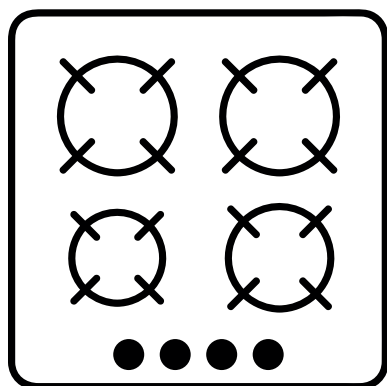


# **SAMET®**

ARIANE 2024  
MINERVA 70 BLACK  
VENERE 2024 WHITE



## **USER MANUEL**

Gas & Electric Hob

Manuale d'Uso per  
**Piani Cottura a Incasso e da Appoggio**  
A gas & Elettrico

**GB - IT**

**Dear Customer,**

**Thank you for your trust in products.**

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your Gas & Electric Hob to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your hob and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with \* sign are options.

**“Complies with WEEE Directives”**

## CONTENTS

1. Important Warnings.....	4
2. Introduction Of The Appliance.....	8
3. Control Panel.....	9
4. Electrical Connection Scheme.....	9
5. Electrical connection and safety.....	10
6. Gas Connection and Safety.....	11
7. Adjusting Gas Cookers According To Gas Type.....	12
8. If Built-In Oven Is Placed Under Hob.....	13
9. Installation Of Hob.....	13
10. Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Hob.....	15
11. Correct Place For Installation.....	18
12. Ventilation Of Room.....	18
13. Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	19
14. Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....	19
15. Usage Of Your Hob.....	20
16. Pot Diameter.....	21
17. Wok Burner(*).....	21
18. Usage Of Hotplate(*).....	22
19. Maintenance And Cleaning.....	23
20. Troubles And Solution Proposals.....	24
21. Enviromentally-Friendly Disposal.....	25
22. Package Information.....	25

(\*)Availible in some models

# 1. IMPORTANT WARNINGS

**1. WARNING:** Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.

**2. WARNING:** Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.

**3. WARNING:** Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.

**4. WARNING:** During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.

**5. WARNING:** The appliance and its reachable sections become hot during usage.

**6.** The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)

**7.** This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

**8.** Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of

the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

**9. WARNING:** The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

**10.** This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

**11.** Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

**12.** These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

**13.** Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

**14.** Do not use steam cleaners to clean the appliance.

**15.** NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

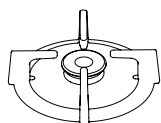
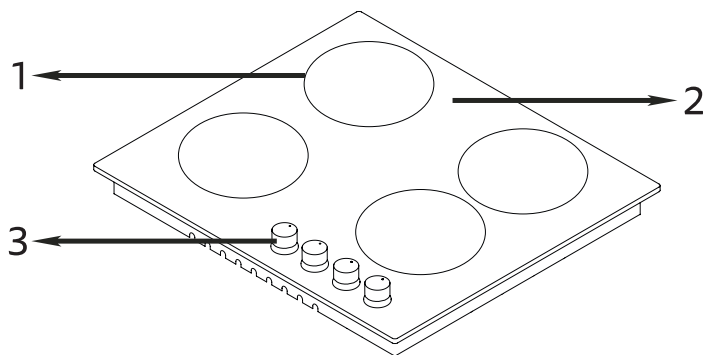
**16.** Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

**17.** Pay attention for not to touch the heating elements.

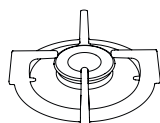
**18.** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



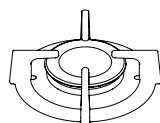
## 2. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



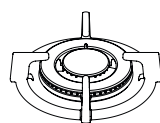
4



5



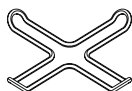
6



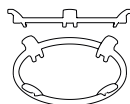
7



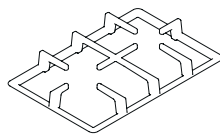
8



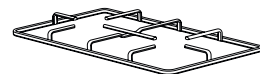
9



10



11



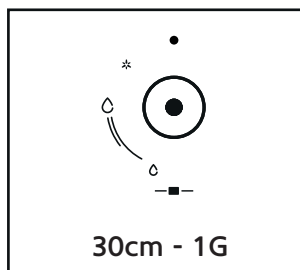
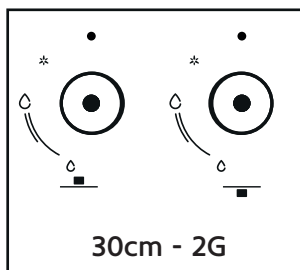
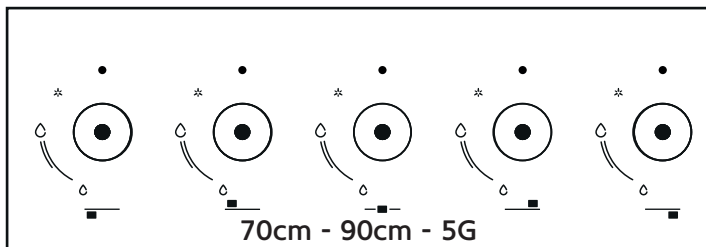
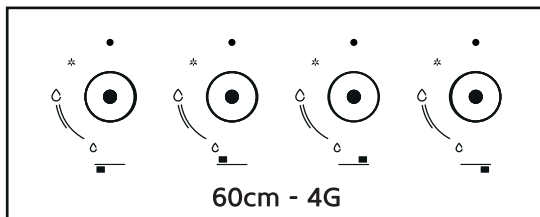
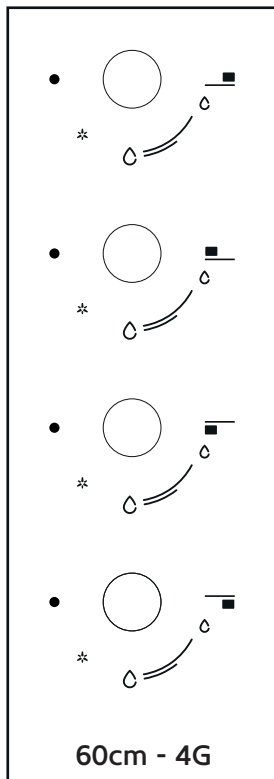
12

- 1- Burner positions
- 2- Glass or Metal Surface
- 3- Control Buttons
- 4- Small Burner
- 5- Medium Burner
- 6- Large Burner
- 7- WOK Burner(\*)
- 8- Hotplate(\*)
- 9- Coffee Adaptor(\*)
- 10- Wok Burner Adaptor(\*)
- 11- Cast Grill(\*)
- 12- Enamel Grill

