

# SAMET<sup>®</sup>

**IT**

## **PIANI COTTURA DA INCASSO**

Libretto istruzioni per Installazione - Manutenzione - Uso

**GB**

**IE**

## **BUILT-IN HOBS**

Operating instructions for Installation - Maintenance - Use



Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro d'Assistenza più vicino, specificando il tipo d'inconveniente ed il modello d'apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri d'Assistenza Tecnica. Non lasciare incustoditi i residui dell'imballo, sia per la sicurezza dei bambini che per la salvaguardia dell'ambiente destinandoli ad un centro di raccolta differenziata.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio d'apparecchiature elettriche ed elettroniche. Smaltendo questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## INDICE

### AVVERTENZE GENERALI

pag. 2-4

#### Istruzioni per l'uso:

- Descrizione parti principali dell'apparecchio pag. 5
- Bruciatori gas (funzionamento, accensione, consigli) pag. 6-7
- Funzionamento piastre elettriche pag. 8
- Manutenzione e pulizia pag. 9

#### Istruzioni per l'installazione:

- Posizionamento e collegamento gas pag. 10-11
- Collegamento elettrico pag. 12
- Adattamento ai diversi tipi di gas pag. 13-15
- Istruzioni per l'incasso nei mobili pag. 16-17

## Avvertenze generali

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordata al nostro prodotto. L'uso di questa apparecchiatura è facile; prima di installarla ed utilizzarla è però necessario leggere attentamente questo libretto. In esso potrà trovare le corrette indicazioni per l'ottimale installazione, utilizzazione e manutenzione del prodotto.

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

**ATTENZIONE:** Lasciare un piano cottura incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio.

**ATTENZIONE:** Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì

## Avvertenze generali

bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

**ATTENZIONE:** Rischio d'incendio, non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

**ATTENZIONE:** Se la superficie di cristallo o di vetroceramica è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure un sistema di comando a distanza separato.

**Per la pulizia non utilizzare getti di vapore.**

E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altra persona.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sulla copertina e sull'apparecchio.

Questo apparecchio è stato concepito per l'utilizzo non professionale da parte di privati all'interno di abitazioni ed è destinato alla cottura e al riscaldamento dei cibi, non utilizzarlo per altri scopi.

L'installazione del prodotto deve essere eseguita da installatori competenti e qualificati a conoscenza delle norme di installazione in vigore.

Prima della manutenzione o pulizia disinserire elettricamente l'apparecchio e attendere il raffreddamento.

Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi opportuno paragrafo).

Quando si accendono i bruciatori controllare sempre che la fiamma sia regolare.

In caso di spegnimento accidentale di un bruciatore chiudere la manopola di comando e riprovare l'accensione dopo almeno un minuto.

# Avvertenze generali

Prima di togliere le pentole si consiglia di spegnere il relativo elemento riscaldante.

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.

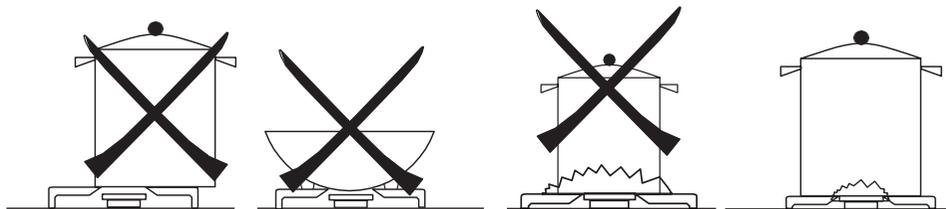
L'uso di un'apparecchiatura a gas produce calore e umidità nel locale di installazione. Assicurare quindi una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

L'uso prolungato dell'apparecchiatura a gas può necessitare di una aerazione supplementare (apertura di una finestra o aumento dell'aspirazione forzata).

Fare attenzione a non disporre sul bruciatore o sulle piastre elettriche pentole con fondo instabile o deformato al fine di evitare incidenti per rovesciamento o trabocco di liquido.

Si consiglia di utilizzare recipienti di diametro adeguato a quello delle zone cottura. Non utilizzare recipienti con diametro inferiore a quello della zona cottura e non accendere le zone cottura senza recipienti.

Fare attenzione a non disporre sulle superfici riscaldanti pentole con fondo instabile o deformato al fine di evitare incidenti per rovesciamento o trabocco di liquido. Non accendere le zone cottura senza recipienti.



Per eventuali interventi di riparazione rivolgersi sempre ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere ricambi originali. Le riparazioni effettuate da personale non competente possono arrecare danni.

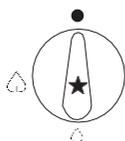
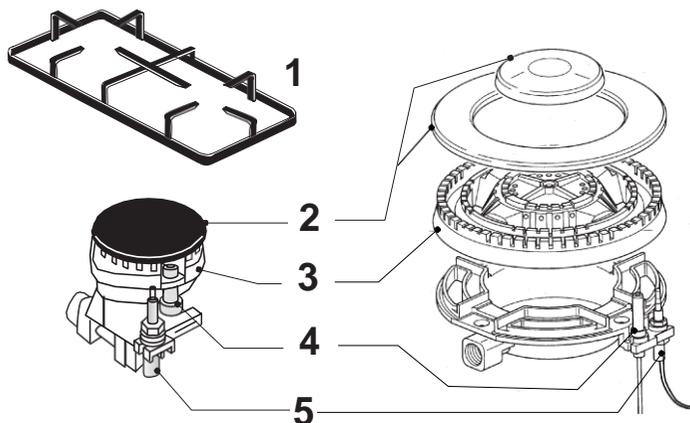
Il prodotto è spento quando tutte le manopole hanno l'indice in posizione 0/●

Questa apparecchiatura é conforme alle Direttive/Regolamenti:

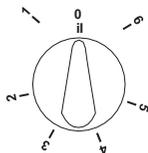
- 2006/95/CE (apparecchi in bassa tensione)
- 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica)
- 1935/2004 (parti destinate al contatto con le vivande)
- 2012/19/EC (RAEE)
- 2009/125/CE (EuP)
- 2011/65/CE (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)
- 2009/142/CE (apparecchi a gas)

# Istruzioni per l'uso

## Descrizione delle parti principali dell'apparecchio



6



7



8



9



10

1 = griglia

2 = coperchietto

3 = spartifiamma

4 = candela accensione (per versioni con accensione)

5 = valvole di sicurezza (per versioni con valvola di sicurezza)

6 = manopola per accensione e regolazione bruciatore (\* interruttore accensione sulla manopola per le previste versioni)

7 = manopola comando piastre elettriche

8 = interruttore d'accensione separato (per le previste versioni)

9 = piastra elettrica (dove prevista)

10 = spia funzionamento piastre elettriche

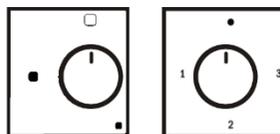
# Istruzioni per l'uso

Nella zona comandi del piano sono presenti i dispositivi e le manopole per il funzionamento dei bruciatori gas e/o delle piastre elettriche.

