

SERIE NL.20XX – ACCIAIO

PIANI DI COTTURA A GAS AD INCASSO IN ACCIAIO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE



MODELS LIST / Lista modelli

Type: **NL.20XX-ACCIAIO**

EC:

Certificate:

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	□ Qn - kW
1	NL.20004	Navyload	/	/	2,00
2	NL.20005	Navyload	/	/	4,00
3	NL.20006	Navyload	/	/	4,00
4	NL.20007	Navyload	/	/	5,10

Fabbricante:

NAVYLOAD SNC

Via Cidneo, 5 - 25081

BEDIZZOLE - BS - ITALY t.030 0983066 m.info@navyload.com

AVVERTENZE GENERALI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo Libretto. Conservarlo accuratamente per ogni ulteriore necessità e per eventuali interventi di assistenza tecnica.
Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore ed utilizzato soltanto in ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto se il codice del Paese che è presente sull'apparecchio.

IT

L'installazione, la manutenzione e la regolazione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Assistenza tecnica) e comunque nei limiti delle operazioni previste alla relativa Sezione del presente Libretto.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. Se l'apparecchio non fosse integro, si raccomanda di contattare immediatamente il rivenditore o distributore.

Non lasciare parti di imballaggio alla portata dei bambini in quanto fonti di pericolo.

Smaltimento del materiale d'imballaggio: separare le diverse tipologie di materiali attenendosi alla locali normative in materia di smaltimento/riciclaggio dei rifiuti.

Smaltimento apparecchio dismesso: smaltire l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta e trattamento, in accordo con le regolamentazioni locali.

Durante l'utilizzo non lasciare incustodito l'apparecchio. Assicurarsi del corretto posizionamento delle pentole, e sorvegliare le cotture di cibi che fanno uso di olii o grassi in quanto facilmente infiammabili.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

NOTA PER APPARECCHI ELETTRICI: l'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non far uso di spray nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per essere utilizzato da privati, in modo non professionale, in un'unità abitativa, per la cottura dei cibi. Ogni altro utilizzo è vietato.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona areazione del locale in cui è installato l'apparecchio: mantenere aperte le aperture di areazione naturale o installare un dispositivo di areazione meccanica (es. cappa).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare o più efficace (apertura finestra; aumento potenza di aspirazione cappa).





IMPORTANTE

Periodicamente, in accordo alle Norme di installazione vigenti, è imperativo controllare l'impianto di alimentazione gas, in tutta la sua lunghezza e le sue connessioni estreme, sia quella lato impianto/bidone sia quella lato apparecchio. L'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dall'inosservanza delle raccomandazioni contenute nel presente Libretto.

ISTRUZIONI D'USO

La serie dei piani in vetro comprende i modelli come da tabella seguente, in cui si riassumono le caratteristiche dei bruciatori:

<p>NL.20004</p>  <p>- 1 Semirapido (2000 W)</p>	<p>NL.20005</p>  <p>- 2 Semirapido (4000 W)</p>	<p>NL.20006</p>  <p>- 2 Semirapido (4000 W)</p>
<p>NL.20006</p>  <p>- 2 semirapido (2000 W) - 1 ausiliario (1100 W)</p>		

Per la corretta comprensione del presente Libretto, verificate quale sia il modello di apparecchio appena acquistato.

Ciascun modello presenta:

- sopra ciascuna manopola è riportato uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce;
- 1/2/3 bruciatori. Ciascun bruciatore si compone di: cappellotto in lamiera; spartifiamma in alluminio resistente alle alte temperature (PYRAL); flangia paracalore in acciaio inox, con integrata la griglia reggipentola; elemento sensibile al calore (termocoppia di sicurezza).
- manopole in plastica
- fermapentole a colonna, da fissare nell'apposita sede, per garantire la stabilità delle pentole. A richiesta.

Per accendere i bruciatori del piano: assicurarsi di aver aperto il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola in posizione di massimo (POTENZIOMERO GRANDE), come illustrato in figura 1. Questa posizione è facilmente riconoscibile per via di un piccolo fermo meccanico. A questo punto, avvicinare al bruciatore un fiammifero già acceso (o un accenditore elettrico) e premere a fondo la manopola. Mantenere premuta la manopola per qualche secondo, quindi rilasciarla. Tale operazione si rende necessaria per attivare la sicurezza gas (termocoppia). Si tratta di un dispositivo termoelettrico che garantisce in pochi secondi la chiusura dell'erogazione gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

A bruciatore acceso, posizionare la manopola nella posizione di minimo (POTENZIOMETRO PICCOLO), quindi collocare il recipiente sulla griglia.
Posizionare la manopola sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore, ruotare in senso orario la manopola in modo da portare l'indice in posizione di spento

Quando non in funzione, assicurarsi che le manopole dell'apparecchio siano sempre in posizione di spento.

Nel caso si dovesse riscontrare un indurimento nella rotazione della manopola di comando, contattare al più presto l'Assistenza tecnica. Non tentare di riparare o smontare il piano.

