

# PIANI GAS

AS9.1IT.AL-  
B72IT.BL-B77IT.BL-B78IT.M  
TG7-MG7-SB7

## ISTRUZIONI DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



LIB30083 (V1)

  
**Baumatic**<sup>®</sup>

---

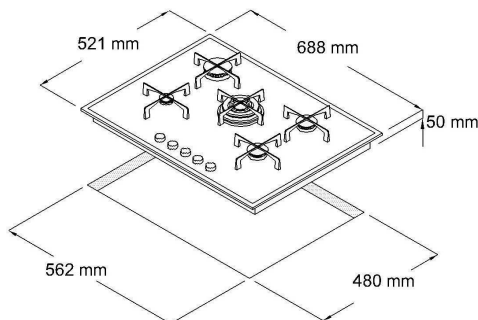
---

# ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

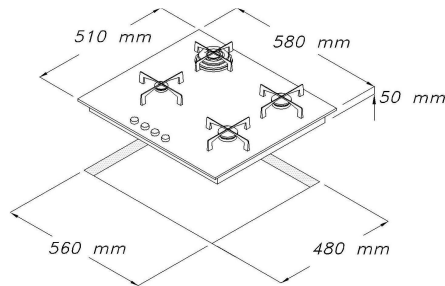
## DATI TECNICI

MODELLI	AS9.1IT.AL	B72IT.BL	B77IT.BL	B78IT.M	TG7	MG7	SB7
Tensione/Frequenza	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Bruciatore ausiliario	1	1	1	1	1	1	1
Bruciatore semirapido	2	2	2	2	2	2	2
Bruciatore rapido	1	-	1	1	1	1	1
Bruciatore tripla corona	1	1	1	1	1	1	1
Accensione automatica	si	si	si	si	si	si	si
Dispositivo di sicurezza gas	si	si	si	si	si	si	si

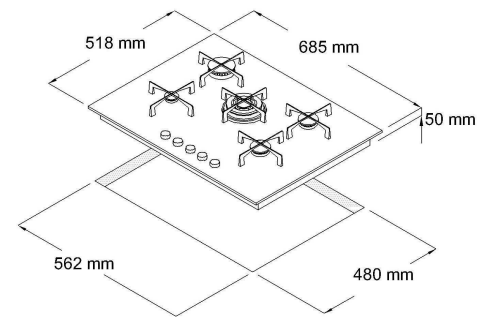
## DIMENSIONI DEL PIANO



AS9.1IT.AL- TG7-SB7-MG7



B72IT.BL



B77IT.BL - B78IT.M

## 1. Montaggio

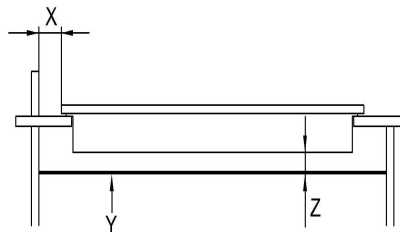
L'installazione è a carico dell'acquirente. La Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio. Gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice, se dipendono da un'errata installazione, non sono compresi nella garanzia.

I piani da incasso sono predisposti per l'installazione in top realizzati in qualsiasi materiale, purché resistente ad una temperatura di 100°C, e di spessore variabile fra 25 e 40 mm. Qualora il piano venga incassato in modo che sul suo lato sinistro o destro ci sia la parete di un mobile, la distanza fra la parete verticale ed il bordo del piano, deve essere almeno 150 mm; mentre la distanza fra la parete posteriore ed il bordo del piano deve essere almeno di 55 mm. Tra il piano da incasso ed il vano sottostante deve essere inserita una parete di divisione in materiale isolante (legno o similari). Tale parete deve distare almeno 10 mm dal fondo della cassetta.

X = minimo 150 mm

Z = 10 mm

Y = parete divisoria



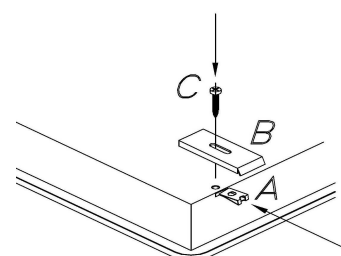
## Fissaggio al mobile

Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori dove vengono inserite le piastrine autofilettanti (A) cui devono essere avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

