


MANUALE D'USO E D'INSTALLAZIONE

The logo for Mullar, featuring the word "mullar" in a blue, sans-serif font. The letter "l" is stylized with a flame-like shape above it.

 0359-19

PRIMA DI UTILIZZARE IL MANUALE DI LEGGERE ATTENTAMENTE

ATTENZIONE

Questo apparecchio funziona con una tensione di 230 V, per evitare possibili scosse elettriche non tentare di aprirla. Questo dispositivo non ha alcuna parte che può essere riparato da voi. Inoltre, in caso di malfunzionamento non gestisce, contattare un servizio di assistenza autorizzato .

Dopo aver esaurito la vita di questo prodotto elettrico, non gettare rifiuti domestici. Metterla in un contenitore pulito punto della loro località adatta, per il riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea RoHS (2011/65 / UE), sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



INTRODUZIONE

MILLAR ti ringrazia per la deferenza che hai avuto durante l'acquisto di questo prodotto. Il modello piastra gas **GH7051XX** è stato realizzato con materiali di alta qualità, il suo design lo rende adatto a qualsiasi tipo di cucina. Tra gli altri ha le seguenti caratteristiche:

- Base in vetro temperato ad alta resistenza 8mm
- 3 zone di cottura:
 - Ausiliario: per contenitori da 10 a 14 cm Ø / potere calorifico: 1 kW
 - Semi veloce: per contenitori da 16 a 20 cm Ø / potere calorifico: 1,8 kW
 - Tripla anello: per contenitori da 24 a 26 cm Ø / potere calorifico: 3,4 kW
- Compatibile con gas butano (G30) e gas naturale (G20)
- Sistema di accensione elettrico
- Bruciatore e staffe in ghisa

PRIMA DI COLLEGARE LA PIASTRA

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per un uso futuro.

- Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di dubbio, non usarlo; Contattare lo staff del supporto tecnico.
- Tutte le operazioni relative all'impianto elettrico e alla fornitura di gas devono essere eseguite da un installatore specializzato e autorizzato.
- Verificare che la tensione della propria presa sia di 220/240 V ~ 50 Hz e che sia dotata di un collegamento di terra.
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio, scorretto o imprudente del dispositivo.

- La sicurezza elettrica di questo dispositivo è garantita solo se è collegata a una messa a terra efficace, come previsto dalle attuali norme di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- I materiali di imballaggio come sacchetti di plastica, polistirolo, ecc. Non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

MISURE DI SICUREZZA

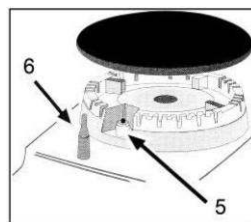
La mancata osservanza di queste precauzioni di sicurezza o avvertenze potrebbe provocare ustioni o gravi lesioni.

- I bambini non dovrebbero giocare con questo dispositivo. La pulizia e la manutenzione che devono essere eseguite dall'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionate.
- Assicurarsi che nella stanza in cui è installato il piano cottura a gas, avere una ventilazione adeguata, secondo le normative vigenti
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini (di età inferiore a 8 anni) o persone con o senza esperienza e conoscenza capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che non abbiano ricevuto appropriata seguendo le istruzioni dell'apparecchio e alla supervisione di un adulto o persona responsabile.
- Questo dispositivo è progettato solo per uso domestico e non professionale. MILLAR non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di uso improprio o mancata osservanza delle istruzioni.
- Questo apparecchio è stato progettato per uso interno, non esporre questo apparecchio a pioggia o umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- Collegamento della fornitura di gas:
 - Il collegamento dell'alimentazione del gas deve essere effettuato da un installatore autorizzato in conformità con le normative vigenti.
 - Verificare che la piastra sia adatta al tipo di gas utilizzato.
 - Verificare che la pressione di alimentazione del gas rientri nei valori specificati nella sezione corrispondente del manuale.
 - Per evitare danni alla parte interna della piastra, collegare l'ingresso del gas in modo che non sia forzato.
 - Se è necessario utilizzare il gomito a 90 ° o l'adattatore per il tubo flessibile, non dimenticare di posizionare i giunti di isolamento e la successiva verifica dell'assenza di perdite di gas.
- In caso di guasto, anomalie, se la piastra, i bruciatori o i supporti sono caduti e deteriorati, non utilizzare il dispositivo e non tentare di ripararlo da soli. Contattare il servizio tecnico ufficiale MILLAR più vicino.