(\*)Available in some models

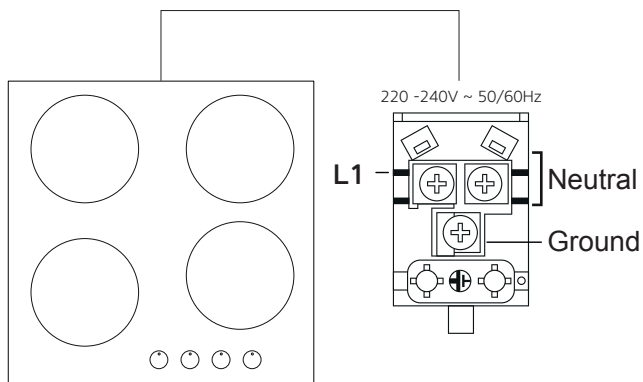


### 3. CONTROL PANEL



### 4. ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.

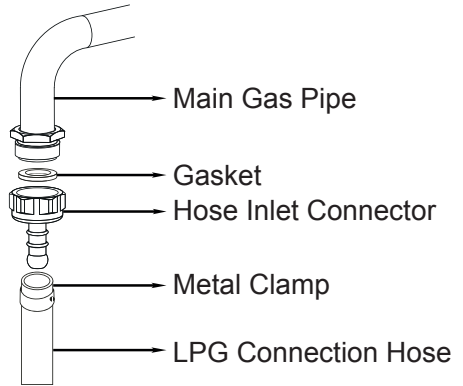


## **5. Electrical Connection and Safety**

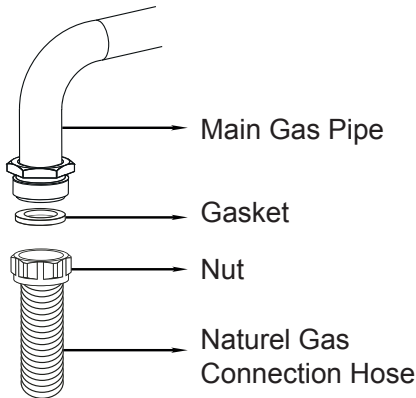
- 1.** Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
- 2.** This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
- 3.** Great attention should be paid on ventilation related conditions.
- 4.** Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
- 5.** Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V, 50/60Hz.
- 6.** If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
- 7.** Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
- 8.** Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
- 9.** Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
- 10.** If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
- 11.** Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
- 12.** During operation of hob, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of hob while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models)

## 6. Gas Connection and Safety

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



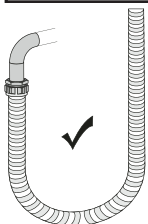
**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300mm SS feature.



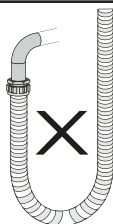
2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



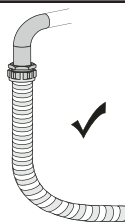
Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



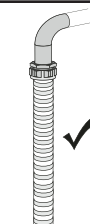
True



False



True



True

3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
6. If the hob is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the hob.

## 7. ADJUSTMENT OF GAS OVEN ACCORDING TO THE TYPE OF GAS

The type of gas (LPG or Natural Gas) from which your device is produced is indicated on the label showing the technical specifications on the back of the product. If the gas type setting of your device is not the same as the gas type setting of your network, it must be adjusted by making changes by an expert person. The following table shows the injector, gas flow and power values of the device according to the gas type. This table should be taken into account when making changes to be made by an expert person.

INJECTOR, GAS FLOW AND POWER TABLE					
GAS BURNER CHARACTERISTICS ACCORDING TO GAS TYPE		G20 20 mbar	G25 25 mbar	G30 30 mbar	G31 37 mbar
		Natural Gas		LPG	
Big Gas Burner	Power	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.
	Injector	1,15 mm.	1,15 mm.	0,85 mm.	0,85 mm.
	Gas Flow	0,276 m <sup>3</sup> /h	0,321 m <sup>3</sup> /h	211 g/h	207 g/h
Middle Gas Burner	Power	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.
	Injector	0,97 mm.	0,97 mm.	0,65 mm.	0,65 mm.
	Gas Flow	0,162 m <sup>3</sup> /h	0,188 m <sup>3</sup> /h	124 g/h	121 g/h
Little Gas Burner	Power	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.
	Injector	0,72 mm.	0,72 mm.	0,50 mm.	0,50 mm.
	Gas Flow	0,090 m <sup>3</sup> /h	0,105 m <sup>3</sup> /h	69 g/h	68 g/h
Wok Gas Burner	Power	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.
	Injector	1,40 mm.	1,40 mm.	0,96 mm.	0,96 mm.
	Gas Flow	0,348 m <sup>3</sup> /h	0,404 m <sup>3</sup> /h	265 g/h	261 g/h
Mini Wok Gas Burner	Power	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.
	Injector	1,15 mm.	1,15 mm.	0,82 mm.	0,82 mm.
	Gas Flow	0,248 m <sup>3</sup> /h	0,288 m <sup>3</sup> /h	189 g/h	186 g/h

## 8. IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER HOB

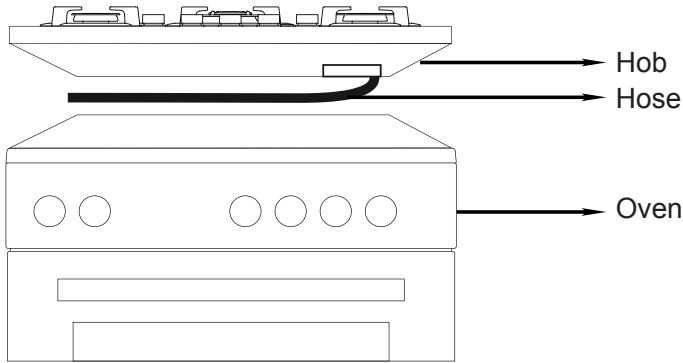
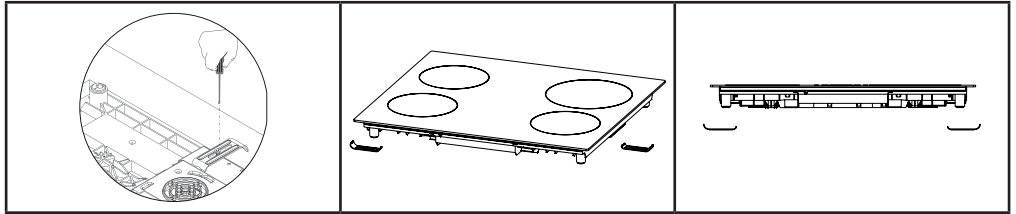
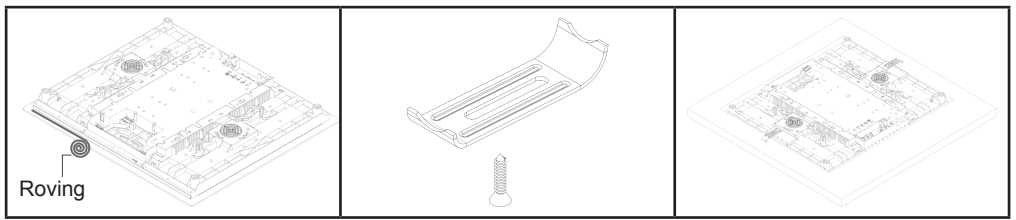