## Funzionamento bruciatori gas

Le manopole per la regolazione dei bruciatori possono essere ruotate in senso antiorario dalla posizione di chiusura fino alla posizione di minima erogazione e viceversa nel senso opposto (posizionare l'indice in corrispondenza della posizione desiderata):

 = nessuna erogazione gas  
 = massima erogazione gas  
 = minima erogazione gas



## Accensione dei bruciatori

L'accensione dei bruciatori, per i modelli dotati di dispositivo elettrico di accensione, avviene premendo il tasto di accensione e contemporaneamente premendo e ruotando in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore prescelto fino a portarla in corrispondenza della posizione di massima erogazione. Per le versioni con interruttore incorporato nella manopola è sufficiente premere e ruotare la manopola, portandola in corrispondenza della posizione di massima erogazione.

Per le versioni senza accensione elettrica (o in mancanza di tensione) occorre effettuare le operazioni descritte accostando al bruciatore una fiamma o un accenditore (in tale caso porre massima attenzione a non scottarsi). Per i modelli dotati di valvola di sicurezza mantenere la manopola premuta per circa 3/4 secondi fino a che il dispositivo mantenga automaticamente accesa la fiamma. La valvola di sicurezza interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma, bloccando l'erogazione del gas (ad es. per correnti d'aria, trabocamenti di liquidi ecc.). In ogni caso il dispositivo di accensione non deve essere azionato per più di 15 secondi.

In caso di spegnimento accidentale di un bruciatore o di fallita manovra di accensione, chiudere la manopola di comando e ripetere l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo la necessità. Per interrompere l'alimentazione gas riportare la manopola in senso orario sulla posizione «  »

# Istruzioni per l'uso

## Consigli sull'utilizzo dei bruciatori gas

Per un minor consumo di gas ed un miglior rendimento, si consiglia di utilizzare pentole di diametro adatto ai bruciatori, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo delle stesse (vedere a tal proposito la tabella contenitori ). Utilizzare solo pentole con fondo piatto.

E' pure consigliabile, non appena un liquido comincia a bollire, regolare la fiamma ad un livello inferiore e sufficiente per mantenere l'ebollizione.

Durante la cottura, utilizzando grassi ed olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.

Assicurarsi che i contenitori non fuoriescano dai bordi del piano e che non invadano la zona comandi.

## Tabella contenitori (usare pentole a fondo piatto)

<b>Bruciatori (quote coperchio )mm</b>	<b>Ø min pentola (mm)</b>	<b>Ø max pentola(mm)</b>
<b>Ausiliario</b>	80	140
<b>Semirapido</b>	140	200
<b>Rapido</b>	200	240
<b>Tripla corona</b>	240	280
<b>Piastre Elettriche (Ø145)</b>	80	160
<b>Piastre Elettriche (Ø180)</b>	160	200

# Istruzioni per l'uso

## Funzionamento piastre elettriche

Alcune versioni sono dotate di una o più piastre elettriche. Tali piastre possono essere di tipo normale, rapido o automatico. Gli ultimi due tipi si contraddistinguono per la presenza di un bollo rosso al centro (rapide) e di un piattello circolare al centro (automatiche).

In base alla necessità di cottura le piastre sono regolabili, ruotando le relative manopole, sia in senso orario che antiorario, su 6 posizioni oltre allo 0. Le posizioni contraddistinte dall'indice numerico più elevato corrispondono alla massima erogazione di calore (vedi tabella). Nelle piastre automatiche, una volta raggiunta la temperatura selezionata, un termostato riduce automaticamente la potenza e la piastra funzionerà ad intermittenza ottenendo in tal modo la costanza della temperatura per la continuazione della cottura.

La lampada spia collocata sulla zona comandi segnala l'inserimento delle piastre elettriche.

## Consigli sull'utilizzo delle piastre

Per una maggior durata delle piastre elettriche e per un maggior risparmio di energia, si consiglia di usare solo pentole con fondo piatto e di diametro non inferiore a quello delle piastre.

Evitare che i liquidi in ebollizione trabocchino dalle pentole riversandosi sulle piastre.

Non lasciare le piastre accese senza pentole o con pentole vuote e non utilizzarle per riscaldare l'ambiente.

Inserire le piastre dopo aver posizionato le pentole.

**Fare attenzione al fatto che le piastre, una volta spente, rimangono calde per un po' di tempo.**

	Riscaldare		Cuocere		Arrostire - friggere	
Piastre elettriche	1	2	3	4	5	6

# Istruzioni per l'uso

## Manutenzione e pulizia

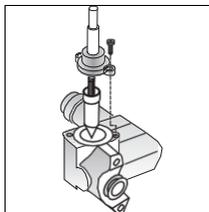
### Per la pulizia non utilizzare getti di vapore

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Si consiglia di lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, non utilizzando prodotti abrasivi. Lavare frequentemente gli spartifiamma dei bruciatori con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere eventuali incrostazioni che possono occludere i fori di uscita delle fiamme. Risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox e asciugarle con un panno morbido. Per la pulizia del piano utilizzare spugne e strofinacci appena umidi; una eccessiva quantità d'acqua potrebbe infiltrarsi nelle parti interne andando a danneggiare le eventuali parti elettriche. Le griglie smaltate del piano lavoro possono essere lavate nella lavastoviglie. Per le macchie persistenti utilizzare i normali detersivi non abrasivi, prodotti specifici comunemente reperibili in commercio oppure un po' di aceto caldo. Pulire l'eventuale piano in cristallo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

E' sconsigliabile per la pulizia usare pagliette, lame di acciaio e acidi. Per prevenire difficoltà di accensione, procedere periodicamente ad una accurata pulizia delle candeline di accensione (ceramica ed elettrodo).

Per la pulizia delle piastre elettriche utilizzare strofinacci umidi e ungerle leggermente con poco olio quando la piastra è ancora tiepida. Periodicamente, o comunque quando si riscontrasse una eccessiva resistenza alla rotazione delle manopole, far eseguire, da personale qualificato, la lubrificazione dei rubinetti.

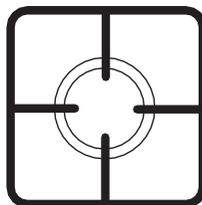
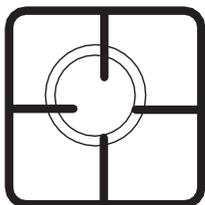
Rivolgersi a personale qualificato anche per porre rimedio ad eventuali altre anomalie che si dovessero manifestare durante l'uso.



**Importante:** IN CASO DI RIMOZIONE DEI BRUCIATORI PER PULIZIA, SI RACCOMANDA DI CURARE IL CORRETTO POSIZIONAMENTO DI TUTTE LE PARTI PRIMA DELLA RIACCENSIONE DEGLI STESSI.

SI RACCOMANDA, A SEGUITO DI EVENTUALE RIMOZIONE DELLE GRIGLIE PER ESIGENZE DI PULIZIA E/O MANUTENZIONE, DI VERIFICARE LA PRESENZA DEI GOMMINI E DI RIPOSIZIONARE LE GRIGLIE IN MODO STABILE E CENTRATO NELLE LORO CORRETTE POSIZIONI.

**NO**



**SI**

# Istruzioni per l'installazione

Di seguito riportiamo le istruzioni rivolte all'installatore qualificato affinché le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione vengano svolte nel modo corretto e secondo le norme in vigore.

## Posizionamento

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione.

L'apparecchio può essere installato e funzionare solamente in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle norme UNI - CIG 7129 e 7131.

L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che diano verso l'esterno, oppure attraverso condotti di ventilazione singoli o collettivi ramificati. Le aperture di ventilazione devono prevedere una sezione utile di almeno 100 cm<sup>2</sup> e non devono poter essere ostruite accidentalmente (protezione con griglie o reti metalliche). Per apparecchi privi di valvola di sicurezza sul piano di lavoro, le sezioni delle aperture si raddoppiano, con un minimo di 200 cm<sup>2</sup>.