CONTROLLI E FUNZIONI



1. Ampia zona di cottura (triplo anello)
2. Zona di cottura media (semi veloce)
3. Piccola cucina (Auxiiar)
4. Comandi delle zone di cottura
5. Accensione elettrica
6. Sensore di sicurezza: attivato se la fiamma viene accidentalmente spenta (versamenti, spifferi, ecc.), Interrompendo l'alimentazione del gas al bruciatore.






UTILIZZO DEL PIATTO DEL GAS

La posizione di ciascuna zona di cottura è indicata nella parte inferiore del controllo corrispondente,  grande zona di cottura,  zona di cottura media e  la zona di cottura.

Le zone di cottura sono di dimensioni e potenza diverse. Scegli l'area più adatta al diametro del contenitore utilizzato e regola la fiamma o la potenza del calore in base ai tuoi gusti o alle tue preferenze.

Accensione e spegnimento di una zona di cottura

Premere e tenere premuto per circa 6 secondi il pulsante corrispondente alla zona di cottura scelta (l'avviamento elettrico inizierà a funzionare) e ruotarlo in senso antiorario fino al massimo livello di fiamma (), dopo questo tempo smettere di premere il pulsante e la fiamma rimarrà accesa nella posizione di massimo livello di fiamma o massima potenza calorifica.

Per diminuire o aumentare il livello della fiamma o dell'erogazione di calore, ruotare la manopola in senso antiorario fino al livello minimo della fiamma di posizione () o al massimo livello di fiamma della posizione ().

Per spegnere una zona di cottura, ruotare il pulsante corrispondente in senso orario nella posizione **OFF**.

DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La piastra del gas è dotata di un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di gas nel caso in cui la fiamma si spenga. In ogni bruciatore c'è un sensore che controlla lo stato della fiamma e, se per qualsiasi ragione la fiamma si spegne, l'alimentazione del gas del bruciatore viene interrotta.

Se la fiamma viene accidentalmente spenta e il dispositivo di sicurezza funziona, spegnere la zona di cottura utilizzando il pulsante di controllo corrispondente e provare a riaccenderlo dopo circa 1 minuto.

CONSIGLI PRATICI

Per ottenere i migliori risultati e risparmiare energia, ti consigliamo di seguire i seguenti suggerimenti:

- Utilizzare contenitori con fondo piatto e, per quanto possibile, mantenere il coperchio del contenitore.
- Scegliere la zona di cottura appropriata al diametro della base del contenitore (vedi tabella) per evitare che la fiamma lasci il bordo del contenitore, risparmiare energia ed evitare danni al contenitore.
- Quando il contenuto del contenitore bolle (bollire), riduci la fiamma o il potere calorico, dal momento che deve solo mantenere la temperatura di ebollizione, con una fiamma più piccola sarà sufficiente.

Zona di cottura	Diametro della base del contenitore
Grande (triplo anello)	24 ~ 26 cm Ø
Medio (semi veloce)	16 ~ 20 cm Ø
Piccolo (ausiliario)	10 ~ 14 cm Ø

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire la piastra, scollegarla dalla presa di corrente e assicurarsi che la piastra del gas sia completamente fredda. Non utilizzare alcol o prodotti abrasivi e non permettere che l'apparecchio entri in contatto con agenti volatili come benzina, solventi, insetticidi, ecc.

Per prolungare la vita della piastra del gas, è essenziale che venga accuratamente pulita, accuratamente, e si prega di tener conto di quanto segue:

- Bruciatori e supporti in ghisa devono essere lavati con acqua calda e sapone o un prodotto anti-grasso. Non usare alcol o prodotti abrasivi. Assicurarsi di rimuovere eventuali tracce di grasso, per evitare che brucino. Una volta pulito, utilizzare un panno per asciugarli, assicurandosi che siano completamente asciutti prima di posizionarli.