Figure 13

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the hob, fasten the hose by use of clamp.

## 9. INSTALLATION OF HOB

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the hob down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between hob and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn hob again and align with and place on counter.
5. Fasten up your hob on counter by using the clamp and screws supplied. On the assembly chart given in next page, it is shown how to assembly your hob



**6.** When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.

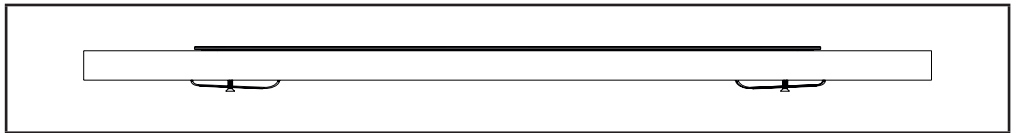


Figure 14

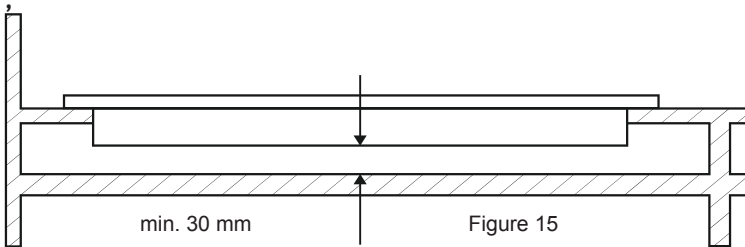


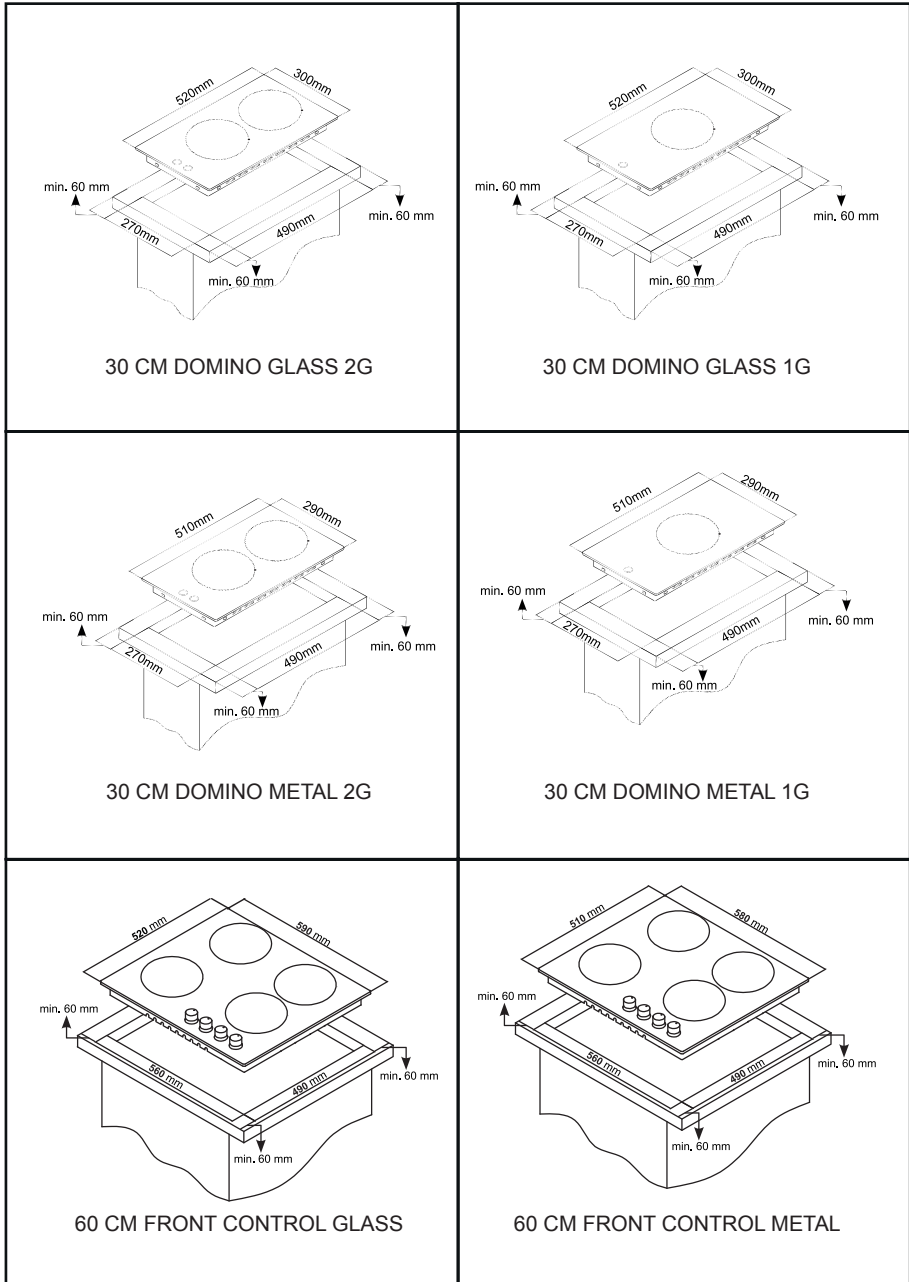
Figure 15

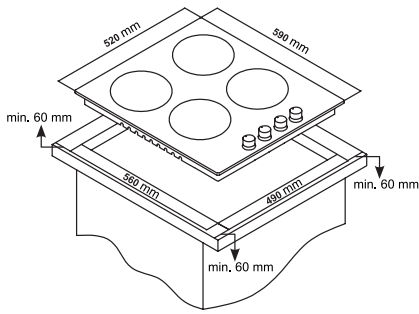
**7.** While mounting hob on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and hob, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

**8.** If your hob will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and hob should be 50 mm.

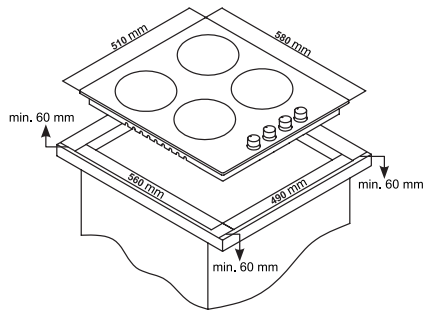
## 10. COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR HOB

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making hob installation and adjusting counter cutting sizes.