L'afflusso dell'aria può essere ottenuto anche per via indiretta da locali adiacenti a quello di installazione, purché tali locali siano dotati di ventilazione diretta, non siano ambienti con pericolo d'incendio e non siano adibiti a camera da letto.

Il flusso d'aria tra locale adiacente e locale d'installazione deve avvenire liberamente tramite aperture permanenti (ricavabili eventualmente maggiorando opportunamente la fessura tra porta e pavimento).

Il locale di installazione deve prevedere un sistema di scarico dei fumi della combustione verso l'esterno ottenibile tramite una cappa o un elettroventilatore che intervenga all'accensione dell'apparecchio.

## Collegamento gas

L'apparecchiatura deve essere collegata alla rete gas o alla bombola secondo le prescrizioni delle norme in vigore (UNI - CIG 7129 e 7131) e dopo essersi accertati che sia regolata per il tipo di gas a disposizione.

L'apparecchio è predisposto per funzionare con il gas previsto dall'etichetta di taratura collocata sia sull'imballo che sul retro dell'apparecchio.

Nel caso in cui il tipo di gas a disposizione non corrisponda a quello di predisposizione dell'apparecchio, procedere alla sostituzione degli iniettori

# Istruzioni per l'installazione

corrispondenti (in dotazione), avendo cura di apporre la nuova etichetta di taratura (in dotazione) ed eliminando la vecchia.

Per compiere tali operazioni l'installatore qualificato si attenga alle indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Per un funzionamento più sicuro assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella "tabella caratteristiche bruciatori ed iniettori".

Se l'apparecchio è alimentato con gas liquido da bombola, assicurarsi che il regolatore di pressione della bombola sia conforme alle normative in vigore.

## Allacciamento gas (UNI - CIG 7129)

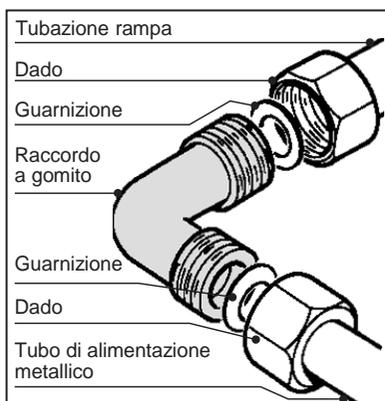
E' fatto obbligo di eseguire l'allacciamento all'impianto gas tramite tubo metallico rigido (rame o acciaio) oppure tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua (UNI - EN14800) ed in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Il tubo di ingresso gas nell'apparecchio si presenta con un dado terminale al quale va collegato il raccordo a gomito (in dotazione; filetto 1/2 gas maschio cilindrico), orientabile in base alle esigenze di installazione.

Alla parte opposta del raccordo a gomito va collegato il tubo di alimentazione metallico rigido o flessibile (lunghezza max 2m).

Ricordarsi di introdurre alle due estremità del raccordo a gomito le guarnizioni di tenuta in dotazione conformi alle normative in vigore. In caso di smontaggio e rimontaggio di tali particolari, sostituire tassativamente le guarnizioni con altrettante nuove.

Una volta installato l'apparecchio, assicurarsi che il tubo gas non venga schiacciato o danneggiato da parti mobili.



**Importante:** ad installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando a tale scopo una soluzione saponosa e mai una fiamma.

# Istruzioni per l'installazione

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le apparecchiature sono dotate di cavo di alimentazione tripolare e sono predisposte per il funzionamento con corrente alternata, alla tensione indicata sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto" riportata a fine libretto e sul prodotto. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo/verde.

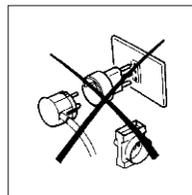
## ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA RETE

Innestare al cavo di alimentazione una spina adatta al carico indicato sulla targhetta "dati caratteristici del prodotto". Nel caso di collegamento diretto alla rete (cavo senza spina) è necessario inserire a monte dell'apparecchio un interruttore omnipolare di portata adeguata, con apertura minima dei contatti di mm. 3 (il filo di collegamento a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Prima di procedere all'allacciamento alla rete elettrica accertarsi che:

- il contatore elettrico, la valvola di protezione, la linea di alimentazione e la presa di corrente siano adeguati a sopportare il carico massimo richiesto (vedi targhetta dati caratteristici).
- l'impianto di alimentazione sia munito di regolare collegamento a terra, conforme alla normativa vigente.
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili dopo l'installazione.
- effettuato il collegamento alla rete elettrica verificare che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti soggette a riscaldamento.
- non utilizzare riduzioni, derivatori, adattatori, in quanto si potrebbero verificare riscaldamenti o bruciature.

Nel caso di installazione sopra un forno da incasso, il collegamento dei due apparecchi deve essere realizzato separatamente, sia per facilitare l'estraibilità degli apparecchi sia per ragioni di sicurezza elettrica.



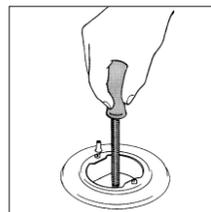
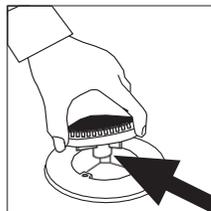
**Il costruttore non risponde dei danni diretti o indiretti che sono causati da una installazione o da un collegamento errato. E' quindi necessario che tutte le operazioni relative all'installazione ed all'allacciamento elettrico vengano eseguite da personale qualificato che agisca in base alle norme locali e generali in vigore.**

# Istruzioni per l'installazione

## Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare l'apparecchiatura ad un gas differente da quello per il quale è predisposta (vedere etichetta sia sull'imballo che sul fondo dell'apparecchio) è necessario effettuare le seguenti operazioni:

- togliere le griglie
- sfilare i coperchietti e gli spartifiamma .
- con una chiave a tubo da 7 mm svitare e togliere gli iniettori
- sostituire gli iniettori con quelli in dotazione corrispondenti al gas disponibile (vedi tabella caratteristiche bruciatori ed iniettori).
- rimontare le varie parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte, ricordandosi di sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella nuova (in dotazione).



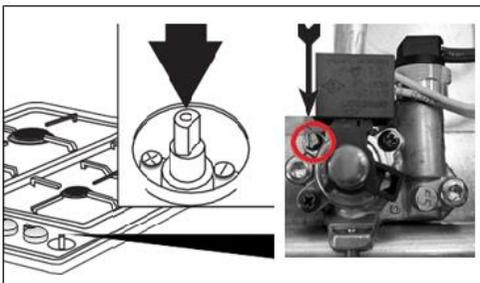
Qualora la pressione del gas impiegato sia differente (o variabile) rispetto a quella prevista, si rende necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione conforme alle norme in vigore (gas canalizzati).