Figura 1



Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, si raccomanda di:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate:

Bruciatore	Ausiliario (Ø 67mm)	Semirapido (Ø 88 mm)	Rapido (Ø 116 mm)
Diametro pentola	100 + 120 mm	160 + 220 mm	220 + 240 mm

- portare il bruciatore in posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1) quando si è giunti ad ebollizione;
- utilizzare sempre il coperchio;
- utilizzare sempre pentole con fondo piano (non concavo);
- mantenere la fiamma sempre entro il perimetro della pentola;
- non utilizzare pentole che fuoriescono dai bordi del piano.

Pulizia dell'apparecchio

La pulizia e lo smontaggio delle parti deve essere eseguita ad apparecchio freddo. Non permettere che agenti corrosivi (es. aceto, caffè, acqua salina, latte, succo limone o di pomodoro) rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie dell'apparecchio.

Le griglie e gli accessori in acciaio inox si bruniscono dopo qualche minuto di funzionamento dell'apparecchio.

Tale colorazione può essere rimossa utilizzando un tampone finemente abrasivo.

La lucentezza delle parti in acciaio inossidabile viene mantenuta tramite lavaggio con acqua saponata tiepida. E' consigliata la ripassatura periodica con un liquido specifico per la pulizia dell'acciaio.

Periodicamente, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma devono essere rimossi e lavati, per eliminare le incrostazioni di cibo dovute a traboccamenti. Cappellotti e spartifiamma devono essere lavati con acqua tiepida saponata, ben risciacquati ed asciugati. E' possibile anche il lavaggio in lavastoviglie.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Prima del rimontaggio, è molto importante verificare che i fori dello spartifiamma non siano otturati da corpi estranei.

Per il corretto smontaggio e rimontaggio delle parti del bruciatore, far riferimento alla figura

In particolare, per sbloccare/bloccare il cappello del bruciatore, è necessario ruotarlo leggermente in modo che i perni facciano presa nelle relative sedi.

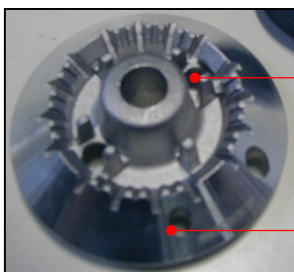


Figura 2 b): spartifiamma

fori di passaggio perni di fissaggio

foro per passaggio termocoppia

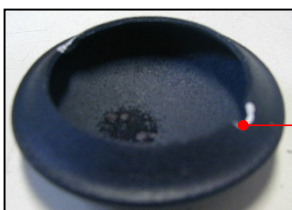


Figura 2 c): cappello (retro)

sedi per accoppiamento con perni di fissaggio

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappello e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore.

Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugna bagnata.

E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.

INSTALLAZIONE – MANUTENZIONE - REGOLAZIONI

IT

Le informazioni e le operazioni illustrate in questa sezione sono dedicate esclusivamente ai signori installatori.

L'installazione e tutte le regolazioni, trasformazioni e manutenzioni illustrate in questa sezione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, in accordo alle legislazioni locali (Legge n° 46/90 e DPR 447).

In caso di dubbio rivolgersi all'Assistenza tecnica.

L'errata installazione o regolazione può causare danni a persone, animali o cose. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'installazione o le regolazioni non conformi a quanto prescritto in questa sezione.

L'installazione dovrà essere conforme alla Norma UNI 7131 (in ultima revisione).

IT

Inserimento e fissaggio dell'apparecchio

Estrarre l'apparecchio dall'imballo, assicurandosi della sua integrità. In caso di dubbio non procedere oltre ma contattare immediatamente il rivenditore o l'Assistenza tecnica.

Rimuovere la plastica protettiva.

Il materiale dei materiali adiacenti l'apparecchio (mobilia) deve poter resistere ad una sovratemperatura di almeno 65 K (90 °C con una temperatura ambiente di 25 °C).

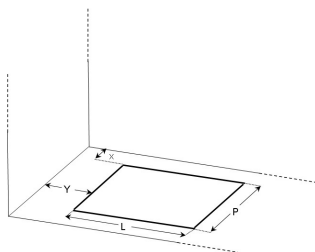
Rispettare inoltre le distanze critiche dalle pareti/mobili adiacenti.

Dimensioni distanze critiche (X e Y) sono le medesime per tutti i modelli, si veda la sottostante tabella e la figura 3.

NB: in figura 3 la parete del mobile è illustrata a sinistra dell'apparecchio. Nel caso si voglia installare a destra, si raccomanda di rispettare le medesime distanze critiche della tabella (Y).

Prestare attenzione a che la distanza tra il piano griglia (appoggio delle pentole) dell'apparecchio ed eventuali mobili o cappe poste al di sopra dell'apparecchio stesso sia di almeno 650 mm.

Eventuali piani di lavoro laterali posti entro la distanza critica Y non dovranno superare in altezza il piano dell'apparecchio.



Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20004	280	245	55	100
NL20005	310	280	55	100
NL.20006	340	320	55	100
NL.20007	430	320	55	100

Figura 3

L'apparecchio dovrà essere fissato al mobile tramite le viti date in kit assieme all'apparecchio.

Fissare l'apparecchio attraverso gli appositi fori con le viti date in kit;

L'apparecchio risulta ora fissato al mobile. Per eventuali interventi di manutenzione che necessitano lo smontaggio dell'apparecchio dal mobile, basterà svitare le 4 viti.

IT

Allacciamento gas

Prima di procedere al collegamento, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sulla targa dati affissa sulla parte inferiore dello stesso.

