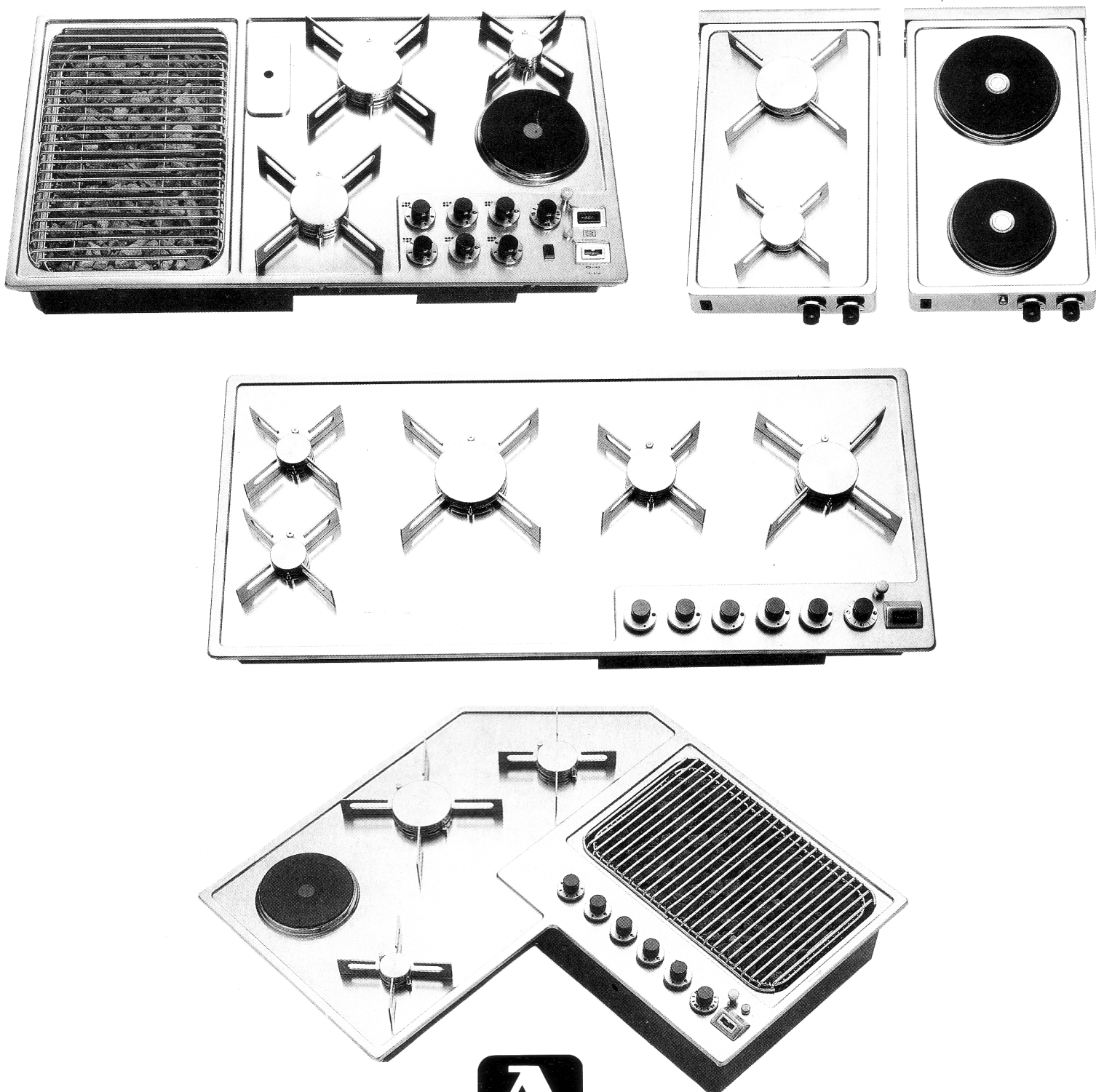
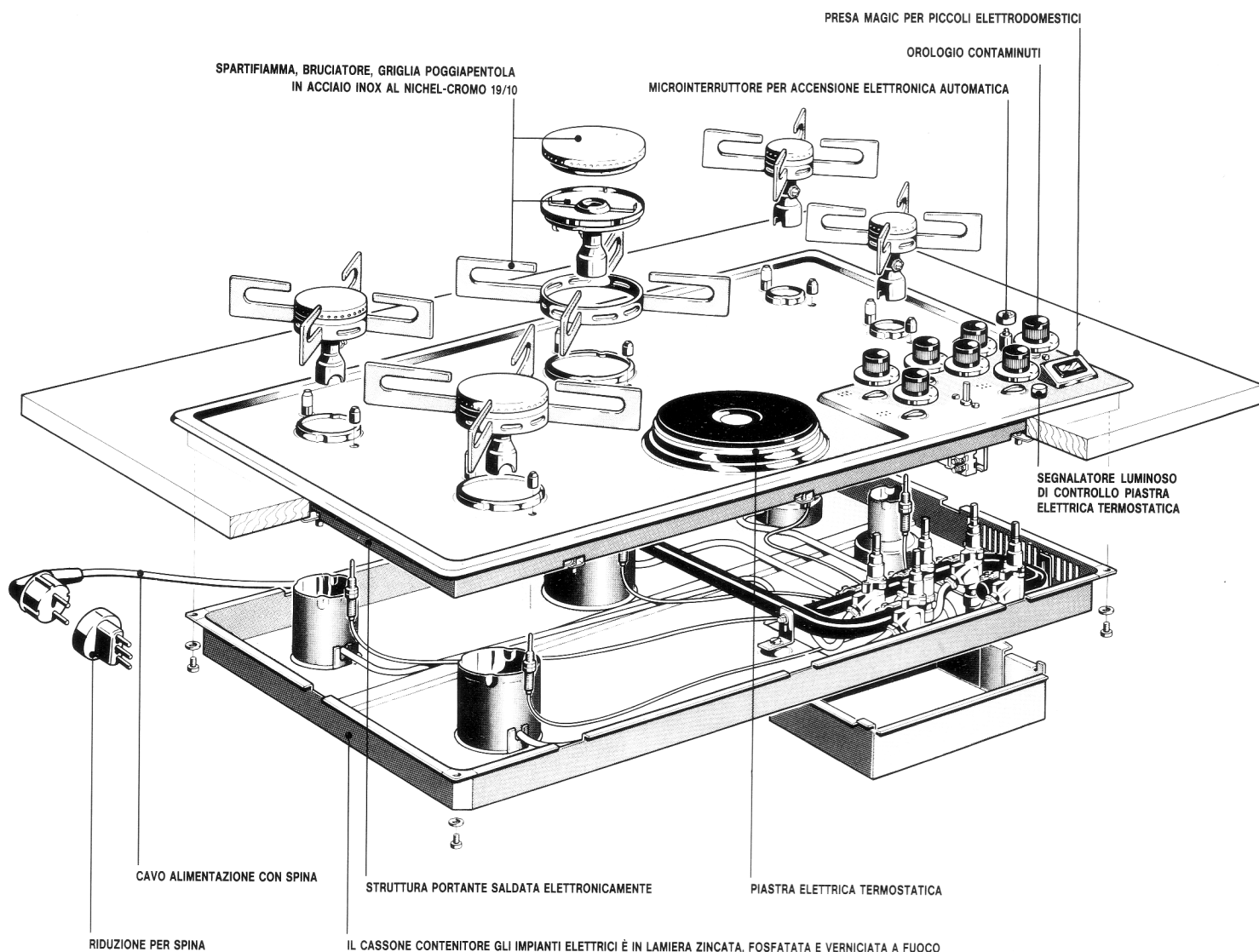