# Istruzioni per l'installazione

## Regolazione dei minimi

La regolazione della fiamma sulla portata ridotta viene eseguita in fabbrica. A seguito di sostituzione iniettori o comunque di particolari condizioni della pressione di rete, può rendersi necessaria una nuova regolazione del minimo. Le operazioni necessarie per effettuare tale operazione sono le seguenti:

- accendere il bruciatore
- ruotare la manopola sulla posizione di minimo
- estrarre la manopola (e l'eventuale guarnizione interposta)
- introdurre un cacciavite a taglio di dimensioni opportune ed agire sulla vite di regolazione situata all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare
- rimontare la manopola e ruotarla rapidamente dalla posizione di massimo a quella di minimo, controllando che non si abbiano spegnimenti della fiamma
- in caso di bruciatori dotati di valvola di sicurezza accertarsi che la regolazione ottenuta sia sufficiente a mantenere il riscaldamento della termocoppia. Se così non fosse aumentare opportunamente il minimo.



### Regolazione del minimo per gas liquido

Per la regolazione del minimo con gas liquido occorre avvitarlo completamente in senso orario la vite alloggiata all'interno o a lato dell'astina del rubinetto.

Le operazioni sopra descritte si possono effettuare agevolmente qualunque sia il posizionamento o il fissaggio del piano di cottura al mobile.

**I BRUCIATORI NON NECESSITANO DI ALCUNA REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA.**

# Istruzioni per l'installazione

## Tabella caratteristiche bruciatori ed ugelli

### CAT. II 2H3 +

	Ausiliario (Massima)	minimo	Semirapido (max)	minimo	Rapido (Massima)	minimo	2,5 Tripla corona (Massima)	minimo	3,8 Tripla corona (Massima)	minimo
<b>G 20-20 (Gas naturale)</b>	0,95 kw (hs)	0,40 kw (hs)	1, kw (hs)	0,60 kw (hs)	2,80 kw (hs)	0,80 kw (hs)	2,5 kw (hs)	0,95 kw (hs)	3,10 kw (hs)	1,45 kw (hs)
<b>Portata (m<sup>2</sup>/h)</b>	0,091 (m <sup>2</sup> /h)	0,039 (m <sup>2</sup> /h)	0,166 m <sup>2</sup> /h)	0,054 (m <sup>2</sup> /h)	0,264 (m <sup>2</sup> /h)	0,079 (m <sup>2</sup> /h)	0,237 (m <sup>2</sup> /h)	0,091 (m <sup>2</sup> /h)	0,278 (m <sup>2</sup> /h)	0,132 (m <sup>2</sup> /h)
<b>Iniettore</b>	0,72x		0,97z		1,15y		1,15s		1,30 0	
<b>G 20-25</b>	0,95 kw (hs)	0,45 kw (hs)	1,70 kw (hs)	0,65 kw (hs)	2,75 kw (hs)	0,9 kw (hs)	2,4 kw (hs)	1 kw (hs)	3,1 kw (hs)	1,5 kw (hs)
<b>Portata (m<sup>2</sup>/h)</b>	0,092 (m <sup>2</sup> /h)	0,044 (m <sup>2</sup> /h)	0,158 (m <sup>2</sup> /h)	0,061 (m <sup>2</sup> /h)	0,246 (m <sup>2</sup> /h)	0,087 (m <sup>2</sup> /h)	0,214 (m <sup>2</sup> /h)	0,094 (m <sup>2</sup> /h)	0,281 (m <sup>2</sup> /h)	0,139 (m <sup>2</sup> /h)
<b>Iniettore</b>	0,70x		0,92z		1,10y		1,07s		1,20 0	
<b>G 30 - 30 (Gas liquido)</b>	0,9 kw (hs)	0,3 kw (hs)	1,65 kw (hs)	0,4 kw (hs)	2,85 kw (hs)	0,65 kw (hs)	2,35 kw (hs)	1 kw (hs)	3 kw (hs)	1,4 kw (hs)
<b>Portata (g/h)</b>	65 (g/h)	21 (g/h)	120 (g/h)	29 (g/h)	207 (g/h)	47 (g/h)	170 (g/h)	72 (g/h)	218 (g/h)	100 (g/h)
<b>Iniettore</b>	0,5		0,65		0,85		0,8		0,9	

# Istruzioni per l'installazione

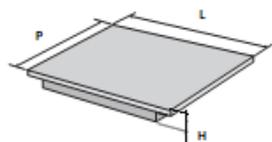
## Istruzioni per l'incasso nei mobili

L'apparecchiatura è di classe 3. Può essere installata con una sola parete laterale (a destra o a sinistra del piano) di altezza superiore al piano di cottura e posta ad una distanza minima come illustrato nella figura.

Può essere incassata in tutti i tipi di mobili le cui pareti resistano ad una sovratemperatura di 65° C oltre a quella ambiente (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

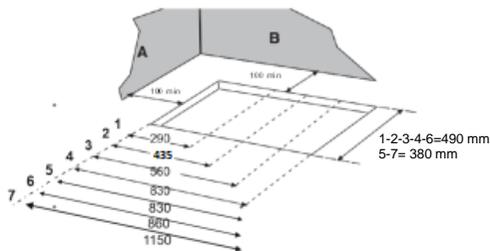
Evitare di installare l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili (es.: tendaggi, canovacci, ecc.).

piani serie	L (mm)	P (mm)	H (mm)	
			acciaio o smaltato	cristallo
30	320	520	40	46
45	450	520	40	46
60	590	520	40	46
70	680	520	40	46
90	860	520	40	46
9132	865	520	-	-
9710	850	510	-	-
9711	890	525	-	-
9143(model)	860	410	51	57
9720(model)	880	510	78	84
120	1180	410	51	57



### Dimensione apertura foro d'incasso

- 1) piani serie 30 cm (290x490)
- 2) piani serie 45 cm (435x490)
- 3) piani serie 60 and 70 cm (560x490)
- 4) piani serie 90 cm (830x490)
- 5) piani 9143 modello (830x380)
- 6) piani 9720 modello (860x490)
- 7) piani series 120 cm (1150x380)



Le dimensioni delle aperture per l'incasso sono riportate nella figura dove sono anche indicate le distanze minime da rispettare tra il foro incasso e l'eventuale parete laterale e posteriore.

## Piani in acciaio e smaltati

- Posizionare sul perimetro del piano l'apposita guarnizione sigillante (in dotazione) avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi.
- Introdurre il piano nell'apertura del mobile curandone la centratura.
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe di fissaggio.

La trazione delle viti sarà sufficiente a tranciare la guarnizione sigillante in modo che l'eccesso possa essere agevolmente asportato.

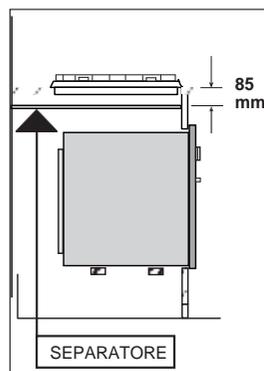
## Piani in cristallo

- (Solo per piani da 71 cm) Posizionare le due strisce di alluminio (in dotazione) lungo i bordi laterali del foro d'incasso (470 mm).
- Posizionare sul perimetro del piano l'apposita guarnizione sigillante (in dotazione) avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi.
- Introdurre il piano nell'apertura del mobile curandone la centratura.
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe di fissaggio.

## Avvertenze

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano di cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 600 mm.

Per evitare eccessivi surriscaldamenti, anche in assenza di un forno sottostante, è necessario prevedere un settore di separazione, almeno della dimensione del foro di incasso.