L'ingresso dell'apparecchio è costituito da una rampa gas avente estremità rivolta verso il lato, per agevolare l'installazione.

L'estremità è cilindrica, diametro 8 mm, priva di filettatura, per almeno 30 mm. Ove sia consentito dalle Norme di installazione vigenti, l'allacciamento alla rete gas può essere realizzato per mezzo di un tubo flessibile corredato di raccordo a compressione a tenuta gas (completo di ogiva).

IT

Nello specifico dell'installazione ad incasso, la UNI 7131 vieta di collegare direttamente l'apparecchio al bidone tramite tubo flessibile. E' quindi necessario collegare l'apparecchio ad un impianto fisso (UNI 7129), il quale sarà collegato lato bidone e lato apparecchio tramite tubi flessibili (UNI 7140) corredati di portagomma e relative fascette (UNI 7141). Il tubo flessibile deve avere lunghezza massima di 1,5 m, non deve avere giunzioni intermedie, non deve interessare due locali diversi. La connessione deve essere tale da non indurre torsioni, piegature o schiacciamenti al tubo, che peraltro non deve venire a contatto con corpi taglienti e spigoli vivi, e non deve superare i 50 °C. Il tubo flessibile e i relativi portagomma devono poter essere ispezionabili.

IT

Il regolatore montato sulla bombola deve essere conforme alla EN 12864.

Per rendere allacciabile il tubo flessibile all'apparecchio, utilizzare lato apparecchio un portagomma conforme alla UNI 7141 con relative fascette. A tale scopo è necessario utilizzare un adattatore (se non fornito con l'apparecchio, richiederlo all'Assistenza tecnica). Tale adattatore viene connesso all'estremità liscia dell'apparecchio tramite raccordo a compressione a tenuta, e collegato al portagomma tramite connessione filettata (conforme a ISO 7-1 se il portagomma non è a corredo dell'apparecchio). Prestare attenzione alla marcatura della filettatura presente sull'adattatore: verificare che sia compatibile con quella del portagomma.

AL TERMINE DELL'INSTALLAZIONE, VERIFICARE LE TENUTA DELLA STESSA CONFORMEMENTE AI METODI PRESCRITTI DALLE NORME IN VIGORE. NON FAR MAI USO DI UNA FIAMMA LIBERA.

Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori

Ad apparecchio installato, occorre verificare il corretto funzionamento di tutti i bruciatori.

Verificare l'accensione, da eseguirsi conformemente alla Sezione Istruzioni d'uso, la stabilità della fiamma, il mantenimento della stessa nei passaggi massimo-minimo della manopola. Non si devono verificare ritorni di fiamma o spegnimenti.

Qualora ciò accadesse:

- verificare il tipo di gas/pressione utilizzati: deve corrispondere a quanto prescritto nella targa dell'apparecchio;
- verificare eventuali spostamenti delle parti dei bruciatori (spartifiamma, cappellotto), dovute al montaggio dell'apparecchio.

Se il problema non viene risolto, contattare l'Assistenza tecnica.

Prescrizioni di ventilazione

L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà pertanto essere collegato conformemente alle Norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione a quanto previsto dalle legislazioni locali in materia di ventilazione ed areazione.

IT

- *Nello specifico (UNI 7131) il locale in cui è installato l'apparecchio: deve essere munito di un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio;*
- *deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione (almeno 2 m³/h per ciascun kW di potenza installata). Ciò può essere ottenuto prelevando direttamente l'area dall'esterno (sezione di almeno 100 cm², realizzato in modo tale che non sia accidentalmente ostruibile), oppure in maniera indiretta da locali adiacenti (che non siano camere da letto o locali a rischio di incendio) a loro volta direttamente ventilati e collegati ai primi da aperture permanenti.*

IT

L'apparecchio è alimentato a GPL (gas di petrolio liquefatti).

I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria quindi ristagnano verso il basso, pertanto i vani contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.).

Si consiglia di tenere nel vano/locale solo il bidone in uso, in posizione tale che non sia soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (50°C).

Regolazioni e trasformazioni

Non è necessaria alcuna regolazione:

- i bruciatori sono ad aria primaria fissa;
- essendo l'alimentazione consentita solo a GPL (in accordo a quanto indicato sulla targa posta nella parte inferiore dell'apparecchio), i minimi sono già stati settati in fabbrica. La vite dei by-pass dei rubinetti è già stata stretta a fondo. Qualora si dovesse riscontrare in utenza una fiamma non adeguata in posizione di Minimo, non è consentito agire sulla vite di by-pass dei rubinetti. Verificare le condizioni dell'impianto (eventuali strozzature dei collegamenti; la pressione di alimentazione dell'apparecchio è riportata in targa) o del regolatore di pressione montato sul bidone.

L'apparecchio è in prima categoria (I3+ o I3B/P), pertanto non è possibile alcuna trasformazione dell'apparecchio ad altri gas. Non è consentito lo smontaggio degli iniettori per il passaggio ad altri tipi di gas.

Manutenzione straordinaria

Qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria del piano di cottura deve essere effettuata da personale autorizzato.

E' possibile sostituire i componenti all'interno del piano.