COLLEZIONE CUCINA INOX PROGRAMMA "ARGENTO"

CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE
ISTRUZIONI PER L'USO, PULIZIA E MANUTENZIONE



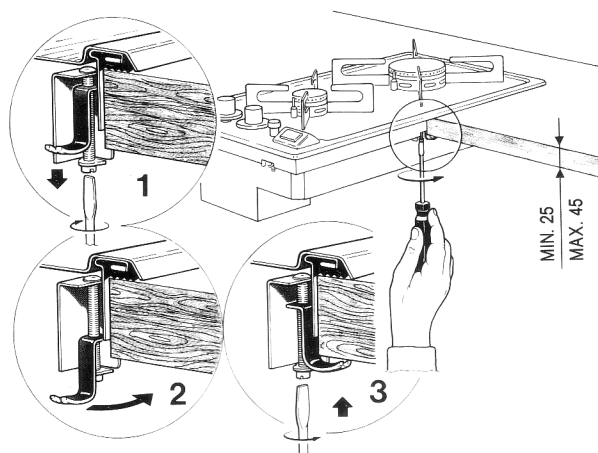
Piani cottura a gas - elettrogas - elettrici serie incasso prof. cm. 45 e cm. 50



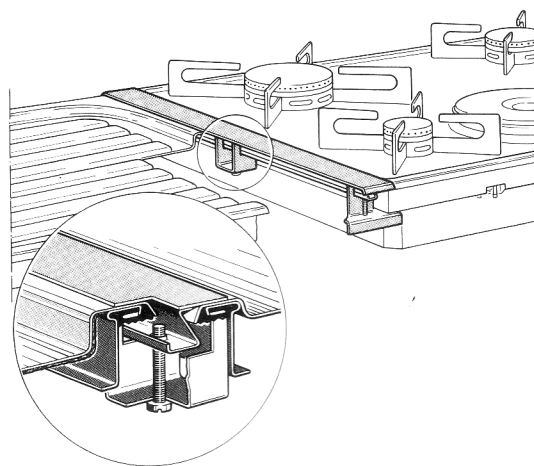
CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