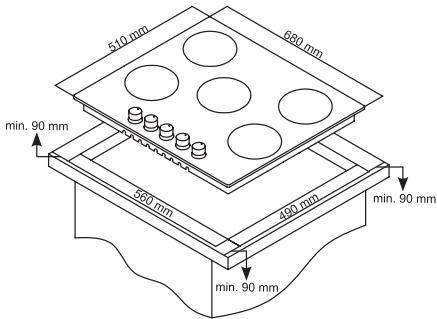




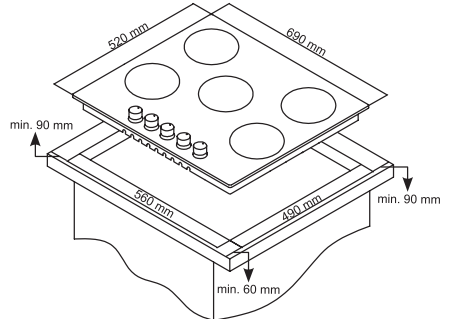
60 CM SIDE CONTROL GLASS



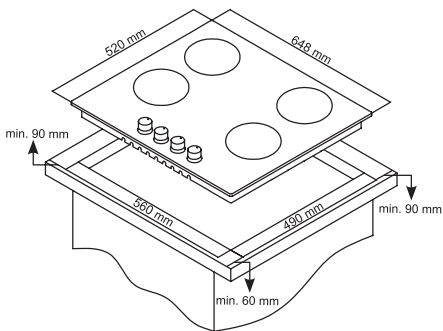
60 CM SIDE CONTROL METAL



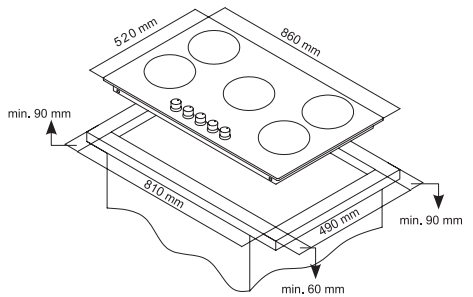
70 CM FRONT CONTROL METAL



70 CM FRONT CONTROL GLASS

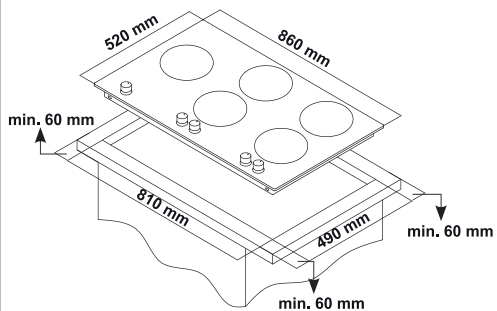


65 CM FRONT CONTROL GLASS

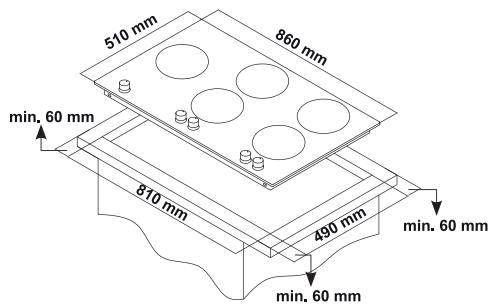


90 CM FRONT CONTROL GLASS 2+1+2

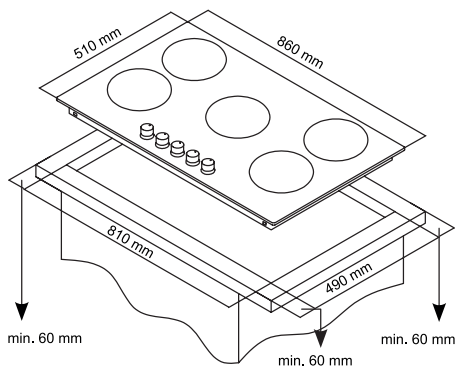




90 CM FRONT CONTROL GLASS 1+2+2

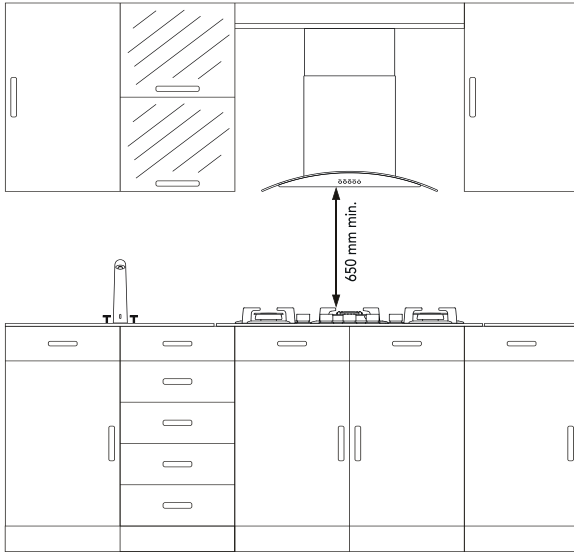


90 CM FRONT CONTROL METAL 1+2+2



90 CM FRONT CONTROL METAL 2+1+2

## 11. CORRECT PLACE FOR INSTALLATION



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/ aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm) The gap that hob is to be placed on the counter should be cut in line with hob installation dimensions. For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

## 12. VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is not needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m <sup>3</sup>	min. 100cm <sup>2</sup>
Between 5m <sup>3</sup> - 10m <sup>3</sup>	min. 50cm <sup>2</sup>
Bigger than 10m <sup>3</sup>	no need
in basement or cellar	min. 65cm <sup>2</sup>

### 13. TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG AND FROM LPG TO NATURAL GAS

1. Turn off gas and electricity of the hob. If your hob is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 16.
3. As seen in Figure 17, demount burner lid and burner of the hob and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 18 with screwdriver and replace it with a new one.