A = piastrine da inserire sul fondo del piano ad incasso

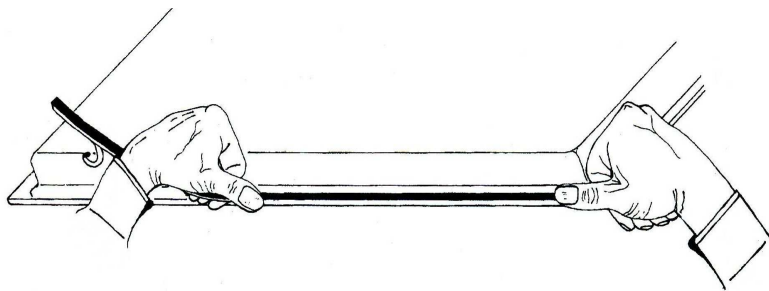
B = staffa di fissaggio

C = vite



## Applicazione sigillante

**Importante-La figura qui sotto indica come deve essere applicato il sigillante su tutto il perimetro.**  
Quest'apparecchio è stato concepito per uso di tipo non professionale all'interno d'abitazioni.



## Locale d'installazione

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buon'areazione del locale mantenendo aperti gli orefizi di ventilazione naturale o installando una cappa d'aspirazione con condotto di scarico (Fig. 1-2). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'areazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'areazione più efficace aumentando la potenza d'aspirazione meccanica se essa esiste.

In caso non sia possibile installare la cappa (Fig.2) è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata dell'aria.

Quest'elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume. L'installatore deve attenersi alle norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131.

Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione (fig.1) dovrà essere di 200cm<sup>2</sup> minimo.

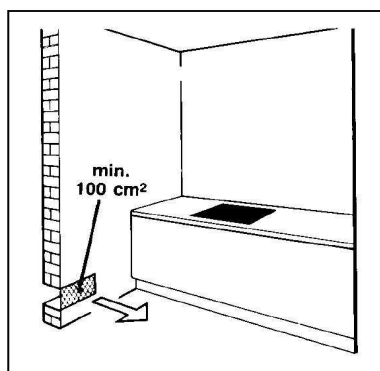


Fig. 1

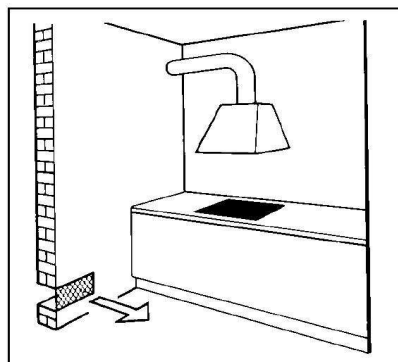


Fig. 2

## 2. Collegamento elettrico

Controllare i dati riportati sulla targhetta posta sul fondo del piano di cottura, quindi accertarsi che tensione nominale di rete e potenza disponibili, siano adatte al suo funzionamento.

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Per eventuali modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. In ogni caso la spina deve essere accessibile.

Nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete un dispositivo omnipolare d'interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Per il collegamento del cavo con il piano di cottura è necessario allentare e rimuovere il coperchio della morsettiere sino ad arrivare ai contatti nel suo interno. Effettuato il collegamento, il cavo deve essere bloccato con il sistema di fissaggio in dotazione e il coperchio della morsettiere immediatamente richiuso.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di 10mm rispetto ai conduttori di linea.

Utilizzare esclusivamente un cavo in gomma tipo H05RR-F, la sezione dei cavetti deve essere di 3x1.5 mm.

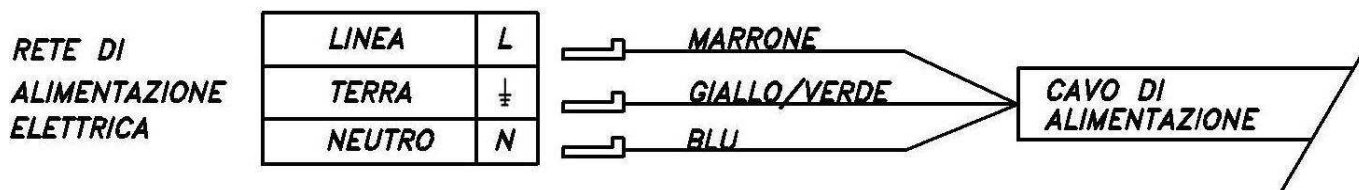
**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.** Quest'apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, conforme alla prescrizione della dir. CEE89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25/01/92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 90/396/CEE, 89/336/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE e successive modifiche.



Questo apparecchio è marcato secondo la direttiva europea 2002/96/CE riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE) questa direttiva contiene i principi e le regole europee riguardanti il ritorno e il riciclaggio dei rifiuti degli apparecchi elettrici ed elettronici.

