da utilizzare deve essere idonea al carico elettrico del prodotto e deve rispettare le normative locali.

MONTAGGIO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da altro personale qualificato al fine di evitare ogni possibile rischio.

Il cavo elettrico deve essere tenuto bloccato alla morsettiera dal fissacavo, in modo tale che non si possa sfilare. Collegare al morsetto L il cavo di linea, al morsetto N il cavo del neutro e al morsetto di terra il cavo giallo/verde. Il cavo giallo/verde deve essere più lungo degli altri due di almeno 20 mm.

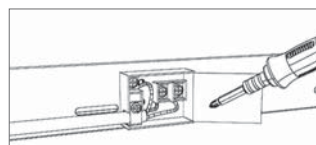
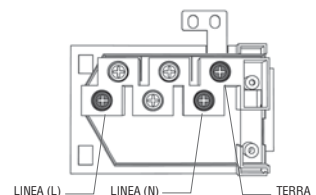
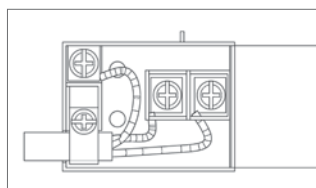
Il cavo elettrico non deve passare vicino o venire a contatto con zone che raggiungano o superino 75°C o che possano comprometterne l'integrità.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

ATTENZIONE: togliere l'alimentazione elettrica di rete prima di prestare assistenza tecnica all'apparecchio.

Nel caso di sostituzione del cavo elettrico, è necessario procedere come indicato:

- chiudere la valvola di alimentazione gas e scollegare il cavo elettrico.
- sollevare il piano di cottura dal piano di lavoro allentando prima le staffe di fissaggio.
- scollegare il tubo alimentazione gas dal piano di cottura.
- aprire il coperchio della morsettiera di collegamento elettrico.
- sbloccare il fissa cavo ed allentare le viti di fissaggio dei morsetti.
- collegare i terminali del nuovo cavo elettrico ai rispettivi terminali della morsettiera.
- Collegare al morsetto L il cavo di linea, al morsetto N il cavo del neutro e al morsetto di terra il cavo giallo/verde che deve essere più lungo degli altri due di almeno 20 mm.
- bloccare il cavo fissando il fissacavo per impedire che questo possa sfilarsi dalla morsettiera.

**COLLEGAMENTO A TERRA**

L'installazione il collegamento e la messa a terra del sistema elettrico devono rispettare i parametri delle normative locali vigenti.

Questo elettrodomestico richiede un collegamento di messa a terra per la protezione degli utilizzatori da eventuali cortocircuiti o dispersioni elettriche. Deve essere pertanto collegato ad un'appropriata presa elettrica. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE GAS

Questo apparecchio elettrodomestico deve essere installato e funzionare solamente in locali adeguatamente ventilati.

COMPATIBILITÀ DEL GAS

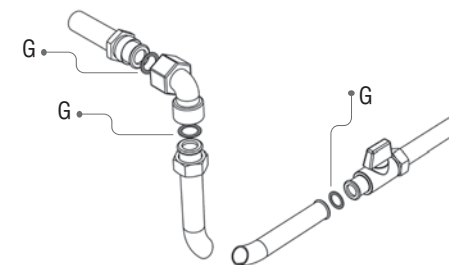
Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (tipologia e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio, siano compatibili (vedi targhetta dati tecnici dell'apparecchio). In caso contrario prima di proseguire leggere le indicazioni del paragrafo "adattamento ai diversi tipi di gas".

ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS

L'OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO IN CONFORMITÀ CON ALLE NORME LOCALI VIGENTI DA UN TECNICO QUALIFICATO CHE DEVE ESEGUIRE ANCHE LA PROVA DI TENUTA SEGUENDO ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CHE SEGUONO.

ALLACCIAMENTO:

- spegnere tutte le fiamme pilota e chiudere le rispettive valvole di altre apparecchiature a gas presenti
- chiudere la valvola principale della rete gas di alimentazione dell'abitazione
- interporre una valvola a sfera tra la rete gas ed il piano cottura, in una posizione facilmente accessibile
- **allacciare l'apparecchio alla rete gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma UNI-CIG 7129 o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma UNI-CIG 9891 (l'uso del tubo flessibile in gomma è vietato perché non ispezionabile)**
- assicurarsi che il tubo metallico non venga a contatto con parti mobili o che si creino strozzature che impediscano il normale afflusso del gas.
- prestare attenzione che il tubo rampa di collegamento dell'apparecchio ed i vari raccordi non siano ostruiti da sporco, oggetti estranei etc. Questi se lasciati all'interno del tubo rampa possono danneggiare la rubinetteria del piano cottura e pregiudicarne il corretto funzionamento
- Il collegamento non deve provocare sollecitazioni al tubo rampa dell'apparecchio procedere ora all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas prestando attenzione al montaggio delle varie raccorderie e delle relative guarnizioni (G)



VERIFICA DI TENUTA:

- riaprire la valvola principale della rete gas. Applicare una soluzione di acqua saponata sulle giunture dei nuovi collegamenti gas per verificarne la buona tenuta.
- aprire la valvola sfera a monte dell'apparecchiatura a gas: in caso di presenza di bolle d'aria che indicano una perdita, stringere leggermente ancora il componente di collegamento fino a fermare completamente la perdita.
- ripetere nuovamente la prova di tenuta.