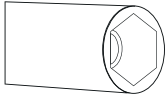


Figure 16

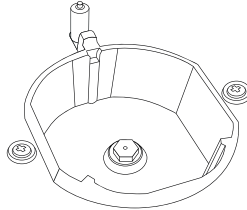


Figure 17

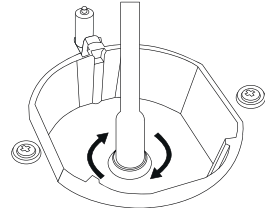


Figure 18

5. After that, detach control switches of the hob. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed. Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

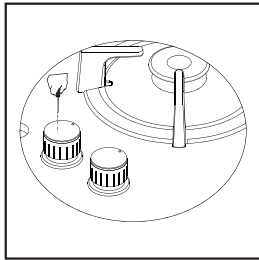


Figure 19

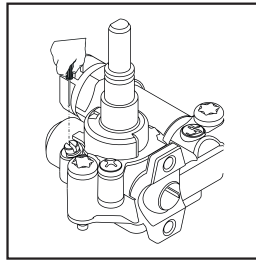


Figure 20

### 14. GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

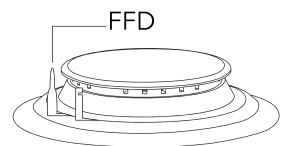


Figure 21

## 15. USAGE OF YOUR HOB

### Usage of Gas Hob

1. Before starting to use your hob, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

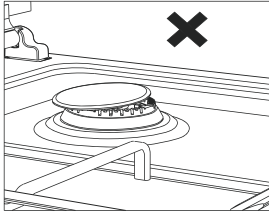


Figure 22

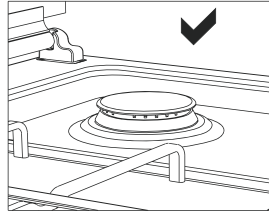


Figure 23

2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate hob zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed

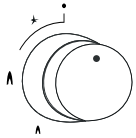


Fully Open

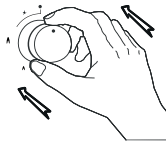


Half Open

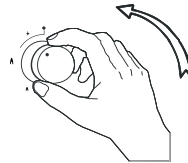
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



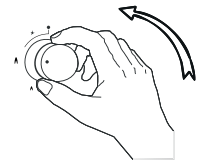
Hob cock is at closed position.



To ignite hob, firstly press the button towards ahead.



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that hob grills are placed on hob table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

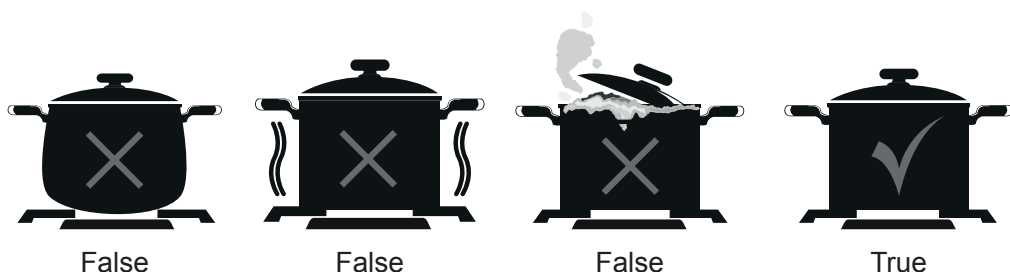
5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off.

Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the hob. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to hob zone in case of putting out of hob flame due to any reason.

6. While using coffee pot apparatus supplied along with the hob, be sure that foots of apparatus are placed on hob grill exactly and remain on hob zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

7. While utilizing gas hobs, use saucepan, placed on hob surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok hob zone is to cook quickly.

## 16. POT DIAMETER



<b>WOK Burner</b>	24-28cm
<b>Big Burner</b>	22-26cm
<b>Middle Burner</b>	18-22cm
<b>Small Burner</b>	12-18cm

**Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.**

## 17. WOK BURNER(\*)

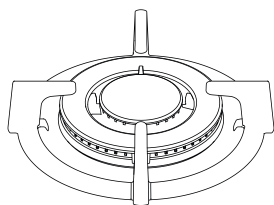


Figure 24

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from hob.

## 18. USAGE OF HOTPLATE(\*)

You can operate electric hobs by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Hob powers as per levels are given in the following table.

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80mm	200W	250W	450W	-	-	-
145mm	250W	750W	1000W	-	-	-
180mm	500W	750W	1500W	-	-	-
145mm Rapid	500W	1000W	1500W	-	-	-
180mm Rapid	850W	1150W	2000W	-	-	-
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

## 19. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to hob and turn off gas valve. If hob is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your hob has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on yourhob.
2. Do not clean your hob with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your hob with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your hob with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of hob zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your hob, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your hob in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your hob immediately.
10. In time, hob buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

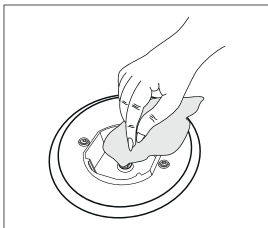


Figure 25

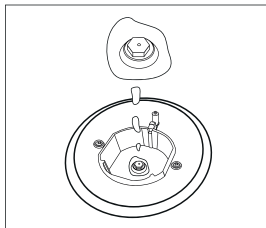


Figure 26

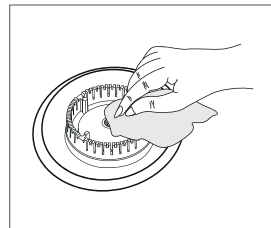


Figure 27

## 20. TROUBLES AND SOLUTION PROPOSALS

**You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.**

### **If hob does not operate;**

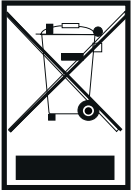
- Check if power cable of hob is plugged in
  - Examine with safe ways if electric exists on network
  - Audit fuses.
  - Control whether damage is available on power cable.
  - Check if main gas valve in your network is open
  - Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
  - Be sure that gas pipe is connected to hob in appropriate way.
  - See over if suitable gas valve is used for your hob
- (Get periodical maintenance done)

### **If starter does not operate;**

- Be sure that electric power cable of product is plugged in
- Clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.