# ENGLISH

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention. For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment. The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

## TABLE OF CONTENTS

### GENERAL WARNINGS

#### Instructions for use:

- Description of the main parts of the appliance
- Gas burners (operation, lighting, advice)
- Operation of electric hot plates
- Maintenance and cleaning

#### Instructions for installation:

- Positioning and gas connection
- Electrical connection
- Adaptation to different types of gas
- Instructions for building in the units

## General warnings

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

**WARNING:** This appliance and its accessible parts become very hot during use. Take care and do not touch the heating elements. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

**WARNING:** This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

**WARNING:** Do not leave a hob unattended when fat or oil is being used. This could be dangerous and cause a fire.

**WARNING:** NEVER attempt to put out a fire/flames with water. Switch off the appliance

## General warnings

and cover the flame with a lid or a blanket made of fire-retardant material for example.

**WARNING:** Fire risk. Do not leave objects on the surface of the hob.

**WARNING:** If the glass or glass-ceramic surface is cracked, switch off the appliance to prevent the risk of an electric shock.

The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

**Do not use jets of steam to clean the appliance.**

It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

These instructions are only applicable in countries whose pictograms appear on the cover and on the appliance itself.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

Before you switch on the appliance, make sure that it has been correctly regulated for the type of gas available in your area (consult the relative section).

When you turn on the burners, always make sure that the flame is regular.

If a burner goes out accidentally, turn off the control knob and wait at least one minute before turning it on again.

It is advisable to switch off the relative heating element before you remove the saucepans.

# General warnings

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

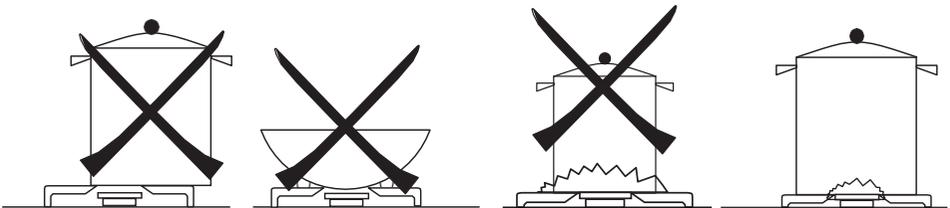
When used, gas-fired appliances produce heat and humidity in the room where they are installed. Make sure that this room is properly ventilated by keeping the natural air vents open or by installing a extractor hood with exhaust duct.

Additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of forced ventilation) when gas-fired appliances are used for long periods of time.

Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the burner or electric hotplates. They could overturn or overflow and cause accidents.

Always use saucepans with suitable diameters for the cooking zones. Never use pans with smaller diameters than the cooking zones and never switch on the cooking zones without pans on them.

Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the heating surfaces. They could overturn or overflow and cause accidents. Do not switch on the cooking zones without saucepans on them.



Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

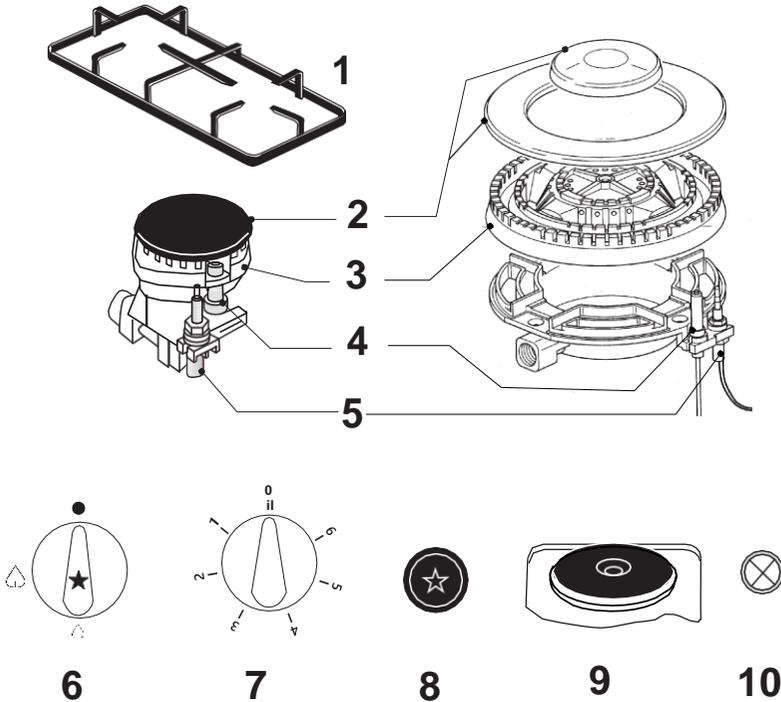
The appliance is switched off when all its knobs have been turned to position 0 / ●

- The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :

Directive 2014/35/EC	( Low Voltage Appliances )
Directive 2014/30/EC	( Electro Magnetic Compability )
Directive 2012/19/EC	( WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment )
Directive 2009/125/EC	( ErP - Eco Design )
Directive 2011/65/EC	( RoHS - restriction of hazardous substances )
Regulation 1935/2004/EC	( Materials intended to come into contact with food )
Regulation 1907/2006/EC	( REACH –Restriction of Chemicals )
Regulation 2016/426/EC	( GAR - Gas Appliances )

# Instructions for use

## Description of the main parts of the appliance



1 = grid

2 = cover

3 = spreader

4 = ON spark plug (for versions with lighting)

5 = safety valve (for models equipped with a safety valve)

6 = knob for burner ignition and adjustment (\* ON switch on the knob for the versions so equipped)

7 = electric hot plate control knob

8 = separate ON switch (for the versions so equipped)

9 = electric hot plate (where there is one)

10 = electric hot plate operation pilot lamp

# Instructions for use

The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners and/or the electric hot plates.

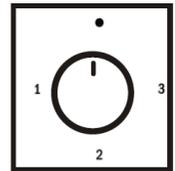
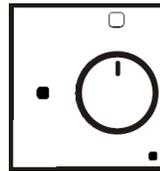
## Operation of gas burners

The burner regulation knobs can be turned anticlockwise from the closing position to the widest open position and vice versa in the opposite direction (put the needle to the position required):

□ = no gas/ electric supply

■ = maximum gas/ electric supply

■ = minimum gas/ electric supply



## Lighting the burners

For models equipped with electrical ignition device, the ignition of burners takes place by pressing and rotating the knob until the position of maximum output is reached. In the versions with separate ignition key, only press this key and at the same time press and rotate the knob proportional to the desired burner, until it reaches the position of maximum output.

For versions without electric lighting (or if there is a power cut) perform the operations described using a match or lighter to light the gas (in such an event, pay the utmost attention not to burn yourself).

For models with safety valve keep the knob pressed for about 3-4 seconds until the device keeps the flame alight automatically.

The safety valve operates when the flame is turned off accidentally, stopping the supply of gas (e.g. in draughts, spills of liquid, etc.).

The ignition device shouldn't anyhow be operated for more than 15 seconds.

If a burner is turned off accidentally or does not light, turn the control knob OFF and repeat the lighting after at least 1 minute.

When the burner is lit adjust the flame as required.

To turn the gas supply OFF turn the knob clockwise to the << □ >> position.

# Instructions for use

## Advice on the use of gas burners

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the Container Table). Use only flat-bottomed pans.

As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.

Take care that the containers don't escape from the edges of the plan and don't invade the control panel.