- Prestare particolare attenzione ai distributori di gas in alluminio, che devono essere lavati con acqua calda e sapone o un prodotto anti-grasso, assicurandosi che le fessure per la circolazione del gas siano completamente pulite e che non vi siano grassi o impurità a ostruirle. Non usare alcol o prodotti abrasivi. Una volta pulito, utilizzare un panno per asciugarli, assicurandosi che siano completamente asciutti prima di posizionarli.
- Per la superficie in vetro temperato utilizzare acqua calda e sapone o un prodotto anti-grasso, è inoltre possibile utilizzare i prodotti specifici per la pulizia delle lastre in vetroceramica. Non utilizzare spugne abrasive che possono graffiare la superficie, né usare prodotti abrasivi come smacchiatori spray per i forni (Fig. 2).
- Per rimuovere i residui aderenti più persistenti dalla superficie del vetro, è possibile utilizzare un raschietto non fornito (figura 1).
- Dopo ogni utilizzo è necessario pulire la piastra, in questo modo si eviterà che i residui aderiti brucino.
- I resti di alimenti con alto contenuto di zucchero attaccato alla superficie del vetro devono essere rimossi immediatamente per evitare il deterioramento degli stessi.
- I perni per l'accensione elettrica 5 e i sensori di sicurezza 6, devono essere accuratamente puliti in modo da non danneggiarli, usare un tovagliolo di carta o un panno leggermente inumidito, quindi asciugarli con cura.

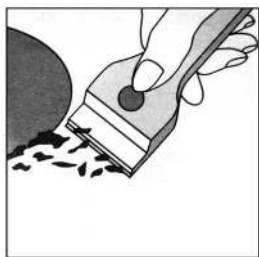


Fig.1



Fig.2

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il fornello a gas non funziona correttamente o si nota un'anomalia, prima di chiamare il servizio tecnico ufficiale o un installatore autorizzato, eseguire i seguenti controlli di base:

Innanzitutto, controllare e verificare che non vi siano interruzioni nella fornitura di gas ed elettricità, in particolare, se il rubinetto del gas è aperto.

Il bruciatore non può essere acceso o la fiamma non è nemmeno intorno al bruciatore.

Assicurati che:

- I fori per il gas nel bruciatore non sono ostruiti.
- Tutte le parti mobili dei bruciatori sono fissate correttamente.
- Non c'è una forte corrente d'aria intorno alla piastra del gas.

La fiamma non rimane accesa.

Assicurati che:

Mantiene premuto il pulsante quando ruota in posizione (🔽).

- Continuare a premere il pulsante abbastanza a lungo affinché la fiamma riscaldi il sensore di sicurezza (termocoppia).
- I fori per il gas non sono bloccati nell'area corrispondente al sensore di sicurezza (termocoppia).

La fiamma si spegne quando il pulsante viene portato nella posizione minima (🔼).

Assicurati che:

- I fori del gas non sono ostruiti.
- Non c'è una forte corrente d'aria intorno alla piastra del gas.
- Il livello minimo è stato regolato correttamente (vedere la sezione Regolazione delle valvole).

Los recipientes no son estables o no se asientan bien sobre los soportes.

Asegúrese de que:

I contenitori non sono stabili o non si posizionano bene sui supporti.

Assicurati che:

- Il fondo dei contenitori della cucina è perfettamente piatto.
- I contenitori sono centrati correttamente nel supporto.
- I supporti sono correttamente posizionati e montati sulla piastra del gas.

I pulsanti di controllo delle zone di cottura non girano uniformemente

Nel tempo, le valvole di controllo del gas possono sporcarsi a causa del grasso e della polvere accumulata. In questo caso sarà necessario accedere alle valvole per pulirle e ingrassarle, questo lavoro di pulizia e lubrificazione deve essere eseguito solo da un tecnico autorizzato o dal servizio tecnico ufficiale.