Piano cottura, bruciatori completi di spartifiama a corona pilotata, convogliatori autonomi per alimentare di aria primaria la combustione di ogni singolo bruciatore, griglie porta pentole, profilati di congiunzione per le varie serie e profondità nonché i coperchi abbinati ad ogni modello di apparecchio sono costruiti in acciaio inox al nichel-cromo 19/10 con finitura satinata argento • il particolare criterio costruttivo delle griglie, con la loro speciale forma, consente ai recipienti in appoggio una perfetta stabilità; il valido accoppiamento e bloccaggio, mediante appositi fermi, piano-griglia-bruciatore-spartifiama garantiscono inoltre l'ottima tenuta degli eventuali liquidi traboccanti e la regolare posizione funzionale di ogni singolo settore riscaldante • il cassone contenitore gli impianti elettrogas è in lamiera zincata, fosfatata e verniciata a fuoco • l'impianto gas è trasformabile a funzionamento multigas; quello elettrico a c.a. per tensione V.220-380 • sui piani con accensione elettronica automatica, il dispositivo termoelettrico di sicurezza su ogni bruciatore garantisce, nel caso la fiamma si spegna per un qualsiasi motivo, l'immediato bloccaggio dell'erogazione del gas • ogni apparecchio di cottura porta incorporato sul relativo cruscotto comandi il segnalatore luminoso di controllo (ad eccezione di quelli funzionanti esclusivamente a gas), la presa-spina di sicurezza per piccoli elettrodomestici e l'orologio contaminuti; il cavo portacorrente è dotato di apposita riduzione che consente ogni possibile collegamento alla rete di alimentazione con regolamentare impianto di terra • gli impianti ed i relativi componenti sono realizzati in base alle norme internazionali che stabiliscono speciali qualità nei materiali adottati ed ineccepibili caratteristiche nelle lavorazioni pertinenti, nonché la massima sicurezza d'impiego • il sistema di fissaggio degli elementi di cottura da incasso nel piano di lavoro consente facilità nel montaggio ed è stato studiato per il miglior bloccaggio a tenuta dei medesimi sul corrispondente supporto • con l'eventuale applicazione degli appositi profilati di congiunzione si può ottenere un'unica unità realizzata da vari componenti • il dimensionamento frontale degli apparecchi di cottura da incasso è stato definito per il possibile inserimento dei medesimi sia in mobili modulari ridotti che su contenitori in linea od a più lati; la serie prof. cm. 45 è stata realizzata per il miglior allineamento funzionale nella cottura, quella prof. cm. 50 per l'abbinamento e la maggior concentrazione di fuochi in rapporto alla stessa, le serie ribaltabili prof. cm. 50-30 sono state invece eseguite con il preciso scopo di poter utilizzare, in soluzioni d'impiego modulari o dimensionalmente contenute, il piano di lavoro sottostante, nonché l'inserimento sottopiano di elettrodomestici con ingombro a tutta altezza; la serie appoggio prof. cm. 60 per le soluzioni estetiche funzionali corrispondenti

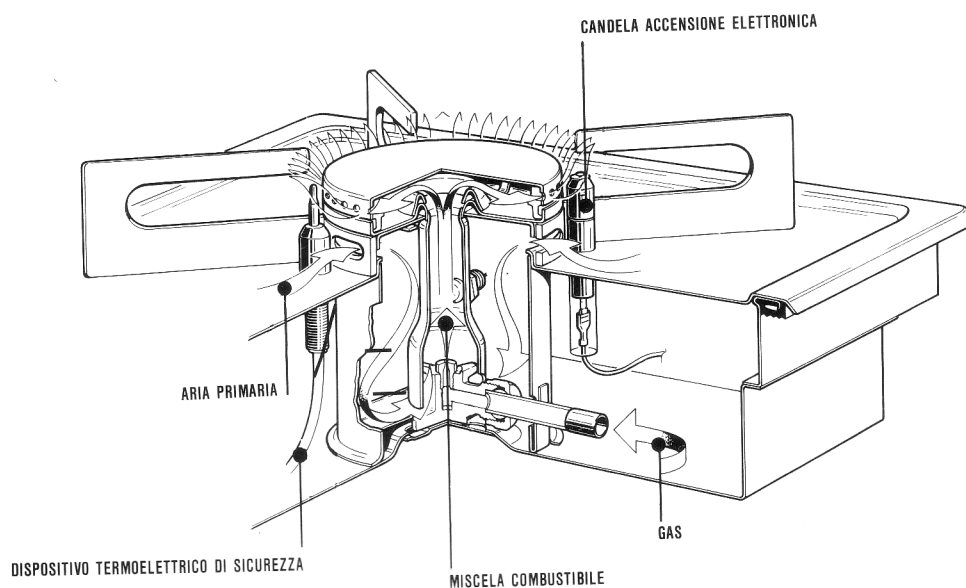
SISTEMA DI BLOCCAGGI A CHIUSURA GRADUALE



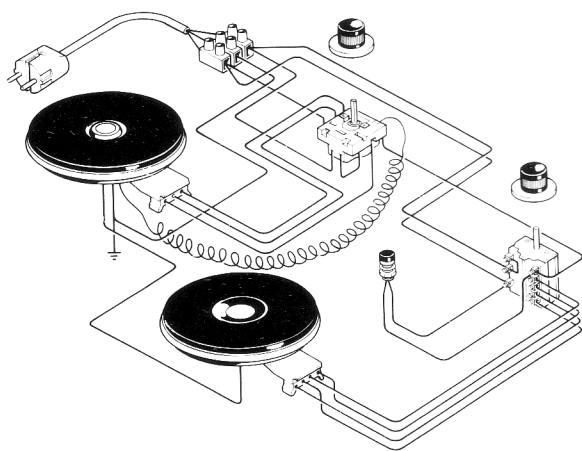
PROFILATO DI CONGIUNZIONE



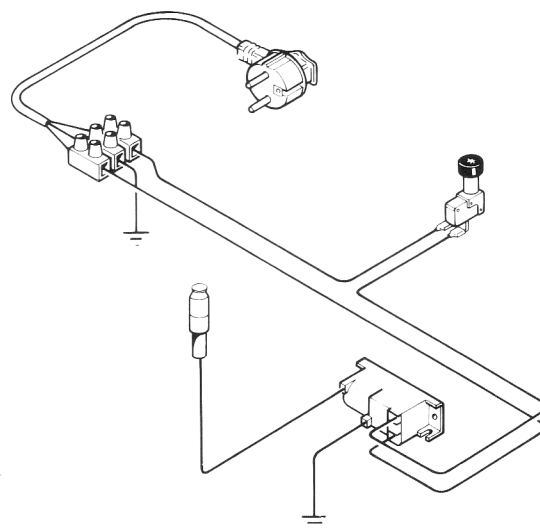
CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE FUOCO GAS