## 21. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



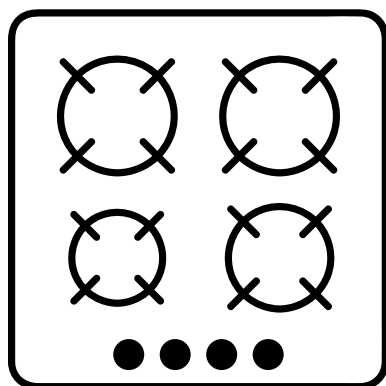
1. Dispose of packaging in an environmentallyfriendly manner.
2. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## 22. PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

# SAMET®

ARIANE 2024  
MINERVA 70 BLACK  
VENERE 2024 WHITE



Manuale d'Uso per  
**Piani Cottura a Incasso e da Appoggio**  
A gas & Elettrico

IT

**Gentile Cliente,**

La ringraziamo per la fiducia riposta nei prodotti Simfer. Il nostro obiettivo è garantire che, nel rispetto dei criteri di qualità totale, questo prodotto, realizzato nelle nostre moderne strutture con meticolosa attenzione e nel pieno rispetto dell'ambiente, venga utilizzato con la massima efficienza.

Per mantenere a lungo le caratteristiche iniziali del piano cottura Simfer appena acquistato, Le consigliamo di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso e di conservarlo sempre.

**NOTA:**

Questo manuale di istruzioni è stato preparato per diversi modelli. Alcune caratteristiche descritte potrebbero non essere presenti nel Suo dispositivo. Le immagini del prodotto sono schematiche.

**“QUESTO DISPOSITIVO DEVE ESSERE INSTALLATO IN LUOGHI BEN VENTILATI E IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO.”**

Questo prodotto è stato fabbricato in strutture moderne nel rispetto dell'ambiente.

**“Conforme alla Direttiva RAEE”**

## INDICE

1. Avvertenze importanti.....	4
2. Introduzione del dispositivo.....	8
3. Pannello di controllo.....	9
4. Schema di collegamento elettrico.....	9
5. Collegamento Elettrico e Sicurezza.....	10
6. Collegamento del gas e sicurezza.....	11
7. Regolazione dei fornelli a gas in base al tipo di gas.....	12
8. Se il forno da incasso è stato posizionato sotto il piano cottura.....	13
9. Montaggio del piano cottura.....	13
10. Misure di taglio del piano e installazione del piano cottura.....	15
11. Posizione corretta per l'installazione.....	18
12. Ventilazione della stanza.....	18
13. Conversione da gas naturale a GPL e da GPL a gas naturale.....	19
14. Dispositivo di sicurezza contro le interruzioni del gas (FFD).....	19
15. Uso del piano cottura.....	20
16. Diametro Del Pentolo.....	21
17. Bruciatore WOK (*).....	21
18. Uso di Hotplate (*).....	22
19. Manutenzione e pulizia.....	23
20. Problemi e soluzioni consigliate.....	24
21. Conformità alla normativa AEEE e smaltimento dei prodotti di scarto.....	25
22. Informazioni sull'imballaggio .....	25

(\*)Disponibile in alcuni modelli

# 1. AVVERTENZE IMPORTANTI

**1. AVVERTENZA:** Prima di accedere ai terminali di collegamento, l'intero circuito di alimentazione deve essere scollegato.

**2. AVVERTENZA:** La cottura effettuata in modo non sicuro con grassi o oli può essere pericolosa e causare incendi.

**3. AVVERTENZA:** Non conservare materiali infiammabili sulla superficie di cottura.

**4. AVVERTENZA:** Durante l'uso, le parti accessibili possono diventare calde. Tenere lontani i bambini piccoli.

**5. AVVERTENZA:** Il dispositivo e le parti accessibili sono calde durante l'uso.

**6.** Le condizioni di configurazione di questo dispositivo sono specificate sull'etichetta (o sulla targhetta).

**7.** Questo dispositivo non è collegato a un sistema di evacuazione dei fumi. Deve essere installato e collegato secondo le normative di montaggio in vigore, con particolare attenzione ai requisiti di ventilazione.

**8.** Con l'uso di un apparecchio per la cottura a gas, si generano umidità e calore nell'ambiente in cui si trova. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio, e mantenere aperte le

prese di ventilazione naturale oppure

**8.** Utilizzando un apparecchio a gas per la cottura, si generano umidità e prodotti della combustione che riscaldano l'ambiente circostante. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio; mantenere aperte le prese di ventilazione naturale o installare un sistema di ventilazione meccanica (come una cappa sopra il forno). L'uso prolungato e intensivo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, come l'apertura di una finestra o l'aumento del livello di ventilazione meccanica.

**9. ATTENZIONE:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere usato per riscaldare l'ambiente.

**10.** “Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative vigenti e solo in ambienti ben ventilati. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.”

**11.** “Prima di installare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la regolazione dell'apparecchio.

**12.** “Queste istruzioni sono valide solo per i paesi i cui simboli compaiono sul dispositivo. Se il simbolo del paese non appare sul dispositivo, fare riferimento alle istruzioni tecniche per apportare le modifiche necessarie per

adattare il dispositivo ai requisiti del paese di utilizzo.”

**13.** “Il dispositivo non deve essere attivato per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, interrompere l’operazione e attendere almeno un minuto prima di tentare nuovamente di accendere il bruciatore.” Nel caso in cui la fiamma del bruciatore si spenga accidentalmente, spegnere il bruciatore e attendere almeno un minuto prima di riaccenderlo.

**14.** Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia del dispositivo

**15. ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro del piano cottura: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e qualsiasi elemento riscaldante elettrico, scollegare il dispositivo dall’alimentazione, non toccare la superficie del dispositivo e non utilizzarlo.

**16.** NON tentare mai di spegnere un incendio con l’acqua; spegnere invece il circuito del dispositivo e coprire la fiamma con, ad esempio, un coperchio o una coperta antincendio.

**17.** Se la supervisione non è garantita, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontano.

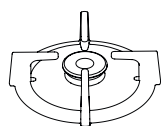
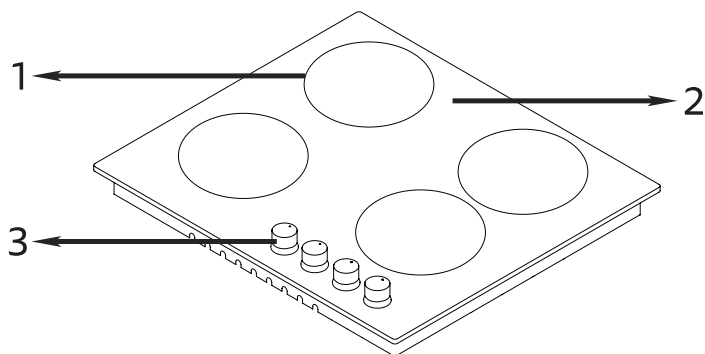
**18.** Prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

**19.** Bu Questo dispositivo può essere utilizzato da bam-

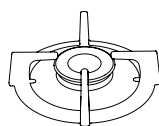
bini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, uditive o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza e conoscenza, solo se è stata fornita loro informazione riguardo alla supervisione del dispositivo o all'uso sicuro dello stesso e alla comprensione dei pericoli associati.