Note:

Se dopo questi controlli, si osservano anomalie o se la piastra del gas non funziona correttamente, contattare il servizio di assistenza tecnica ufficiale o consultare un installatore autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA PIASTRA DI GAS

Molto importante!

L'installazione della piastra del gas deve essere eseguita esclusivamente da un installatore autorizzato. **MILLAR** non accetterà alcuna responsabilità e la garanzia non sarà valida in caso di installazione errata o errata.

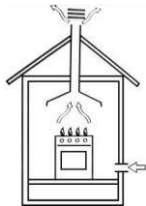
Le seguenti istruzioni sono rivolte all'installatore autorizzato, l'installazione e la manutenzione devono essere sempre eseguite da personale qualificato e / o da tecnici autorizzati.

Avvertenza: scollegare la piastra del gas dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.

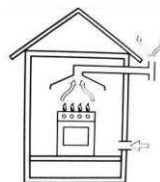
Stay ventilation

Questa piastra del gas deve essere installata e utilizzata in ambienti con ventilazione permanente e adeguata alle normative vigenti. I seguenti requisiti devono essere considerati:

- a) La stanza deve essere preparata con un sistema di ventilazione che faciliti l'uscita di fumo e gas di combustione verso l'esterno. In casi specifici è possibile ricorrere a cappe o estrattori elettrici per forzare la ventilazione.



Attraverso un estrattore



Direttamente all'esterno

- b) Il foro di ingresso dell'aria per la ventilazione deve essere sufficientemente ampio da consentire un flusso d'aria di almeno $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ per kW di capacità termica installata.

Il condotto di ingresso dell'aria esterna per la ventilazione deve avere un minimo di 100 cm^2 e non deve poter essere bloccato o ostruito facilmente. Le apparecchiature a gas senza dispositivi di sicurezza devono avere una ventilazione doppia rispetto al volume di un'apparecchiatura protetta. Ad esempio, un minimo di 200 cm^2 (Fig.3), un'altra opzione (meno consigliabile) sarebbe quella di utilizzare una stanza adiacente con ingresso di ventilazione (Fig.4) in questo caso la porta deve avere abbastanza spazio nella parte inferiore per consentire ventilazione anche se è chiusa.

Fig.3

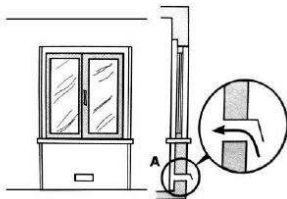
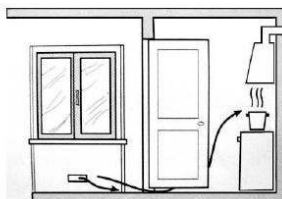


Fig.4



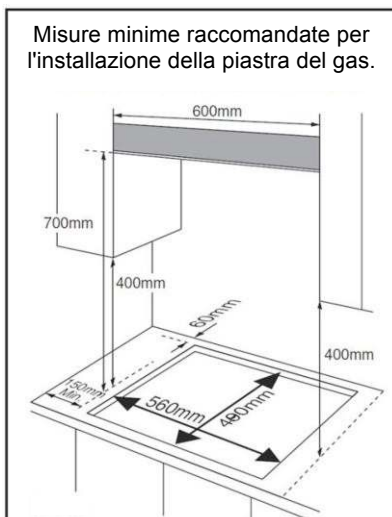
- c) Se si intende utilizzare in modo prolungato e continuo la piastra del gas, si consiglia di aumentare il sistema di ventilazione della stanza in cui è installata la piastra del gas.

Posizione della piastra del gas

La piastra del gas è progettata per resistere alle alte temperature, quindi può essere installata sopra il forno (lasciando un piccolo spazio per facilitare la corretta ventilazione del forno).