COLLEGAMENTO PIASTRE ELETTRICHE

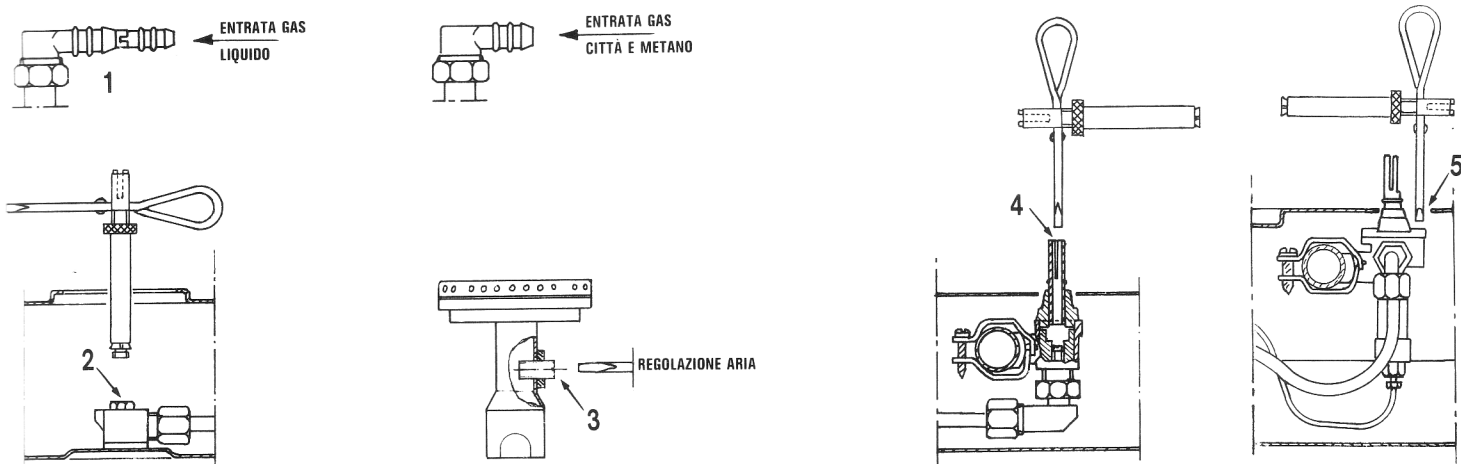


COLLEGAMENTO ACCENSIONE AUTOMATICA



NORME PER LA REGOLAZIONE E TRASFORMAZIONE DELL'IMPIANTO GAS

Il piano cottura è regolato in fabbrica per il funzionamento a gas liquido; nei piani cottura elettrogas è innanzitutto necessario, prima di effettuare la trasformazione al tipo di gas erogato, **disinserire il collegamento elettrico dalla rete di alimentazione. Trasformazione a gas città:** dopo aver tolto il riduttore del portagomma (pos. 1), togliere le griglie ed i bruciatori relativi e quindi sostituire gli ugelli montati con quelli adatti al gas città, corrispondenti ad ogni bruciatore (pos. 2) e che trovansi in dotazione ad ogni apparecchio. Rimettere le griglie ed i bruciatori nelle rispettive sedi, accendere il bruciatore e controllarne il funzionamento. Se la fiamma, a trasformazione avvenuta, non dovesse essere chiaramente scontornata e presentasse punte gialle è necessario regolare l'aria mediante l'apposita vite (pos. 3) • portare poi la manopola in posizione di minimo ed accertarsi che la fiamma sia uniforme e ben delineata. Nel caso fosse necessario regolare pure il minimo, togliere la manopola e con un cacciavite operare sulla vite posta all'interno del rubinetto (pos. 4). **Trasformazione a gas metano:** procedere come sopra, naturalmente sostituendo gli ugelli corrispondenti. Nei piani elettrogas con accensione elettronica automatica e dispositivo termoelettrico di sicurezza su ogni bruciatore, la trasformazione del gas si effettua come sopra, varia solo la regolazione del minimo che si ottiene togliendo la manopola e operando con un cacciavite sulla vite posta lateralmente al codolo del rubinetto (pos. 5). Qualora la distribuzione del gas di rete non sia perfettamente dosata secondo le norme, si consiglia l'applicazione a monte del piano di uno stabilizzatore di pressione, onde regolare l'immissione nell'apparecchio di utilizzo del combustibile.



NORME PER L'USO

Gas il funzionamento dei bruciatori è regolato esclusivamente dalla manopola del rubinetto corrispondente. Per l'accensione avvicinare la fiamma al bruciatore e premere leggermente la manopola; girandola di 1/4 di giro in senso antiorario si passa progressivamente dalla posizione chiuso alla massima erogazione; girando ancora la manopola nel medesimo senso si arriva al fermo che determina la posizione del minimo. Nei piani di cottura corredati di accensione elettronica automatica e dispositivo termoelettrico di sicurezza su ogni bruciatore procedere come sopra premendo contemporaneamente alla manopola, che dovrà in questo caso rimanere in tale posizione per alcuni secondi, anche il relativo pulsante. Lo spegnimento del bruciatore si ottiene portando lo zero della manopola, che andrà girata in senso orario, nella posizione di partenza ed in corrispondenza dell'indice segnato sul piano. Per ottenere il miglior rendimento si consiglia d'impiegare pentole il cui diametro copra abbondantemente la fiamma del bruciatore, evitando così che fuoriesca dal bordo inferiore delle medesime. **Elettrico** il funzionamento delle piastre è regolato dalla manopola del commutatore al quale sono collegate. Il commutatore è a varie posizioni e ad ognuna di esse corrisponde una intensità di calore e consumi diversi. Per le piastre normali, termostatiche ed a fuoco vivo, girando la manopola in senso antiorario si passa progressivamente dalla minima intensità alla massima; lo stacco delle stesse si ottiene portando lo zero della manopola, che andrà girata in senso orario, nella posizione di partenza ed in corrispondenza dell'indice segnato sul piano. Per le piastre automatiche si dovrà agire in senso inverso • allo scopo di evitare inconvenienti alle piastre nella prima inserzione accenderle per tre minuti alla minima potenza senza posare pentole; l'analoga operazione dovrà essere ripetuta quando le medesime sono rimaste a lungo inopere. Onde ottenere la buona conservazione ed il miglior rendimento si consiglia di usare recipienti con il fondo piatto, ben asciutto ed il cui diametro ne copra totalmente la superficie.
















PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi pulizia all'interno del piano ed in particolare alle parti elettriche, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale. Tutte le parti in acciaio inox si manterranno come all'origine (salvo la normale brunitura dovuta al calore che si verificherà sulle griglie e spartifiamma) se si avrà cura di pulirle normalmente con acqua e detersivo neutro evitando in modo assoluto i detersivi a base di sulfonati (contenenti zolfo), le pagliette o spazzole di ferro (che potrebbero lasciare tracce di ferro sull'acciaio inossidabile con conseguente pericolo di arrugginimento) ed i detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero rigare la superficie. Non si devono assolutamente usare soluzioni di acido muriatico. Quando il piano cottura è molto sporco usare Cif Ammoniacal o Stahl Fix. Per le griglie poggiapentole, Lem Clorattivo Scala e panno di cotone leggermente umido • durante la pulizia controllare di non spostare la vite di regolazione aria del bruciatore e che i fori degli spartifiamma non vengano otturati da sostanze estranee. Assicurarsi che nel rimettere come prima griglie, bruciatori e spartifiamma il tutto sia perfettamente alloggiato nelle rispettive sedi • le piastre elettriche vanno pulite spazzolandole a secco senza bagnarle per evitare la formazione di ruggine, fare attenzione inoltre al bulbo centrale delle piastre automatiche in quanto non deve essere mai lucidato ma soltanto pulito delicatamente con un panno umido.

DATI TECNICI GAS

| TIPO DI GAS | BRUCIATORE Ø 50 kWatt 1.00 | BRUCIATORE Ø 70 kWatt 2.00 | BRUCIATORE Ø 85 kWatt 2.50 | BRUCIATORE Ø 100 kWatt 3.00 |
|----------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| CITTÀ | foro ugello Ø 140 | foro ugello Ø 185 | foro ugello Ø 200 | foro ugello Ø 240 |
| METANO | foro ugello Ø 76 | foro ugello Ø 102 | foro ugello Ø 112 | foro ugello Ø 130 |
| LIQUIDO GPL | foro ugello Ø 50 | foro ugello Ø 69 | foro ugello Ø 77 | foro ugello Ø 85 |

DATI TECNICI ELETTRICI

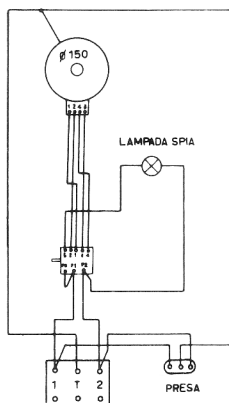
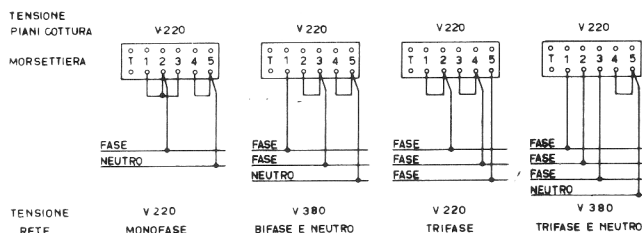
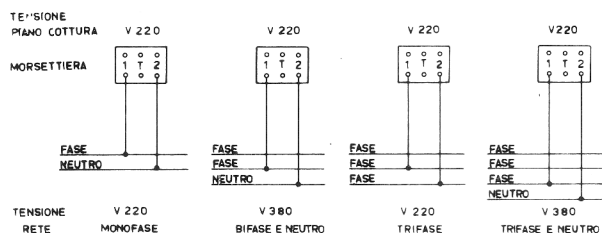
| DENOMINAZIONE | TENSIONE VOLT | SCATTO N° 1 WATT bassa temp. | SCATTO N° 2 WATT | SCATTO N° 3 WATT | SCATTO N° 4 WATT | SCATTO N° 5 WATT latte | SCATTO N° 6 WATT acqua | TOTALE WATT |
|---|------------------|---|------------------------|------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------|
| | | cottura lenta | | | cottura arrosti rosolatura | | | |
| piastra Ø 80 normale  | 220 | 110 | 225 | 225 | 450 | | | 450 |
| piastra Ø 110 termostatica  | 220 | 80 | 130 | 200 | 300 | 500 | 600 | 600 |
| piastra Ø 150 normale  | 220 | 100 | 165 | 250 | 500 | 750 | 1000 | 1000 |
| piastra Ø 150 termostatica  | 220 | 135 | 165 | 250 | 500 | 750 | 1500 | 1500 |
| piastra Ø 185 normale  | 220 | 135 | 220 | 300 | 850 | 1150 | 1500 | 1500 |
| piastra Ø 185 termostatica  | 220 | 175 | 220 | 300 | 850 | 1150 | 2000 | 2000 |
| piastra 180x380 normale  | 220 | 235 | 330 | 450 | 1250 | 1700 | 2500 | 2500 |
| piastra Ø 150 automatica  | 220 | Dopo aver raggiunta a piena potenza la temperatura richiesta in più o in meno tempo a seconda del suo valore, rimangono inseriti 500 W nella piastra Ø 150 e 600 W nella piastra Ø 185 che permettono la continuazione della cottura. | | | | | | 1500 |
| piastra Ø 185 automatica  | 220 | | | | | | | 2000 |
| piastra a fuoco vivo Ø 105  | 220 | La commutazione di potenza avviene mediante un regolatore di energia a infinite posizioni permettendo così di personalizzare la cottura dei cibi secondo le varie esigenze. | | | | | | 800 |
| piastra a fuoco vivo Ø 145  | 220 | | | | | | | 1200 |
| piastra a fuoco vivo Ø 180  | 220 | | | | | | | 2100 |
| resistenza grill  | 220 | | | | | | | 1500 |
| resistenza barbecue  | 220 | | | | | | | 3000 |
| resistenza friggitrice  | 220 | La regolazione della temperatura avviene mediante un termostato tarato da 0° a 200° C che permette di mantenerla costante nella gradazione scelta. | | | | | | 2500 |