## Container table (use flat-bottomed saucepans)

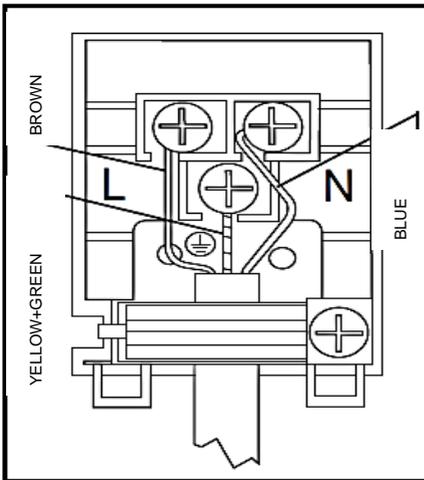
<b>Burners (heights cover) mm</b>	<b>Ø min. Saucepan (mm)</b>	<b>Ø max. Saucepan (mm)</b>
<b>Auxiliary</b>	80	140
<b>Medium quick</b>	140	200
<b>Quick</b>	200	240
<b>Triple ring</b>	240	280
<b>Electric hot Plates (Ø145)</b>	80	160
<b>Electric hot Plates (Ø180)</b>	160	200

# Instructions for use

## Electrical Connection:

Pay attention to the following points while making the electrical connections.

- Make sure that the current carrying capacity of home mains and the socket, to which the device will be connected, is correct for the maximum power used by the stove.
- Make sure that the operating voltage stated on the type label is the same as the mains voltage.
- Connect the device directly to the socket. There should not be any additional connections such as transformers etc.
- Connect to a grounded socket.



- The grounded socket should be near the device. No extension cables should ever be used.
- The supply cable should not touch the hot surface of the device.
- In case of any damage to the supply cable, call the Authorized Service. The cable should be replaced by the Authorized Service.
- In case of an incorrect electrical connection, the device may be damaged. This type of damage is not covered by the warranty.
- The device is adjusted to be suitable for **220 - 240** Volt electricity. If the mains electricity is different from the provided value, call the Authorized Service immediately. After placing the stove, make sure that the control button is in the "0" off position then put the plug in the socket.
- Unplug the device before each maintenance.

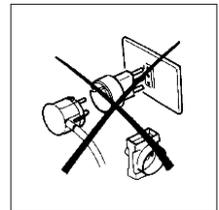
# Instructions for use

## CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- The supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- The socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation.
- After carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- Never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



When the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately, to make it easier to take the appliances out and for electrical safety.

**The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.**

# Instructions for use

## The Operation of the Electric Heater:

- The heaters are controlled by 3-stage buttons.
- We can operate the button of the device belonging to the relevant heater by switching between stages 1-3. If the warning lamp under the control buttons is on, that means the device is working.

Location	Cooking information
0	Off
1	For melting fat and heating a small amount of liquid
2	For slow cooking of low quantities
3	Boiling large amounts of liquid and frying

## Electric heater power positions

Level	Ø145 cm		Ø180 cm		Tolerans
	1000w	1500w Rpd	1500w	2000w Rpd	
1	100w	125w	125w	175w	± 100w
2	250w	750w	500w	750w	± 100w
3	1000w	1500w	1500w	2000w	± 100w

**WARNING:** The electric heater may emit odors and smoke during the first 30 minutes. It is normal.

**WARNING:** Electric burners should never be used for heating. Should always have a load on them while working.

**WARNING:** Depending on the usage duration, it is normal for a yellow tint to appear around electrical burner in the stainless steel burner plate bottoms.

## Advice on use of the hot plates

So that the electric hot plates last longer and to save energy, only use flat-bottomed saucepans whose diameter is not smaller than that of the hot plates. Avoid boiling liquids spilling out of the saucepan on to the hot plates.

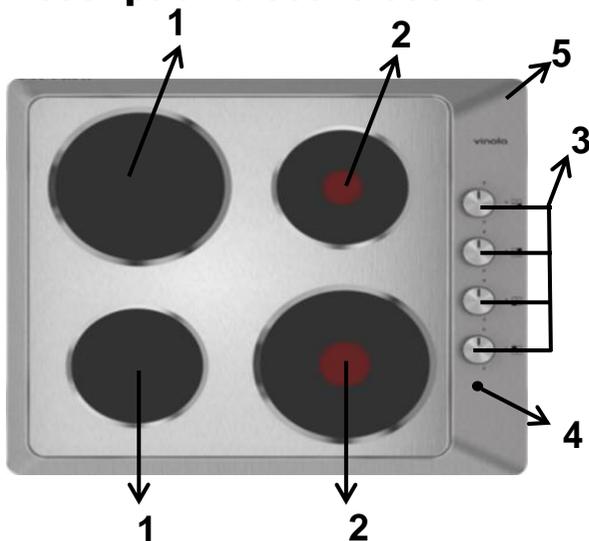
Do not leave the hot plates on empty or with empty saucepans and do not use them to heat the room.

Switch the hot plates on after you have put the saucepans on them.

Do not forget that when the hot plates are switched off they remain hot for some time.

# Instructions for use

## Description electric cooker



- 1 Hot Plate
- 2 Hot Plate (Rapid)
- 3 Nob
- 4 Lamp
- 5 Hot Plate table

## Technical Specifications:

Model	1 Electric	2 Electric	4 Electric	
Voltage / Frequency	220-240 V ~ 50 / 60 Hz		220-240 V ~ 50 / 60 Hz	380-415V 2N ~ 50 / 60 HZ
Fuse to Use	10 A	16 A	32 A	16 A
Cable Type / Section	H05RR-FG 3 X 1,5 mm <sup>2</sup>		3 X 4 mm <sup>2</sup>	3 X 2,5 mm <sup>2</sup>
Cable Length	1,5 m		-	
Class	1		IPX0	
<b>Hotplates</b>				
∅180 mm Hot Plate			1500 W	
∅180 mm Hot Plate Rapidli			2000 W	
∅145 mm Hot Plate			1000 W	
∅145 mm Hot Plate Rapidli			1500 W	

# Instructions for use

The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise if used without a grounded line.

**Warning:** The device may only be connected to the mains electricity by an authorized and competent person and the product warranty only begins after the correct installation. The manufacturer may not be held responsible for any damages arising from operations carried out by unauthorized persons.

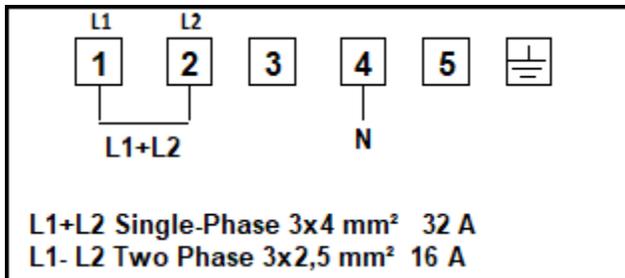
**Warning:** The electric cable should not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the device. In case of any damage to the electric cable, it should be replaced by a competent electrician. Otherwise, there is a danger of electric shock, short circuit, or fire!

**Warning:** Mains supply information should be the same as the information on the type label of the unit. The type label is on the rear housing of the device.

**Warning:** Before performing any operation on the electrical installation, disconnect the product from the electricity. There is a danger of electric shock.

If it is not possible to separate the poles in the mains supply, a separation unit (fuses, line safety switches, contactors) with a minimum 3 mm contact distance should be connected and all poles of this separation unit must be adjacent (not over) to the stove per IEE regulations. Failure to follow this instruction may result in operational problems and void the device warranty.

## CONNECTION DIAGRAM:



# Instructions for use

## Maintenance and cleaning

**Do not use jet of steam for cleaning.**

Before any operation disconnect the appliance electrically. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products.

Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent being sure to remove any deposits which could block the flame outlet. Rinse the stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth.