Per una corretta installazione e ventilazione, è necessario rispettare le distanze minime tra la piastra del gas e i diversi mobili e / o apparecchi, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

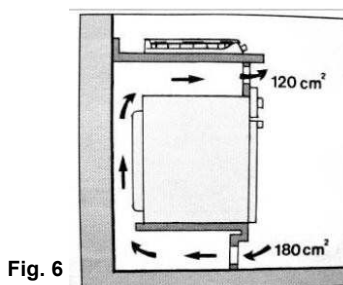
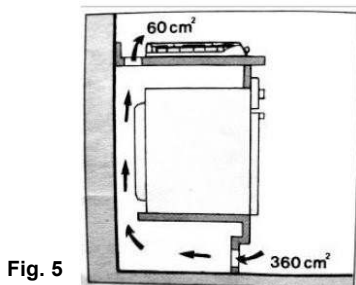
- a) La piastra può essere installata in qualsiasi stanza, purché sia sufficientemente ventilata e non presenti umidità eccessiva.
- b) È necessario lasciare una separazione laterale di almeno 150 mm tra la piastra e il mobile o l'elettrodomestico più vicino
- c) L'altezza dalla piastra del gas ai mobili deve avere un'altezza minima di 400 mm.
- d) L'altezza dalla piastra del gas alla cappa deve avere un'altezza minima di 700 mm.
- e) Sul retro della piastra del gas, deve essere lasciato uno spazio tra la piastra e il muro di almeno 60 mm per facilitare il collegamento e la manipolazione dell'ingresso del gas della piastra.
- f) Insieme alla confezione della piastra del gas c'è una mascherina in cartone per il taglio del piano di lavoro, questo modello ha le dimensioni e la forma del fondo della piastra del gas, usato per marcare sul piano di lavoro le linee per il taglio o bozza di esso.



- g) Prima di fissare la piastra del gas, incollare la guarnizione di tenuta (in dotazione) sul fondo della piastra del gas.
- h) Gli accessori di fissaggio (ganci e viti in dotazione) sono utilizzati per fissare la piastra del gas su un piano da 20 a 40 mm di spessore, la seguente illustrazione mostra le tre diverse opzioni.



- i) Nel caso di installazione di un forno da inserire sotto la piastra del gas, si consiglia di migliorare la ventilazione intorno al forno, per evitare un eccessivo riscaldamento, posizionare una griglia per l'aspirazione dell'aria dal fondo del forno e un'altra griglia nella parte superiore del piano di cottura (figura 5) o nella parte anteriore-superiore del forno (figura 6).



Collegamento dell'alimentazione del gas tramite tubo rigido o flessibile

Molto importante!

- Il collegamento dell'uscita del gas per entrambi i tubi rigidi e flessibili deve essere effettuato da un installatore autorizzato.
- La piastra del gas proviene dagli iniettori di gas naturale (G20), nel caso di utilizzo di gas butano (G30) gli iniettori (in dotazione) adatti al gas butano (GPL) devono essere sostituiti.
- Assicurarsi che la pressione dell'alimentazione del gas rientri nei valori specificati nella tabella 3.

Collegamento dell'alimentazione del gas tramite tubo rigido

L'uscita del gas deve avere una chiave per tagliare l'alimentazione del gas alla piastra, se è necessario utilizzare l'adattatore del gomito, ricordarsi di inserire le guarnizioni. Dopo l'installazione, controllare che non ci siano perdite di gas.

Collegamento dell'alimentazione del gas tramite tubo flessibile

Utilizzare l'adattatore a gomito insieme all'adattatore per il tubo flessibile con le relative guarnizioni di tenuta. Il tubo flessibile deve essere approvato e la sua lunghezza non può superare i 2 metri di lunghezza. Dopo l'installazione, controllare che non ci siano perdite di gas e che il tubo non sia schiacciato o deformato.

Collegamento elettrico

Collegare la spina a una presa di rete di 220/240 V ~ 50 Hz e dotata di un collegamento di terra.

Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non tocchi alcuna superficie che potrebbe acquisire temperature elevate (ad esempio il telaio di un forno).

MODIFICA DEL TIPO DI GAS SUL PIATTO

La piastra del gas proviene dalla fabbrica con gli iniettori per GAS NATURAL (G20), se si desidera cambiarla con BUTANE GAS (G30) è necessario utilizzare gli iniettori forniti nella borsa accessori.


Gli iniettori sono contrassegnati con il diametro del foro dell'uscita per il gas, ed è molto importante prestare molta attenzione quando li si posiziona in quanto se si confonde si può avere una fiamma molto grande nel piccolo bruciatore o una fiamma molto piccola nel il grande bruciatore.