### Possibilità di collegamento



## ALLACCIAMENTO (PARTE A GAS)

Sul piano a gas è indicato, con apposite targhette, il tipo di gas per il quale l'apparecchio è predisposto. E tuttavia possibile usare altri tipi di gas dopo aver eseguito dei semplici adattamenti. (Vedere indicazioni paragrafi seguenti.)

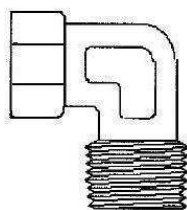
### Collegamento all'alimentazione

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo <<Adattamento ai diversi tipi di gas>>. Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

Importante: per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella ("Dati tecnici bruciatori" pag.6)

### Montaggio del raccordo alimentazione gas

Le istruzioni sono rivolte al personale autorizzato all'installazione dell'apparecchio in conformità alle norme UNI-CIG-7131. Qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchiatura disinserita elettricamente. **ATTENZIONE:** nell'imballo è presente un raccordo conico.



### Sequenza delle operazioni di montaggio:

-Avvitare il raccordo orientabile nel tubo rampa di entrata del gas dell'apparecchio A1 (che è filettato 1/2 gas maschio cilindrico) inserendo l'apposita guarnizione di tenuta A2.

Serrare forte il raccordo tenendo presente di orientarlo nella direzione desiderata.

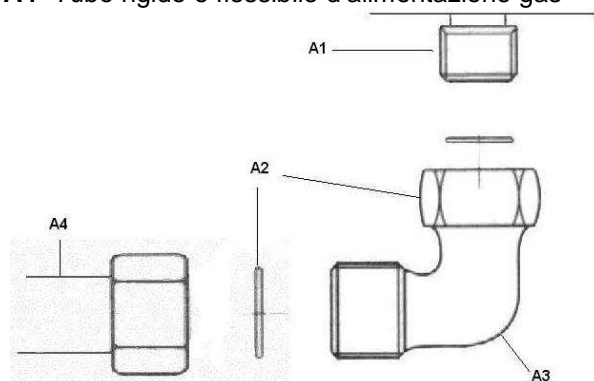
-Allacciare il piano di cottura alla rete di alimentazione gas avvitando il tubo di rete al raccordo orientabile inserendo la guarnizione di tenuta.

**A1**=Tubo rampa

**A2**=Guarnizione

**A3**=Raccordo orientabile

**A4**=Tubo rigido o flessibile d'alimentazione gas



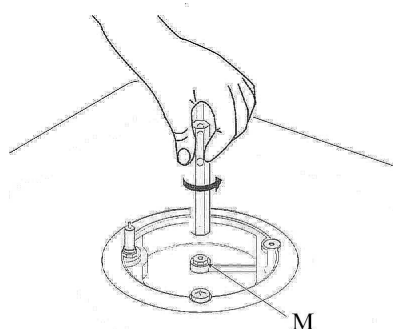
Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Per agevolare l'installazione e per evitare rischi di perdite gas, si consiglia di allacciare prima il raccordo orientabile nel piano di cottura e successivamente sul tubo delle rete di alimentazione. L'inversione di questa sequenza potrebbe creare problemi di tenuta gas tra tubo e piano.

**Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre, che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.**

## ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il qual è previsto, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

- asportare la griglia e il bruciatore
- svitare gli iniettori ( **M** ) con un'apposita chiave a tubo e sostituirli con quelli di diametro adatto al nuovo tipo di gas utilizzato (vedere tabella "Dati tecnici bruciatori").
- ad operazione ultimata sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella data in dotazione corrispondente alla nuova installazione.



### DATI TECNICI BRUCIATORI

Bruciatori	A	SR	R	TC
Portata termica nominale kw	1.00	1.75	3.00	3.50
Portata termica nominale G30 27mbar kw	1.00	1.75	3.00	3.50
Portata termica ridotta kw	0.45	0.70	1.00	1.75
Portata termica ridotta DE-AT kw	0.55	0.90	1.30	1.75
<b>Ø INIETTORE:</b>				
G30/G31 28..30/30-37mbar mm	0.50	0.65	0.85	0.95
G30/G31 50mbar mm	0.43	0.58	0.75	0.75
G20 20mbar mm	0.72	0.97	1.15	1.35
G25 25mbar mm	0.72	0.94	1.21	1.38
G25 20mbar mm	0.77	1.00	1.34	1.45
G110 8mbar mm	1.45	1.85	2.60	2.90
G120 8mbar mm	1.40	1.80	2.40	2.75
<b>Ø BY-PASS:</b>				
G30/G31 28..30/30-37mbar mm	0.28	0.31	0.42	0.60
G30/G31 50mbar mm	0.28	0.31	0.42	0.60
G20 20mbar mm	Reg.	Reg.	Reg.	Reg.
G25 25mbar mm	Reg.	Reg.	Reg.	Reg.
G25 20mbar mm	Reg.	Reg.	Reg.	Reg.
G110 8mbar mm	Reg.	Reg.	Reg.	Reg.
G120 8mbar mm	Reg.	Reg.	Reg.	Reg.