REGOLAZIONE
DELLE
PIASTRE

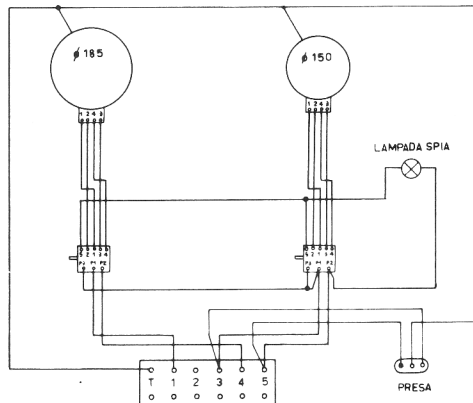
SCATTO N. 1 conservazione al caldo dei cibi
 SCATTO N. 2 cottura verdure in poca acqua, cottura arrosti di carni
 SCATTO N. 3 cottura cibi a 100° C circa (carne bollita, pasta, minestra, patate bollite, ecc.)
 SCATTO N. 4 frittura di uova e pesce, carne al salto, inizio cottura arrosti di carne
 SCATTO N. 5 frittura da preparare rapidamente
 SCATTO N. 6 cibi fritti, patate fritte

TRASFORMAZIONE ELETTRICA A TENSIONE UNIVERSALE

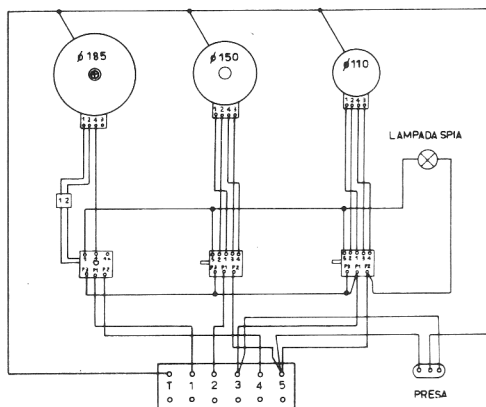
Tutte le piastre elettriche funzionano a tensione V. 220; per farle funzionare a tensione V. 380 collegare l'impianto elettrico alla morsettiera in relazione agli schemi corrispondenti sottoriportati. **È obbligatorio a termine di legge che venga sempre eseguito il collegamento ad un efficiente impianto di terra.**