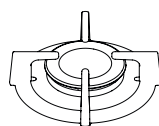
## 2. INTRODUZIONE DEL DISPOSITIVO



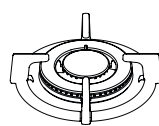
4



5



6



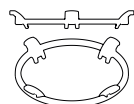
7



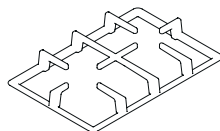
8



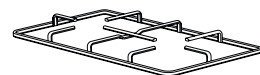
9



10



11

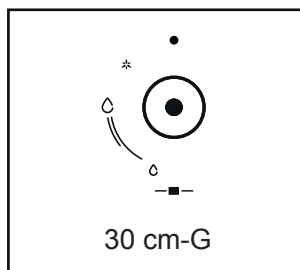
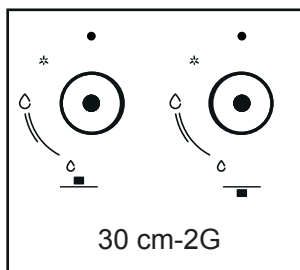
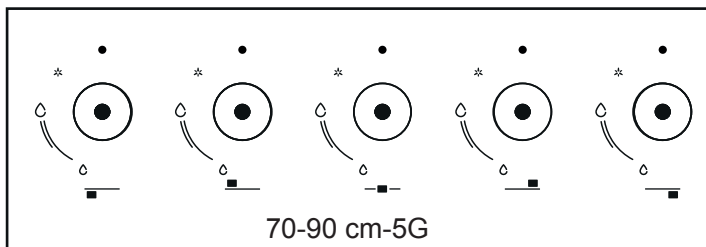
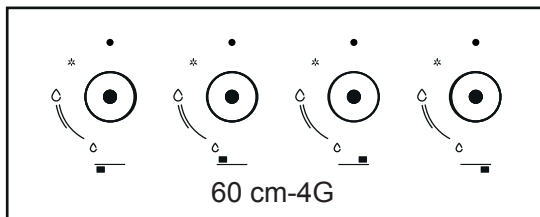
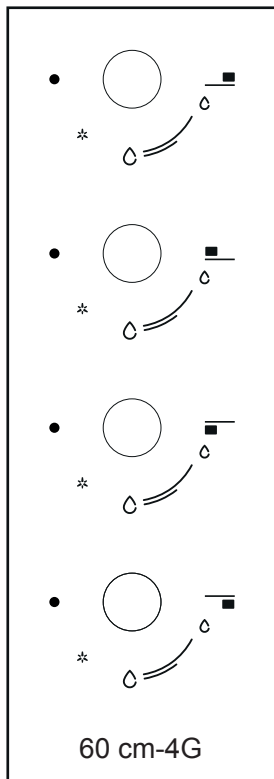


12

- 1- Posizioni dei fornelli
- 2- Superficie in vetro o metallo
- 3- Pulsanti di controllo
- 4- Focolaio piccolo
- 5- Focolaio medio
- 6- Focolaio grande
- 7- Focolaio WOK (\*)
- 8- Piastra calda (\*)
- 9- Adattatore per caffè (\*)
- 10- Adattatore per focolaio WOK (\*)
- 11- Griglia in ghisa (\*)
- 12- Griglia smaltata

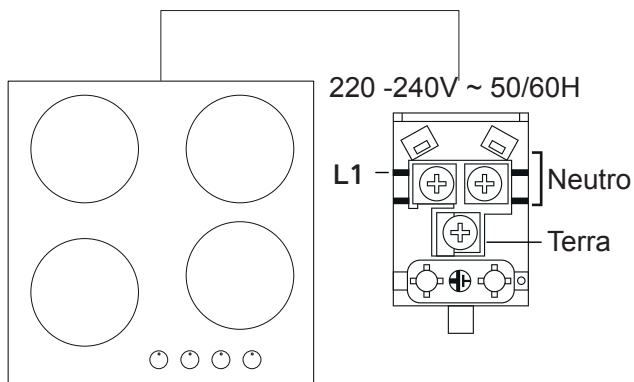
(\*)Disponibile in alcuni modelli

### 3- PANNELLO DI CONTROLLO



### 4. SCHEMA DI COLLEGAMENTO ELETTRICO

Fate eseguire il collegamento elettrico del vostro piano cottura a una persona autorizzata secondo lo schema sottostante.