## DATI TECNICI PIANI

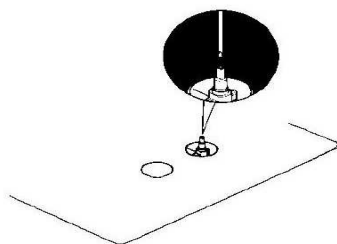
Modello	AS9.1IT	B72IT.BL	B77IT.BL	B78IT.BL	MG7	SB7	TG7
Potenza Totale KW	11	8	11	11	11	11	11
Consumo							
G30 g/h	801	582	801	801	801	801	801
G20 m <sup>3</sup> /h	1.05	0.76	1.05	1.05	1.05	1.05	1.05
G25 m <sup>3</sup> /h	1.22	0.89	1.22	1.22	1.22	1.22	1.22
G110 m <sup>3</sup> /h	2.49	1.81	2.49	2.49	2.49	2.49	2.49
G120 m <sup>3</sup> /h	2.23	1.62	2.23	2.23	2.23	2.23	2.23

## REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

Accendere i bruciatori portando il rubinetto in posizione di minimo e sfilare la manopola (estraibile perché semplicemente montata a pressione).

Quindi con un piccolo cacciavite agire sulla vite di regolazione del rubinetto in senso antiorario per aumentare la portata del gas, in senso orario per diminuirla, fino ad ottenere una fiamma lunga 3 o 4mm.

Per l'impiego di gas GPL (in bombola) avvitare in senso orario fino a fine corsa il by-pass.



## USO DEL PIANO DI COTTURA

### Istruzioni per l'utente

Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso al qual è stato concepito, e cioè per la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

### Uso dei bruciatori

Se i bruciatori non sono usati per diversi giorni attendere qualche secondo prima dell'accensione per dar modo all'aria presente nella tubazione di uscire.

Per accendere i bruciatori del piano di cottura, essendo dotati di accensione automatica è sufficiente premere e ruotare la manopola fino alla piccola stella. Il generatore di accensione è di tipo a scarica ripetitiva.

Se la fiamma non si accende entro 5 secondi riportare la manopola alla posizione 0 e ripetere l'operazione.

Per i modelli dotati di rubinetto con sicurezza (che interrompono l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma) i bruciatori vengono accesi come sopra descritto, prestando attenzione a **mantenere premuta a fondo la manopola per circa 10-15 secondi dopo l'accensione della fiamma.**

Trascorso tale tempo, che dà la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi, la fiamma risulterà permanente.

**ATTENZIONE: una volta pulito il piano accertarsi che il bruciatore sia ben alloggiato e non interferisca con la candele di accensione.**

Per una migliore utilizzazione dei bruciatori, si raccomanda di utilizzare pentole con fondo piatto di diametro adatto al bruciatore prescelto.

Nel caso di pentole o tegami di piccolo diametro (caffettiere, teiere, ecc), si dovrà regolare la potenza del bruciatore interessato accertandosi che la fiamma lambisca il fondo del tegame senza fuoriuscire. Non è consentito l'uso di tegami con il fondo concavo o convesso.

**AVVERTENZA: nel caso di un spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.**

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di effettuare qualsiasi operazione si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Prima di effettuare la pulizia è necessario attendere che l'apparecchio si raffreddi, quindi lavare le parti smaltate, verniciate o cromate, con acqua tiepida e sapone o detersivo liquido non corrosivo.

Per le parti in acciaio usare alcool o le apposite soluzioni esistenti in commercio. Per pannelli e profili in alluminio usare cotone o panno imbevuto di olio di vasellina o di semi. Pulire e passare con alcol.

Durante le operazioni di pulizia non usare mai: abrasivi, detersivi corrosivi, candeggina o acidi.

Evitare di lasciare sulle parti smaltate, verniciate o in acciaio inox sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, ecc).

## **ASSISTENZA TECNICA**

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica:

In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente e verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non s'individui la causa del mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

L'apparecchio è corredato da un certificato di garanzia che le permette di usufruire del Servizio Assistenza Tecnica.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.