Per accedere all'interno del piano, è necessario rimuoverlo dall'installazione nel mobilio. A questo punto i componenti del piano sono accessibili: rubinetti, coppe bruciatori, tubetti e rampa gas

Procedere alla sostituzione di quanto si rende necessario, montando sempre parti originali provenienti dall'Assistenza tecnica. Le guarnizioni a contatto col gas (es. quelle dei rubinetti) se interessate dallo smontaggio devono essere sempre sostituite.

Ripristinare eventuali sigillature a sostituzione avvenuta.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione degli iniettori, far riferimento ai dati della Sezione CARATTERISTICHE TECNICHE. Non viene fatto uso di nessun materiale di tenuta tra filetto iniettore e sua sede.

Procedere quindi al rimontaggio.

Ingrassaggio dei rubinetti:

Se la rotazione della manopola diventa difficoltosa, è necessario ingrassare il rubinetto per evitare di danneggiarlo. Procedere come segue:

- smontare il rubinetto dalla rampa gas e dai tubetti interni;
- smontare il corpo del rubinetto;
- rimuovere il maschio conico provvedendo alla pulizia con diluente;
- reingrassare leggermente il maschio con l'apposito grasso;
- introdurre il maschio nella sua sede, manovrandolo in modo da far espellere il grasso in eccesso. Rimuovere il grasso in eccesso con uno straccio;
- estrarre nuovamente il maschio, per assicurarsi che il grasso non abbia occluso i passaggi interni per il gas;
- rimontare il rubinetto.

**A TERMINE DI CIASCUN RIMONTAGGIO, VERIFICARE SEMPRE LA TENUTA
CONFORMEMENTE ALLE NORME DI INSTALLAZIONE VIGENTI.
L'USO DI UNA FIAMMA E' SEVERAMENTE VIETATO.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classe di installazione:	3
Metodo di fissaggio:	viti
Categoria dell'apparecchio:	*
Gas (gruppo) e pressione di alimentazione:	*
Potenza totale dei bruciatori (ΣQ_n):	*

* si veda targa riportata in prima pagina, in accordo al Paese di destinazione

Le tabelle seguenti riportano i dati tecnici rilevanti per ciascun bruciatore, in accorso alle categorie dell'apparecchio.

Per categoria: I3+

Bruciatore	Gas	Pressione (mbar)	Portata termica nominale (g/h)	Portata termica nominale (W)	Portata termica ridotta - MINIMO (W)	Diametro ugello (1/100 mm)
Ausiliario	G30 (Butano) G31 (Propano)	28-30 37	73 71	1100	400	52
Semirapido	G30 (Butano) G31 (Propano)	28-30 37	138 136	2000	450	70

Per categoria: I3B/P

Bruciatore	Gas	Pressione (mbar)	Portata termica nominale (g/h)	Portata termica nominale (W)	Portata termica ridotta - MINIMO (W)	Diametro ugello (1/100 mm)
Ausiliario	G30/G31 (Butano/Propano)	30/30	73	1100	400	52
Semirapido	G30/G31 (Butano/Propano)	30/30	138	2000	450	70

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Europea: 90/396/CEE + 93/68 (Direttiva Gas) e alla serie delle Norme Europee EN 30 (Apparecchi di cottura a gas per uso domestico).

Questo apparecchio è garantito da NAVYLOAD SNC .

La garanzia comporta la riparazione o sostituzione gratuita delle parti che presentano difetti di costruzione.

Sono esclusi dalla garanzia i componenti che presentano normale usura, le parti estetiche, i danni procurati per incuria, uso ed installazione errata e rischi di trasporto (vedi nota nella Sezione Avvertenze generali).

La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da persone non qualificate.

Riferimenti per l'Assistenza tecnica:

NAVYLOAD SNC

Via Cidneo , 5 – 25081 - BEDIZZOLE – BS – ITALY T 030 0983066 m info@navyload.com

NOTE

Annotate di seguito le vostre considerazioni, impressioni, dubbi a seguito o in previsione di eventuali interventi di assistenza.



SERIE NL.20XX-VETRO

PIANI DI COTTURA A GAS IN VETRO DA INCASSO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE



MODELS LIST / Lista modelli

Type: **NL.20XX-VETRO**

EC

Certificate:

n°	Model	Brand	Nominal Voltage	Electric power	Qn - kW
1	NL.20000	NAVYLOAD	/	/	2,00
2	NL.20001	NAVYLOAD	/	/	2,00
3	NL.20002	NAVYLOAD	/	/	3,10
4	NL.20003	NAVYLOAD	/	/	6,10
5	NL.20010	NAVYLOAD	/	/	5,10
6	NL.20011	NAVYLOAD	/	/	5,10

AVVERTENZE GENERALI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente questo Libretto. Conservarlo accuratamente per ogni ulteriore necessità e per eventuali interventi di assistenza tecnica.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore ed utilizzato soltanto in ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide soltanto se il codice del Paese:

IT

è presente sull'apparecchio.

L'installazione, la manutenzione e la regolazione dell'apparecchio devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (Assistenza tecnica) e comunque nei limiti delle operazioni previste alla relativa Sezione del presente Libretto.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. Se l'apparecchio non fosse integro, si raccomanda di contattare immediatamente il rivenditore o distributore.

Non lasciare parti di imballaggio alla portata dei bambini in quanto fonti di pericolo.