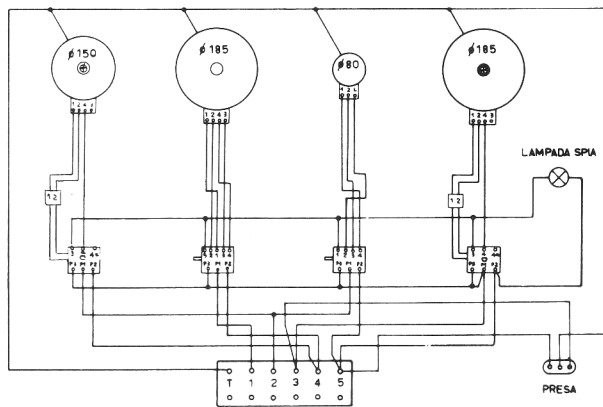
PIANI COTTURA A 1 PIASTRA ELETTRICA



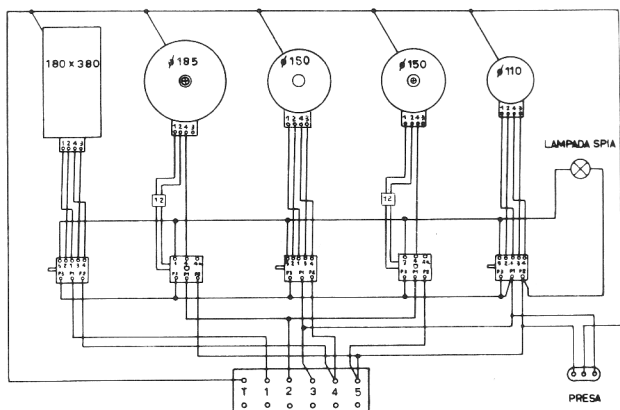
PIANI COTTURA A 2 PIASTRE ELETTRICHE



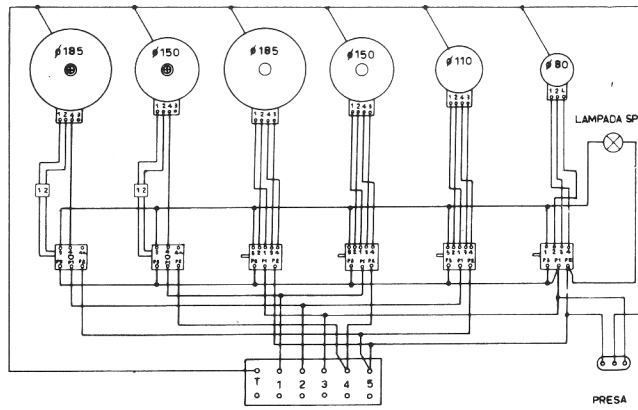
PIANI COTTURA A 3 PIASTRE ELETTRICHE



PIANI COTTURA A 4 PIASTRE ELETTRICHE



PIANI COTTURA A 5 PIASTRE ELETTRICHE



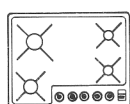
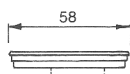
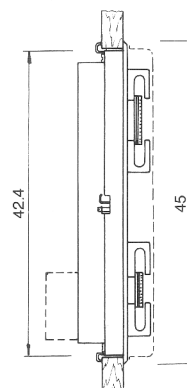
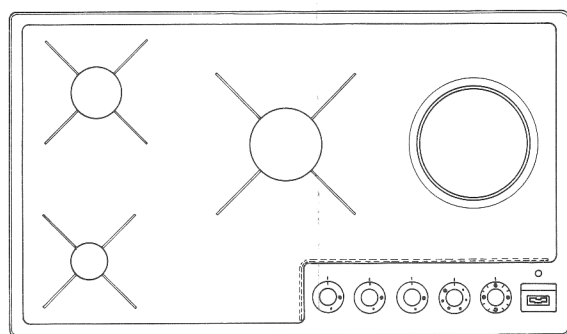
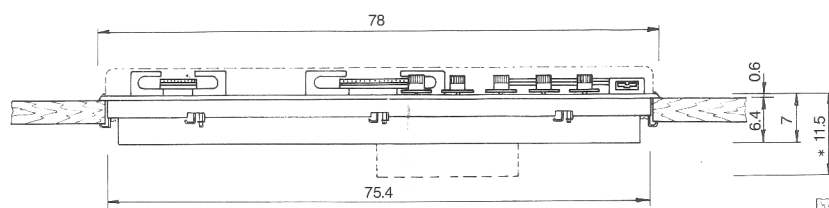
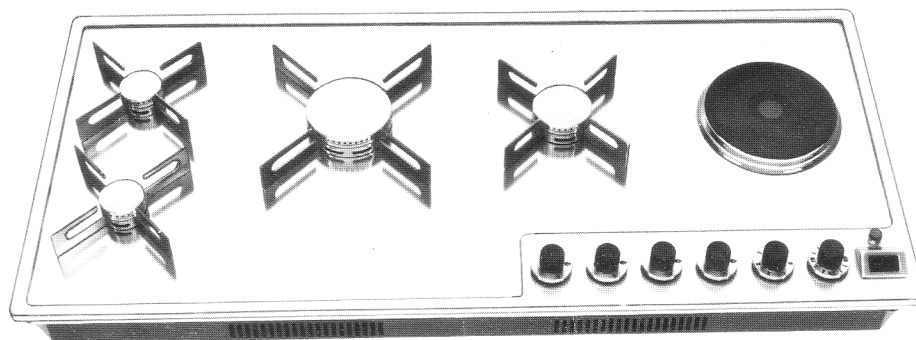
PIANI COTTURA A 6 PIASTRE ELETTRICHE

La costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o persone nel caso non vengano osservate tutte le norme antinfortunistiche utili al normale esercizio e regolare funzionamento tanto per l'impianto a gas che quello elettrico, nonché per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle nostre indicazioni ed istruzioni; si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

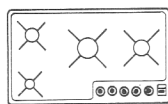
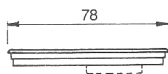
cucina inox programma "ARGENTO"

PIANI COTTURA SERIE INCASSO "prof. cm. 45"

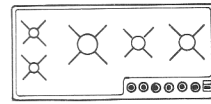
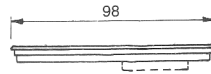
istruzioni per installazione



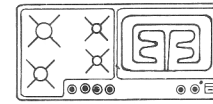
45x58/4G



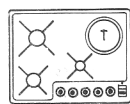
45x78/4G



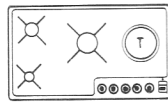
45x98/5G



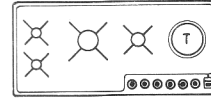
45x98/4GBG



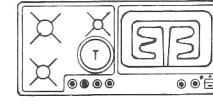
45x58/3G1E



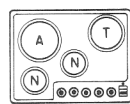
45x78/3G1E



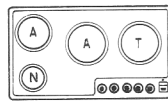
45x98/4G1E



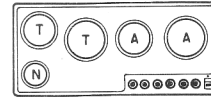
45x98/3G1EBG



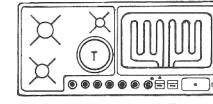
45x58/4E



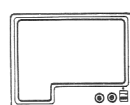
45x78/4E



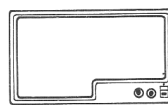
45x98/5E



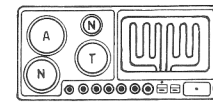
45x98/3G1EBE



45x58/SP



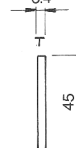
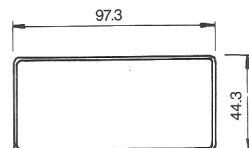
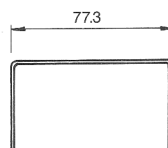
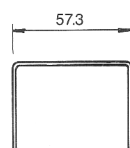
45x78/SP