To clean the hob use slightly damp sponges and wiping cloths: if too much water is used it could penetrate the internal parts and damage electrical parts.

The grids of the hob can be washed in the dishwasher.

For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market or a little hot vinegar. Clean the glass hob with hot water, avoiding the use of rough cloths.

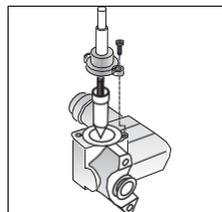
Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

To prevent lighting difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode).

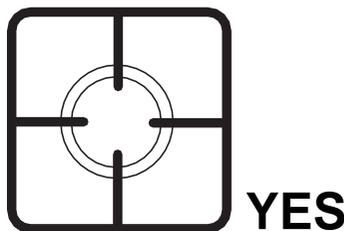
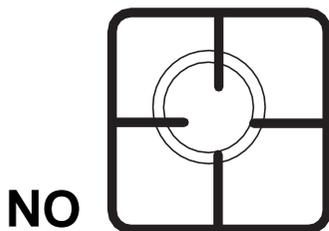
To clean the electric hot plates use damp wiping cloths and grease slightly with a little oil when the hot plate is still lukewarm.

Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps.

Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.



**Important.** IN CASE OF BURNERS REMOVAL FOR CLEANING PURPOSES, WE RECOMMEND TO MAKE SURE THAT ALL PARTS ARE CORRECTLY POSITIONED BEFORE IGNITING THE BURNERS AGAIN. AFTER A POSSIBLE GRID REMOVAL FOR CLEANING AND/OR MAINTENANCE NEEDS, WE RECOMMEND TO VERIFY THE PRESENCE OF SUCH RUBBER PADS AND TO PUT THE GRIDS BACK IN THEIR STABLE AND CENTRED CORRECT POSITION.



Below we give the instructions for qualified installers so that the installation, setting and maintenance operations are performed correctly and according to the regulations in force.

## **Positioning**

This appliance isn't connected to any scavenging devices of combustion products.

The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.

The natural flow of air must be direct through permanent holes made in the walls of the room to be ventilated leading to the outside, or through single or collective branched ventilation ducts.

The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm<sup>2</sup> and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids). For appliances without safety valve on the hob, the opening section is doubled with a minimum of 200 cm<sup>2</sup>.

There may also be an indirect flow of air from rooms next to that where the appliance is installed, as long as these rooms have direct ventilation, there is no fire risk in these rooms and they are not bedrooms.

The flow of air between adjacent room and the room where it is installed must be free through permanent openings (which may be obtained by making the gap between door and floor larger).

In the room where it is installed there must be a system for leading the combustion fumes to the outside. This may be with a hood or an electric fan which switches on when the appliance is switched on.

## **Gas connection**

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available.

The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance.

When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided), being careful to put on the new calibration label (provided) and remove the old one.

To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the "Adaptation to the various types of gas" section.

For safety operation make sure that the supply pressure respects the values given in the "Table of burner and injector characteristics".

If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure regulator conforms to the local regulations in force.

The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such a way that the appliance is not stressed in any way.

The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied; 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs.

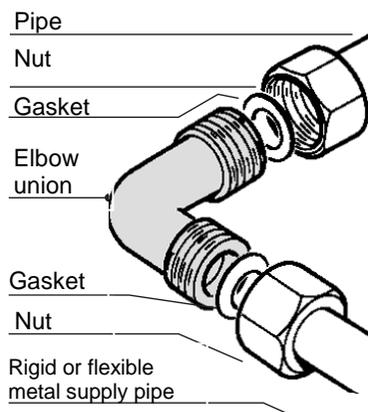
The rigid or flexible metal supply pipe (l max = 2mt) is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.

When these parts are disassembled and reassembled, always replace the gaskets with new ones.

Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.

**Important:** When installation is complete, check that all the gaskets are leaktight using a soap-based solution, never a flame.

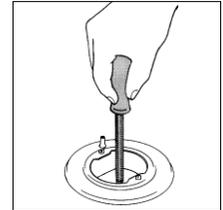
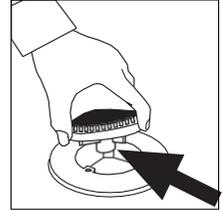
**Warning:** The customer should call the service line for national gas company for gas hob installation or gas conversion as it must be carried out by specialized qualified person, otherwise the company won't be responsible for any accidents due to any change or dismantling from unaccredited centers nor unauthorized person.



## Adaptation to different types of gas

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and the bottom of the appliance) proceed as follows:

- remove the grids
- remove the covers and the spreaders
- with a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors.
- replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics Table)
- replace the various parts proceeding in reverse.



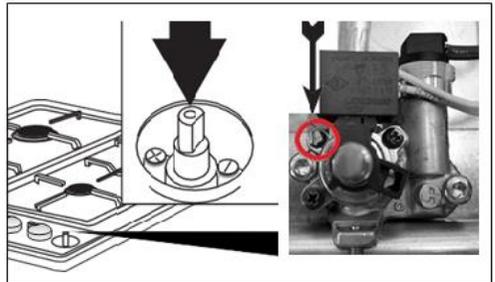
Remember to replace the old rating plate with the new one (supplied).

Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.

## Setting the minima

The flame on the small output is regulated in the factory. When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum again. The operations necessary to perform this operation are the following:

- light the burner
- turn the knob to the minimum position
- take out the knob (and gasket if there is one)
- using a suitably sized screwdriver turn the regulation screw inside or by the side of the tap shaft until a small regular flame is obtained
- put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out
- for burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not increase the minimum.



### Regulation of minimum for LPG

To regulate the minimum for LPG, completely tighten (clockwise) the screw inside or next to the gas tap pin.

The operations described above can easily be performed whatever the positioning or fastening of the hob to the cabinet.

**THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.**

## Burner and nozzle characteristic table

### Category: I12H3B/P

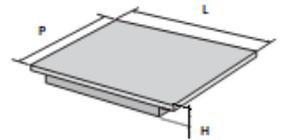
	<b>SMAL (max)</b>	<b>min</b>	<b>MEDIUM (max)</b>	<b>min</b>	<b>BIG (max)</b>	<b>min</b>	<b>2,5 WOK (max)</b>	<b>min</b>	<b>3,8 WOK (max)</b>	<b>min</b>
<b>G 20-20 (NG)</b>	0,95 kw (hs)	0,40 kw (hs)	1, kw (hs)	0,60 kw (hs)	2,80 kw (hs)	0,80 kw (hs)	2,5 kw (hs)	0,95 kw (hs)	3,10 kw (hs)	1,45 kw (hs)
<b>Consumption (m³/h)</b>	0,091 (m³/h)	0,039 (m³/h)	0,166 (m³/h)	0,054 (m³/h)	0,264 (m³/h)	0,079 (m³/h)	0,237 (m³/h)	0,091 (m³/h)	0,278 (m³/h)	0,132 (m³/h)
<b>Injector</b>	0,72x		0,97z		1,15y		1,15s		1,30 0	
<b>G 20-25</b>	0,95 kw (hs)	0,45 kw (hs)	1,70 kw (hs)	0,65 kw (hs)	2,75 kw (hs)	0,9 kw (hs)	2,4 kw (hs)	1 kw (hs)	3,1 kw (hs)	1,5 kw (hs)
<b>Consumption (m³/h)</b>	0,092 (m³/h)	0,044 (m³/h)	0,158 (m³/h)	0,061 (m³/h)	0,246 (m³/h)	0,087 (m³/h)	0,214 (m³/h)	0,094 (m³/h)	0,281 (m³/h)	0,139 (m³/h)
<b>Injector</b>	0,70x		0,92z		1,10y		1,07s		1,20 0	
<b>G 30 - 30 (LPG)</b>	0,9 kw (hs)	0,3 kw (hs)	1,65 kw (hs)	0,4 kw (hs)	2,85 kw (hs)	0,65 kw (hs)	2,35 kw (hs)	1 kw (hs)	3 kw (hs)	1,4 kw (hs)
<b>Consumption (g/h)</b>	65 (g/h)	21 (g/h)	120 (g/h)	29 (g/h)	207 (g/h)	47 (g/h)	170 (g/h)	72 (g/h)	218 (g/h)	100 (g/h)
<b>Injector</b>	0,5		0,65		0,85		0,8		0,9	