Smaltimento del materiale d'imballaggio: separare le diverse tipologie di materiali attenendosi alla locali normative in materia di smaltimento/riciclaggio dei rifiuti.

Smaltimento apparecchio dismesso: smaltire l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta e trattamento, in accordo con le regolamentazioni locali.

Durante l'utilizzo non lasciare incustodito l'apparecchio. Assicurarsi del corretto posizionamento delle pentole, e sorvegliare le cotture di cibi che fanno uso di olii o grassi in quanto facilmente infiammabili.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.

NOTA PER APPARECCHI ELETTRICI: l'uso di questo apparecchio non è consentito a persone dalle ridotte capacità fisiche e mentali, o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da parte di persone adulte e responsabili per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.

Non far uso di spray nelle vicinanze dell'apparecchio in funzione.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per essere utilizzato da privati, in modo non professionale, in un'unità abitativa, per la cottura dei cibi. Ogni altro utilizzo è vietato.

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona areazione del locale in cui è installato l'apparecchio: mantenere aperte le aperture di areazione naturale o installare un dispositivo di areazione meccanico (es. cappa).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'areazione supplementare o più efficace (apertura finestra; aumento potenza di aspirazione cappa).



IMPORTANTE

Periodicamente, in accordo alle Norme di installazione vigenti, è imperativo controllare l'impianto di alimentazione gas, in tutta la sua lunghezza e le sue connessioni estreme, sia quella lato impianto/bidone sia quella lato apparecchio. L'operazione deve essere eseguita da personale qualificato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dall'inosservanza delle raccomandazioni contenute nel presente Libretto.

ISTRUZIONI D'USO

La serie dei piani in vetro comprende i modelli come da tabella seguente, in cui si riassumono le caratteristiche dei bruciatori

<p>NL.20000</p>  <p>- 1 Semirapido (2000 W)</p>	<p>NL.20001</p>  <p>- 1 Semirapido (2000 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p>NL.20002</p>  <p>2 Semirapido (2000 W) 1 Ausiliario (1000 W)</p>
<p>NL.20003</p>  <p>- 1 Semirapido (2000 W) - 1 Ausiliario (1000 W)</p>	<p>NL.20010</p>  <p>- 2 Semirapido (2000 W)</p>	<p>NL.20011</p>  <p>- 1 Semirapido (2000 W)</p>

Per la corretta comprensione del presente Libretto, verificate quale sia il modello di apparecchio appena acquistato.

Ciascun modello presenta:

- piano in vetro temprato; sopra ciascuna manopola è riportato uno schema in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce;
- 1/2/3 bruciatori. Ciascun bruciatore si compone di: cappello in lamiera; spartifiamma in alluminio resistente alle alte temperature (PYRAL); flangia paracalore in acciaio inox, con integrata la griglia reggipentola; elemento sensibile al calore (termocoppia di sicurezza).
- manopole in plastica
- fermapentole a colonna, da fissare nell'apposita sede, per garantire la stabilità delle pentole. A richiesta.

Per accendere i bruciatori del piano: assicurarsi di aver aperto il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola in posizione di massimo (fiamma grande), come illustrato in figura 1. Questa posizione è facilmente riconoscibile per via di un piccolo fermo meccanico. A questo punto, avvicinare al bruciatore un fiammifero già acceso (o un accenditore elettrico) e premere a fondo la manopola. Mantenere premuta la manopola per qualche secondo, quindi rilasciarla. Tale operazione si rende necessaria per attivare la sicurezza gas (termocoppia). Si tratta di un dispositivo termoelettrico che garantisce in pochi secondi la chiusura dell'erogazione gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

A bruciatore acceso, posizionare la manopola nella posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1), quindi collocare il recipiente sulla griglia.

Posizionare la manopola sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore, ruotare in senso orario la manopola in modo da portare l'indice in posizione di spento (pallino pieno ● o pallino vuoto ○).

Quando non in funzione, assicurarsi che le manopole dell'apparecchio siano sempre in posizione di spento.

Nel caso si dovesse riscontrare un indurimento nella rotazione della manopola di comando, contattare al più presto l'Assistenza tecnica. Non tentare di riparare o smontare il piano.



Figura 1

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, si raccomanda di:

- utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate:

Bruciatore	Ausiliario (\varnothing 67mm)	Semirapido (\varnothing 88 mm)	Rapido (\varnothing 116 mm)
Diametro pentola	100 ÷ 120 mm	160 ÷ 220 mm	220 ÷ 240 mm

- portare il bruciatore in posizione di minimo (fiamma piccola, figura 1) quando si è giunti ad ebollizione;
- utilizzare sempre il coperchio;
- utilizzare sempre pentole con fondo piano (non concavo);
- mantenere la fiamma sempre entro il perimetro della pentola;
- non utilizzare pentole che fuoriescono dai bordi del piano.

Pulizia dell'apparecchio

La pulizia e lo smontaggio delle parti deve essere eseguita ad apparecchio freddo. Non permettere che agenti corrosivi (es. aceto, caffè, acqua salina, latte, succo limone o di pomodoro) rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie dell'apparecchio.

Le griglie e gli accessori in acciaio inox si bruniscono dopo qualche minuto di funzionamento dell'apparecchio.

Tale colorazione può essere rimossa utilizzando un tampone finemente abrasivo.