45x98/4EBE

ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

COPERCHI



PROFILATO DI CONGIUNZIONE

ELEMENTI PROTEZIONE CRUSCOTTO COMANDI

EPC 8x35

EPC 8x41

DIMENSIONE FORI PER INCASSO PIANI COTTURA

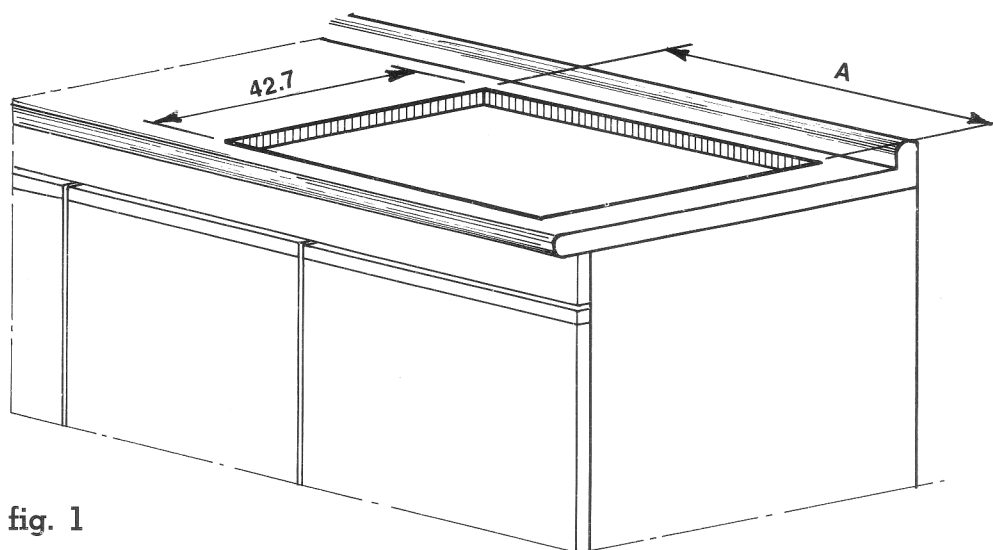


fig. 1

| PIANI COTTURA | A |
|---------------|------|
| 45 x 58 | 55.7 |
| 45 x 78 | 75.7 |
| 45 x 98 | 95.7 |

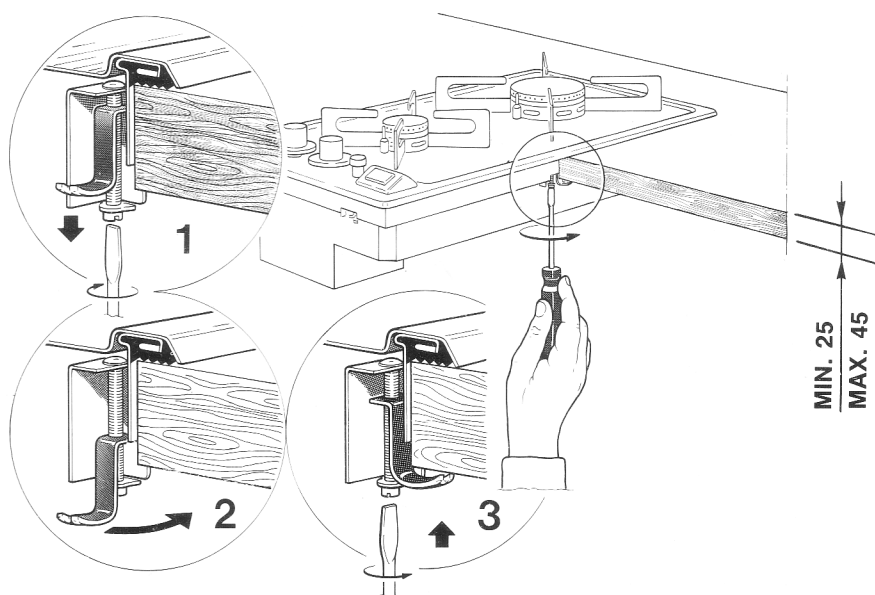


fig. 2

sistema di bloccaggi a chiusura graduale e di nessun ingombro applicati su struttura portante saldata elettronicamente al bordo d'incasso dotato di guarnizione a tenuta totale

disimballare il piano cottura eliminando con attenzione i materiali vari inerenti alla confezione protettiva • tutti gli elementi da incasso andranno inseriti nei contenitori relativi che dovranno avere i fori delle dimensioni riportate nella (fig. 1) • prima di effettuare detto inserimento, controllare sempre che la guarnizione sia alloggiata nell'apposita sede così da garantirne la perfetta tenuta • il bloccaggio sul mobile si effettua mediante l'avvitamento degli appositi ganci posti nella parte sottostante del piano cottura (fig. 2) • effettuare il collegamento elettrico inserendo la spina bipolare con relativa terra nella corrispondente presa di corrente • **è obbligatorio, a termine di legge, che venga sempre eseguito il collegamento ad un efficiente impianto di terra** • le parti elettriche funzionano a tensione 220V. - 50Hz. • per i piani cottura a gas eseguire il raccordo alla fonte di erogazione del gas con un tubo di gomma di adatte sezione e robustezza, preferibilmente nella esecuzione rinforzata, adeguatamente bloccato con fascietta metallica di serraggio • è opportuno sistemare il piano cottura sotto una cappa aspirante o aspirante-depurante, ad una distanza minima di cm. 60 fino ad un massimo di cm. 80