## Instructions for building in the units

The appliance is of class 3. It can be installed with just one side part (to right or left of the hob) higher than the cooking hob and placed at a minimum distance as shown in figure.

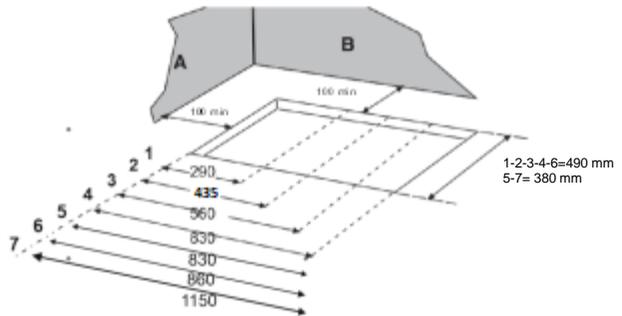
It can be built into all units whose walls withstand a temperature 65°C higher than room temperature (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

hobs series	L (mm)	P (mm)	H (mm)	
			steel or enameled	glass
30	320	520	40	46
45	450	520	40	46
60	590	520	40	46
70	680	520	40	46
90	860	520	40	46
9132	865	520	-	-
9710	850	510	-	-
9711	890	525	-	-
9143(model)	860	410	51	57
9720(model)	880	510	78	84
120	1180	410	51	57



### Hole dimensions

- 1) Hob series 30 cm (290x490)
- 2) Hob series 45 cm (435x490)
- 3) Hob series 60 and 70 cm (560x490)
- 4) Hob series 90 cm (830x490)
- 5) Hob 9143 model (830x380)
- 6) Hob 9720 model (860x490)
- 7) Hob series 120 cm (1150x380)



Avoid installing the appliance near inflammable materials (e.g. curtains, cloths, etc.).

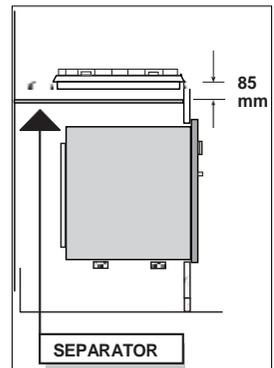
The dimensions of the openings for building in are given in the figure which also gives the minimum distances to be respected between the hole for building in and the side and back walls.

- Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centred.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets. The traction of the screws will be enough to cut the sea- ling gasket so that the excess can easily be removed.

### Warnings

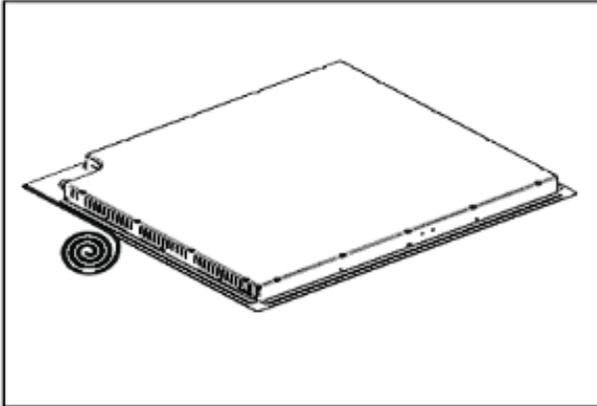
If there is a hanging unit over the cooking hob it must be at least 600 mm away from it.

In order to avoid excessive overheating, even if there is no oven below, it is necessary to provide a separating space having at least the size of the embedment hole.

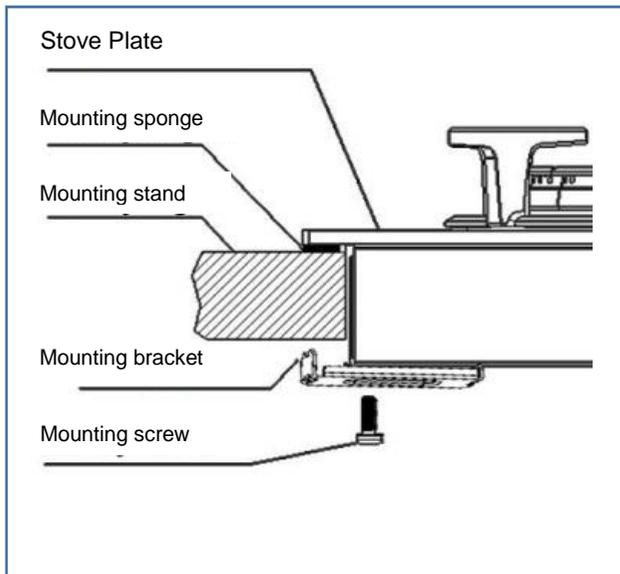


## Placing the Stove:

- Apply the single-sided adhesive seal strip under the stove plate along all edges.



- Place the stove plate properly on the cut-out.
- Fix the stove to the counter by adjusting the mounting clip position.



## MALFUNCTIONS AND TROUBLESHOOTING

The stove may sometimes not operate or its operation may not be correct. Let's see what we can do before contacting the Technical Support Service. First, make sure that gas and electric supply mains are not interrupted, and check whether the gas valves on the stove are open or not.

### **The burner does not ignite, or the flame is not stable.**

- The gas outlet holes of the burner are clogged,
- Some of the moving parts of the burner are not properly installed,
- There may be an air stream near the stove.

### **The flame goes out soon after it lights**

- The button might be not pressed completely.
- The button might be not pressed long enough to enable safety equipment.
- The gas outlet holes opposite the burner safety equipment might be clogged.

### **The burner does not stay alight in its minimum position.**

- The gas outlet holes are clogged,
- There might be an air stream near the stove.
- Its minimum adjustment might be incorrect.

### **The pots are seating unevenly.**

- The pot carrier may not be properly seated.
- Is the pot floor smooth?
- The grills might be misplaced.
- Grill gaskets might be missing.

### **If all lighters are operating by pushing a single control button.**

- It is normal. Our lighter system is centralized and all lighters operate simultaneously.

### **The lighter does not operate when the control buttons are pressed.**

- Are electrical connections of the stove correct? The fuse may have blown. Is the lighter clean?
- Are the burners (top, plate, etc.) properly placed?

### **If the buttons get hot during cooking,**

- Use small cookware on the stoves near the control buttons. The large cookware should be placed away from the buttons. Place the pan in the middle of the stove; pans and utensils should not go over the buttons.

**IF THERE IS STILL A PROBLEM WITH YOUR DEVICE, PLEASE  
CALL AUTHORIZED SERVICE...**