La lucentezza delle parti in acciaio inossidabile viene mantenuta tramite lavaggio con acqua saponata tiepida. E' consigliata la ripassatura periodica con un liquido specifico per la pulizia dell'acciaio.

Periodicamente, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma devono essere rimossi e lavati, per eliminare le incrostazioni di cibo dovute a traboccamenti. Cappellotti e spartifiamma devono essere lavati con acqua tiepida saponata, ben risciacquati ed asciugati. E' possibile anche il lavaggio in lavastoviglie.

Non utilizzare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Prima del rimontaggio, è molto importante verificare che i fori dello spartifiamma non siano otturati da corpi estranei.

Per il corretto smontaggio e rimontaggio delle parti del bruciatore.

In particolare, per sbloccare/bloccare il cappello del bruciatore, è necessario ruotarlo leggermente in modo che i perni facciano presa nelle relative sedi.

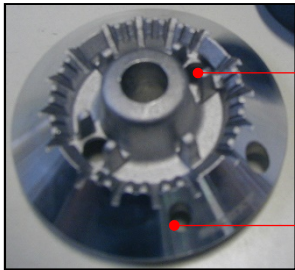


Figura 2 b): spartifiamma

fori di passaggio perni di fissaggio

foro per passaggio termocoppia

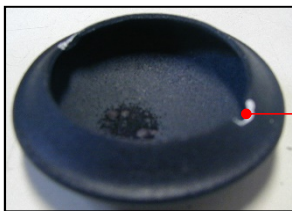


Figura 2 c): cappello (retro)

sedi per accoppiamento con perni di fissaggio

Le parti del bruciatore che si possono smontare per l'ordinaria pulizia sono solamente il cappello e lo spartifiamma. Non utilizzare attrezzi per lo smontaggio. E' vietato lo smontaggio di altre parti del bruciatore. Per la pulizia della termocoppia, procedere delicatamente con una spugna bagnata. E' vietato lo smontaggio di parti dell'apparecchio che non siano i bruciatori (limitatamente a quanto detto sopra) o gli accessori fermapentole.

INSTALLAZIONE – MANUTENZIONE - REGOLAZIONI

Le informazioni e le operazioni illustrate in questa sezione sono dedicate esclusivamente ai signori installatori.

L'installazione e tutte le regolazioni, trasformazioni e manutenzioni illustrate in questa sezione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, in accordo alle legislazioni locali (Legge n° 46/90 e DPR 447).

In caso di dubbio rivolgersi all'Assistenza tecnica.

L'errata installazione o regolazione può causare danni a persone, animali o cose. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'installazione o le regolazioni non conformi a quanto prescritto in questa sezione.

L'installazione dovrà essere conforme alla Norma UNI 7131 (in ultima revisione).

Inserimento e fissaggio dell'apparecchio

Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio, assicurandosi della sua integrità. In caso di dubbio non procedere oltre ma contattare immediatamente il rivenditore o l'Assistenza tecnica.

Rimuovere la plastica protettiva.

Il materiale dei materiali adiacenti l'apparecchio (mobili) deve poter resistere ad una sovratemperatura di almeno 65 K (90 °C con una temperatura ambiente di 25 °C).

Praticare un foro nel piano del mobile in cui si vuole installare l'apparecchio.

Rispettare inoltre le distanze critiche dalle pareti/mobili adiacenti.

Dimensioni del foro (L x P) per l'alloggiamento dell'apparecchio e distanze critiche (X e Y) variano da modello a modello, si veda la sottostante tabella e la figura 3.

NB: in figura 3 la parete del mobile è illustrata a sinistra dell'apparecchio. Nel caso si voglia installare a destra, si raccomanda di rispettare le medesime distanze critiche della tabella (Y).

Prestare attenzione a che la distanza tra il piano griglia (appoggio delle pentole) dell'apparecchio ed eventuali mobili o cappe poste al di sopra dell'apparecchio stesso sia di almeno 650 mm.

Eventuali piani di lavoro laterali posti entro la distanza critica Y non dovranno superare in altezza il piano dell'apparecchio.

Con l'apparecchio in funzione, il fondo può risultare caldo, pur rimanendo nei limiti prescritti dalla Normative di riferimento (EN 30). Per prevenire contatti accidentali, è possibile installare una separazione (setto separatore) posto ad almeno 20 mm (ma a non più di 150 mm) dal fondo dell'apparecchio.

Prima di inserire l'apparecchio, procedere all'allacciamento gas come descritto nei paragrafi seguenti.

Modello	L (mm)	P (mm)	X (mm)	Y (mm)
NL.20000	290	325	55	100
NL.20001	380	280	55	100
NL.20002	410	504	55	100
NL.20003	500	300	75	100
NL.20010	600	420	55	100
NL.20011	365	200	55	100

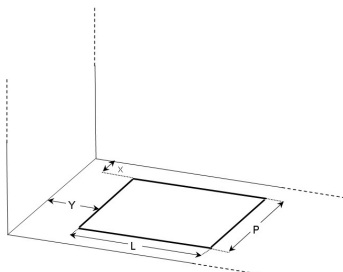


Figura 3

L'apparecchio dovrà essere fissato al mobile tramite l'apposito silicone M.S.SUPER (fratelli zucchini) o tramite collante equivalente.