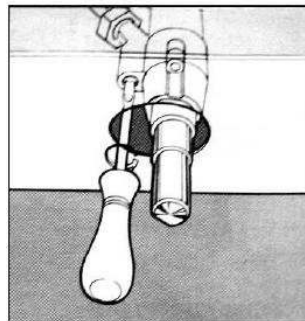
Installare gli iniettori come indicato nella seguente tabella:

Dimensioni del bruciatore	GAS NATURALE (G20)	BUTANE GAS (G30)
	Marcatura iniettore	Marcatura iniettore
Ausiliaria (piccola)	0.71	0,52
Semi veloce (medio)	0.97	0.67
Triplo anello (grande)	1.25	0.93
Fornire pressione	20 mbar	30 mbar

REGOLAZIONE VALVOLE

Se la pressione nella fornitura di gas (gas naturale o gas butano) differisce da quella specificata per la piastra del gas, può accadere che la fiamma sia irregolare o si spenga, nel qual caso la regolazione della valvola dovrebbe essere regolata, Per fare ciò, seguire la seguente procedura:

1. Accendere la zona di cottura che si desidera regolare e attendere circa 10 minuti affinché il sensore di sicurezza sia completamente caldo.
2. Girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione () livello minimo della fiamma.
3. La fiamma non deve essere spenta o spostata sul bruciatore, se è spenta o si muove verso il bruciatore sarà necessario regolare nuovamente la valvola.
4. Per accedere alla vite di reset della valvola, rimuovere il pulsante corrispondente alla zona di cottura che si desidera regolare tirandola verso l'alto.
5. Utilizzando un cacciavite a lama piatta, regolare la vite sulla parte superiore sinistra della valvola.
6. Ripetere i passaggi da 1 a 5 con le altre zone di cottura.



Caratteristiche dei diversi tipi di gas

Categoria dell'applicazione: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P}
I_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Dimensione del bruciatore	Tipo di gas	Pressione mbar	Diametro del bruciatore	Carico nominale				Carico ridotto	
				g/h	l/h	kW	Kcal/h	kW	Kcal/h
Ausiliario (Piccolo)	Naturale G20	20	0.71	-	95	1,0	860	0,4	344
	Butane G30	30	0.52	72,6	-	1,0	860	0,4	344
Semi veloce (Medium)	Naturale G20	20	0.97	-	171	1,8	1548	0,6	516
	Butane G30	30	0.67	130,8	-	1,8	1548	0,6	516
Anello triplo (Large)	Naturale G20	20	1.25	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butane G30	30	0.93	247	-	3,4	2924	1,5	1290

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz.
Compatibile con	gas naturale e butano
Categoria di gas	II 2H3B / P
Calore a gas naturale (NG)	
Triplo anello (grande)	3,4 kW / 323 l/h
Semi veloce (medio)	1,8 kW / 171 l/h
Auxiliar (piccolo)	1 kW / 95 l/h
Potere calorifico di gas butano (GPL)	
Triplo anello (grande)	3,4 kW / 247 g/h
Semi veloce (medio)	1,8 kW / 130,8 g/h
Auxiliar (piccolo)	1 kW / 72,6 g/h
Pressione nominale	Gas naturale: 20 mbar Gas butano: 30 mbar
Diametro della base del contenitore	
Anello triplo (grande)	24 ~ 26 cm Ø
Semi veloce (medio)	16 ~ 20 cm Ø
Ausiliario (piccolo)	10 ~ 14 cm Ø
Dimensioni	600 x 510 x 100 mm (l, La, a)
Dimensioni hollow fit	560 x 480 mm (l, a)

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee:

- **73/23/EEC** de 19/02/73 (bassa tensione) e successiva modifica.
- **89/336/EEC** de 03/05/89 (Compatibilità elettromagnetica) e successiva modifica.
- **90/396/EEC** de 29/06/90 (Gas) e successiva modifica.
- **93/68/EEC** de 22/07/93 e successiva modifica.