IMPORTANTE: non usare mai fiamma viva per la verifica delle perdite di gas. Al termine della prova di tenuta pulire la superficie da eventuali sostanze residue.

CONVERSIONE AD UN DIVERSO TIPO DI GAS

Tutti i piani di cottura presentano i rispettivi kit d'iniettori di ricambio per il gas Naturale o GPL. Leggere sull'etichetta prodotto il tipo di gas di taratura di produzione. Per sostituire gli iniettori leggere le istruzioni sotto riportate.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

Per sostituire gli iniettori é sufficiente togliere il coperchio del carter di protezione posto sotto il piano cottura. Svitare l'iniettore fissato sul porta iniettore utilizzando una chiave esagono da 7 mm. Avvitare l'iniettore sostitutivo (scegliere l'esatto iniettore per ogni bruciatore) e regolare l'altezza (A). Nella "Tabella dati Tecnici" sono riportate le informazioni per la scelta dell'iniettore corrispondente a ciascuno dei bruciatori.

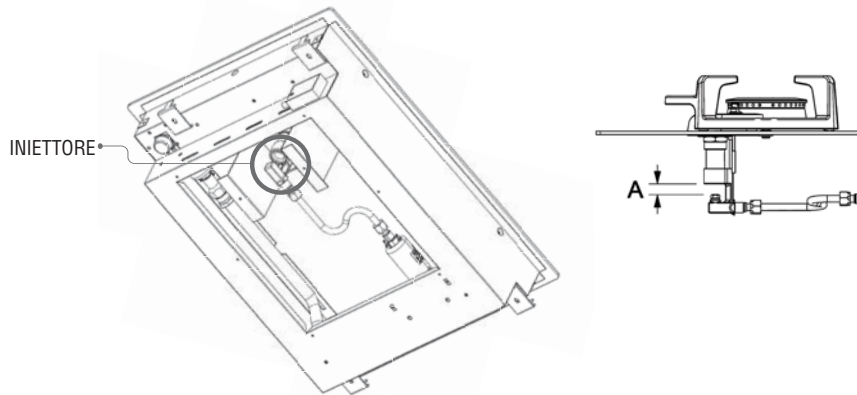


TABELLA INIETTORI

BRUCIATORE	KW	GAS	A (MM)
C (ø 85)	4,3	G20	7
C (ø 85)	4,3	G30/31	15
D (ø 95)	5,0	G20	7
D (ø 95)	5,0	G30/31	15

RIFERIMENTI NORMATIVI

Efficienza Bruciatori: EN30-2-1
 Efficienza Totale Piano: Regolamento EU 66/2014 Par.2.2
 L'efficienza è calcolata solamente per i bruciatori con un valore nominale di potenza superiore a 1,16 Kw

TABELLA DATI TECNICI

BRUCIATORE	Kw	Pressione Gas (mbar)	Iniettori (mm)		By-pass (mm)			
			Nat.	But-Prop	Nat.	But.	Prop.	Nat.
		Nat.	But-Prop	Nat.	But.	Prop.	Nat.	But-Prop
		G20	G30/31	G20	G30	G31	G20	G30/31
C (ø 85)	4,3	20 mbar	20-30 mbar	1,5	0,98	0,98	Reg.	0,55
D (ø 95)	5,0	20 mbar	20-30 mbar	1,58	1,03	1,03	Reg.	0,55

TABELLA EFFICIENZA ENERGETICA

VERSIONE BRUCIATORE	KW	PCV-86/ PVC-100		PVC-75		PVC-38
C (ø 85)	4,3		54,8		54,8	
D (ø 95)	5,0	54,6		54,6		54,6
rendimento medio		54,7		54,7		54,6

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

RICAMBI

Per l'assistenza dell'elettrodomestico possono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Non riparare o sostituire alcun componente dell'apparecchio che non sia stato raccomandato da questo manuale. Tutti gli interventi e le riparazioni devono essere effettuati da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Per richiedere un componente di ricambio, bisogna indicare i seguenti dati:

- sigla del modello piano (**MOD.**) e numero di produzione (**N.L.**), che si trovano sull'etichetta prodotto posizionata sulla parte inferiore dell'apparecchio e nell'ultima pagina del libretto.
- descrizione e numero del componente di ricambio, informazione tecnica a disposizione solo del servizio di assistenza tecnica autorizzato.
- dati del distributore che ha venduto l'apparecchio, e i dati del centro di assistenza più vicino.

N.EX.T.

MODELLI

PVC-38 1D TC

PVC-75 1D+1C TC

PVC-86 2D+1C TC

PVC-100 2D+1C TC

9880026800-IT-310817