Nel caso si voglia un'installazione dell'apparecchio con piano a filo con il mobile, è necessario praticare una fresatura (larghezza 1 cm, profondità 1 cm) nell'intaglio realizzato nel mobilio.

Per il fissaggio dell'apparecchio, disporre una striscia di silicone lungo il bordo del vetro, sul lato inferiore. Inserire quindi l'apparecchio nel foro praticato nel mobile, mantenendolo leggermente in pressione per il tempo di indurimento del silicone (almeno 3 ore).

L'apparecchio risulta ora fissato al mobile. Per eventuali interventi di manutenzione che necessitano lo smontaggio dell'apparecchio dal mobile, operare l'incisione del silicone tramite tagliarino. Prima di procedere al rifissaggio, ripulire accuratamente dal silicone rappreso sia il vetro dell'apparecchio che la sua sede nel mobilio.

Allacciamento gas

Prima di procedere al collegamento, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sulla targua dati affissa sulla parte inferiore dello stesso.

L'ingresso dell'apparecchio è costituito da una rampa gas avente estremità rivolta verso il basso, per agevolare l'installazione.

L'estremità è cilindrica, diametro 8 mm, priva di filettatura, per almeno 30 mm. Ove sia consentito dalle Norme di installazione vigenti, l'allacciamento alla rete gas può essere realizzato per mezzo di un tubo flessibile correato di raccordo a compressione a tenuta gas (completo di ogiva).

IT

Nello specifico dell'installazione ad incasso, la UNI 7131 vieta di collegare direttamente l'apparecchio al bidone tramite tubo flessibile. E' quindi necessario collegare l'apparecchio ad un impianto fisso (UNI 7129), il quale sarà collegato lato bidone e lato apparecchio tramite tubi flessibili (UNI 7140) correati di portagomma e relative fascette (UNI 7141). Il tubo flessibile deve avere lunghezza massima di 1,5 m, non deve avere giunzioni intermedie, non deve interessare due locali diversi. La connessione deve essere tale da non indurre torsioni, piegature o schiacciamenti al tubo, che peraltro non deve venire a contatto con corpi taglienti e spigoli vivi, e non deve superare i 50 °C. Il tubo flessibile e i relativi portagomma devono poter essere ispezionabili.

Il regolatore montato sulla bombola deve essere conforme alla EN 12864.

IT

Per rendere allacciabile il tubo flessibile all'apparecchio, utilizzare lato apparecchio un portagomma conforme alla UNI 7141 con relative fascette. A tale scopo è necessario utilizzare un adattatore (se non fornito con l'apparecchio, richiederlo all'Assistenza tecnica). Tale adattatore viene connesso all'estremità liscia dell'apparecchio tramite raccordo a compressione a tenuta, e collegato al portagomma tramite connessione filettata (conforme a ISO 7-1 se il portagomma non è a corredo dell'apparecchio). Prestare attenzione alla marcatura della filettatura presente sull'adattatore: verificare che sia compatibile con quella del portagomma.

Al termine dell'installazione, verificare le tenuta della stessa conformemente ai metodi prescritti dalle Norme in vigore. Non far mai uso di una fiamma libera.

Verifica del corretto funzionamento dei bruciatori

Ad apparecchio installato, occorre verificare il corretto funzionamento di tutti i bruciatori.

Verificare l'accensione, da eseguirsi conformemente alla Sezione Istruzioni d'uso, la stabilità della fiamma, il mantenimento della stessa nei passaggi massimo-minimo della manopola. Non si devono verificare ritorni di fiamma o spegnimenti.

Qualora ciò accadesse:

- verificare il tipo di gas/pressione utilizzati: deve corrispondere a quanto prescritto nella targua dell'apparecchio;
- verificare eventuali spostamenti delle parti dei bruciatori (spartifiamma, cappellotto), dovute al montaggio dell'apparecchio.

Se il problema non viene risolto, contattare l'Assistenza tecnica.

Prescrizioni di ventilazione

L'apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Dovrà pertanto essere collegato conformemente alle Norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione a quanto previsto dalle legislazioni locali in materia di ventilazione ed areazione.

IT

Nello specifico (UNI 7131) il locale in cui è installato l'apparecchio:

- deve essere munito di un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio;
- deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione (almeno 2 m³/h per ciascun kW di potenza installata). Ciò può essere ottenuto prelevando direttamente l'area dall'esterno (sezione di almeno 100 cm², realizzato in modo tale che non sia accidentalmente ostruibile), oppure in maniera

IT

indiretta da locali adiacenti (che non siano camere da letto o locali a rischio di incendio) a loro volta direttamente ventilati e collegati ai primi da aperture permanenti.

L'apparecchio è alimentato a GPL (gas di petrolio liquefatti).

I gas di petrolio liquefatti sono più pesanti dell'aria quindi ristagnano verso il basso. pertanto i vani contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas.

I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.).

Si consiglia di tenere nel vano/locale solo il bidone in uso, in posizione tale che non sia soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (50°C).

Regolazioni e trasformazioni

Non è necessaria alcuna regolazione:

- i bruciatori sono ad aria primaria fissa;
- essendo l'alimentazione consentita solo a GPL (in accordo a quanto indicato sulla targa posta nella parte inferiore dell'apparecchio), i minimi sono già stati settati in fabbrica. La vite dei by-pass dei rubinetti è già stata stretta a fondo. Qualora si dovesse riscontrare in utenza una fiamma non adeguata in posizione di Minimo, non è consentito agire sulla vite di by-pass dei rubinetti. Verificare le condizioni dell'impianto (eventuali strozzature dei collegamenti; la pressione di alimentazione dell'apparecchio è riportata in targa) o del regolatore di pressione montato sul bidone.

L'apparecchio è in prima categoria (I3+ o I3B/P), pertanto non è possibile alcuna trasformazione dell'apparecchio ad altri gas. Non è consentito lo smontaggio degli iniettori per il passaggio ad altri tipi di gas.

Manutenzione straordinaria

Qualsiasi operazione di manutenzione straordinaria del piano di cottura deve essere effettuata da personale autorizzato.

E' possibile sostituire i componenti all'interno del piano.

Per accedere all'interno del piano, è necessario rimuoverlo dall'installazione nel mobilio. Rimuovere quindi la manopola con la relativa ghiera e le flange/griglie paracalore.

Rimuovere quindi il vetro del piano, conservando tutte le guarnizioni presenti.

A questo punto l'interno del piano è accessibile: rubinetti, coppe bruciatori, tubetti e rampa gas

Procedere alla sostituzione di quanto si rende necessario, montando sempre parti originali provenienti dall'Assistenza tecnica. Le guarnizioni a contatto col gas (es. quelle dei rubinetti) se interessate dallo smontaggio devono essere sempre sostituite.

Ripristinare eventuali sigillature a sostituzione avvenuta.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione degli iniettori, far riferimento ai dati della Sezione CARATTERISTICHE TECNICHE. Non viene fatto uso di nessun materiale di tenuta tra filetto iniettore e sua sede.

Procedere quindi al rimontaggio, fissando il vetro del piano tramite la ghiera sottomanopola e le flange/griglie paracalore. Prestare attenzione al centraggio dei bruciatori rispetto ai fori corrispondenti praticati nel vetro del piano. Riposizionare correttamente tutte le guarnizioni, in modo da evitare sforzi diretti di parti metalliche sul vetro.

Ingrassaggio dei rubinetti: se la rotazione della manopola diventa difficoltosa, è necessario ingrassare il rubinetto per evitare di danneggiarlo. Procedere come segue:

- smontare il rubinetto dalla rampa gas e dai tubetti interni;
- smontare il corpo del rubinetto;
- rimuovere il maschio conico provvedendo alla pulizia con diluente;
- reingrassare leggermente il maschio con l'apposito grasso;
- introdurre il maschio nella sua sede, manovrandolo in modo da far espellere il grasso in eccesso. Rimuovere il grasso in eccesso con uno straccio;
- estrarre nuovamente il maschio, per assicurarsi che il grasso non abbia occluso i passaggi interni per il gas;
- rimontare il rubinetto.

**AL TERMINE DI CIASCUN RIMONTAGGIO, VERIFICARE SEMPRE LA TENUTA
CONFORMEMENTE ALLE NORME DI INSTALLAZIONE VIGENTI.
L'USO DI UNA FIAMMA E' SEVERAMENTE VIETATO.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classe di installazione: 3

Metodo di fissaggio:

Silicone M.S. SUPER

Categoria dell'apparecchio: *

Gas (gruppo) e pressione di alimentazione: *

Potenza totale dei bruciatori (ΣQ_n): *

* si veda targa riportata in prima pagina, in accordo al Paese di destinazione

Le tabelle seguenti riportano i dati tecnici rilevanti per ciascun bruciatore, in accordo alle categorie dell'apparecchio.

Per categoria: I3+

Bruciatore	Gas	Pressione (mbar)	Portata termica nominale (g/h)	Portata termica nominale (W)	Portata termica ridotta - MINIMO - (W)	Diametro ugello (1/100 mm)
Ausiliario	G30 (Butano)	28 - 30	73	1000	400	52
	G31 (Propano)	37	71			
Semirapida	G30 (Butano)	28 - 30	138	2000	450	69
	G31 (Propano)	37	136			

Per categoria: I3B/P

Bruciatore	Gas	Pressione (mbar)	Portata termica nominale (g/h)	Portata termica nominale (W)	Portata termica ridotta - MINIMO - (W)	Diametro ugello (1/100 mm)
Ausiliario	G30/G31 (Butano/Propano)	30/30	73	1000	400	52
Semirapida	G30/G31 (Butano/Propano)	30/30	138	2000	450	69

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

L'apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva Europea: 90/396/CEE + 93/68 (Direttiva Gas) e alla serie delle Norme Europee EN 30 (Apparecchi di cottura a gas per uso domestico).

Questo apparecchio è garantito da NAVYLOAD.

La garanzia comporta la riparazione o sostituzione gratuita delle parti che presentano difetti di costruzione. Sono esclusi dalla garanzia i componenti che presentano normale usura, le parti estetiche, i danni procurati per incuria, uso ed installazione errata e rischi di trasporto (vedi nota nella Sezione Avvertenze generali). La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da persone non qualificate.

Riferimenti per l'Assistenza tecnica:

NOTE

Annotate di seguito le vostre considerazioni, impressioni, dubbi a seguito o in previsione di eventuali interventi di assistenza.