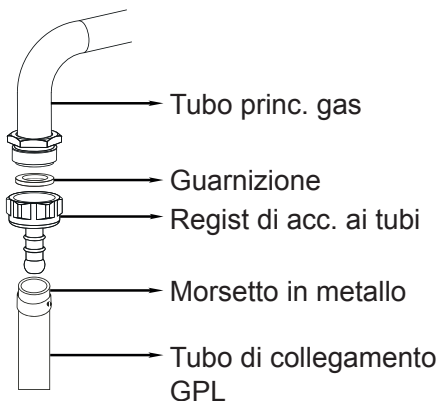


## 5. Collegamento Elettrico e Sicurezza

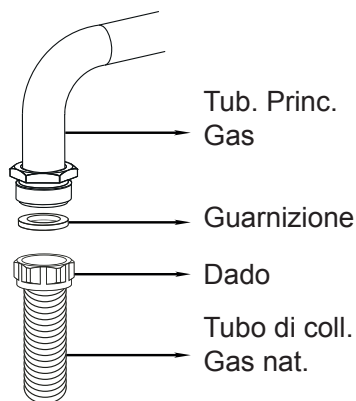
1. Le condizioni di regolazione di questo dispositivo sono indicate sull'etichetta o sulla targa dati.
2. Questo dispositivo non è collegato a un sistema di scarico dei prodotti di combustione. Deve essere collegato e installato in conformità alle normative di installazione vigenti.
3. È necessario prestare particolare attenzione ai requisiti di ventilazione.
4. Il dispositivo deve essere collegato a un fusibile adeguato in base alla potenza elettrica. Se necessario, si consiglia che l'installazione venga eseguita da un servizio autorizzato.
5. Il dispositivo è stato progettato per un'alimentazione elettrica di 220-240 V, ~ 50/60 Hz.
6. Se la rete elettrica principale è diversa dai valori indicati, contattare il servizio autorizzato.
7. Le connessioni elettriche del dispositivo devono essere effettuate solo con prese dotate di sistema di messa a terra (a terra) conformi alle normative. Se non ci sono prese adeguate nel luogo in cui si trova il dispositivo, contattare immediatamente il servizio autorizzato. Il produttore non è assolutamente responsabile per i danni causati da prese non messe a terra collegate al dispositivo.
8. La spina del dispositivo deve trovarsi in prossimità di una presa dotata di messa a terra, senza l'uso di prolunghe.
9. Non consentire che il cavo elettrico del dispositivo entri in contatto con parti calde del dispositivo. Allo stesso modo, conservare il cavo lontano da bordi e angoli affilati.
10. Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo rappresentante di servizio o da personale di pari competenza per evitare situazioni pericolose.
11. Un collegamento elettrico errato può danneggiare il dispositivo. In tal caso, il dispositivo non sarà coperto dalla garanzia. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un servizio autorizzato.
12. Durante l'uso del piano cottura, alcune parti saranno calde. Anche quando si spengono gli interruttori, potrebbero rimanere calde per un certo periodo. I bambini devono essere sempre tenuti a distanza e non lasciati incustoditi. Non toccare la superficie del piano cottura quando le spie luminose sono accese. Quando si spegne il piano cottura, le aree che possono rimanere pericolosamente calde sono indicate nelle spie luminose (modelli Vitroceran).

## 6. COLLEGAMENTO DEL GAS E SICUREZZA

1. Per il collegamento del GPL (bombola); inserire il morsetto metallico nel tubo proveniente dalla bombola di GPL. Riscaldare l'estremità del tubo in acqua calda e inserirla completamente nel raccordo del tubo sul retro del dispositivo. Successivamente, far scorrere il morsetto verso l'estremità del tubo e stringerlo con la vite di serraggio. Le guarnizioni e il raccordo del tubo necessari per il collegamento sono come indicato nella figura.



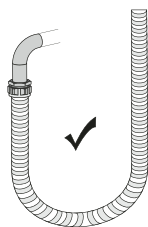
**NOTA:** Il riduttore da collegare al cilindro di GPL deve avere una lunghezza di 300 mm



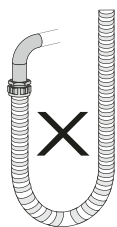
2. La connessione al gas naturale deve essere effettuata da un tecnico autorizzato. Per la connessione al gas naturale, inserire la guarnizione all'interno dell'omonimo dado all'estremità del tubo di collegamento al gas naturale. Ruotare il dado per collegare il tubo alla tubazione principale del gas. Completare la connessione controllando eventuali perdite di gas.



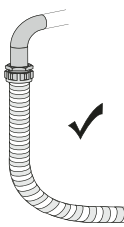
Il tubo del gas e il cavo elettrico non devono passare accanto a aree calde, come la parte posteriore del dispositivo. Il tubo del gas deve essere collegato con curve ampie per prevenire possibili rotture. Spostare un apparecchio che ha già effettuato la connessione al gas potrebbe causare perdite di gas.



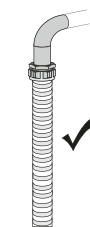
Vero



Sbagliato



Vero



Vero

3. ollegate il vostro apparecchio al rubinetto del gas della rete nel modo più diretto possibile, assicurandovi che non ci siano perdite. Per motivi di sicurezza, il tubo utilizzato deve avere una lunghezza compresa tra 40 cm e 125 cm.
4. Durante il controllo delle perdite di gas, non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o altre sostanze infiammabili.
5. Applicare schiuma di sapone sul punto di connessione. Se ci sono perdite, si formeranno bolle nella zona insaponata.
6. Se il fornello deve essere installato su un armadio o in un cassetto apribile, è necessario montare un pannello di protezione termica con un'apertura minima di 15 mm sotto il fornello.

## 7. Regolazione dei fornelli a gas in base al tipo di gas

Il tipo di gas per cui è progettato il vostro apparecchio (LPG o Gas Naturale) è indicato sull'etichetta delle specifiche tecniche situata sul retro del prodotto. Se il tipo di gas impostato sul vostro apparecchio non corrisponde a quello della rete, è necessario che un tecnico specializzato effettui le necessarie modifiche e regolazioni. Nella tabella sottostante sono riportati i valori degli iniettori, del flusso di gas e della potenza del dispositivo in base al tipo di gas. Questo elenco deve essere tenuto in considerazione per le modifiche effettuate dal tecnico specializzato.

<b>TABELLA DEGLI INIETTORI, DEL FLUSSO DI GAS E DELLA POTENZA</b>					
<b>CARATTERISTICHE DEL BRUCIATORE IN BASE AL TIPO DI GAS</b>		<b>G20 20 mbar</b>	<b>G25 25 mbar</b>	<b>G30 30 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>
		<b>Gas naturale</b>		<b>GPL</b>	
<b>Grande bruciatore</b>	Forza	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.
	Iniettore	1,15 mm.	1,15 mm.	0,85 mm.	0,85 mm.
	Flusso di gas	0,276 m <sup>3</sup> /h	0,321 m <sup>3</sup> /h	211 m <sup>3</sup> /h	207 m <sup>3</sup> /h
<b>Bruciatore medio</b>	Forza	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.
	Iniettore	0,97 mm.	0,97 mm.	0,65 mm.	0,65 mm.
	Flusso di gas	0,162 m <sup>3</sup> /h	0,188 m <sup>3</sup> /h	124 m <sup>3</sup> /h	121 m <sup>3</sup> /h
<b>Piccolo bruciatore</b>	Forza	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.
	Iniettore	0,72 mm.	0,72 mm.	0,50 mm.	0,50 mm.
	Flusso di gas	0,090 m <sup>3</sup> /h	0,105 m <sup>3</sup> /h	69 m <sup>3</sup> /h	68 m <sup>3</sup> /h
<b>Bruciatore wok</b>	Forza	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.
	Iniettore	1,40 mm.	1,40 mm.	0,96 mm.	0,96 mm.
	Flusso di gas	0,348 m <sup>3</sup> /h	0,404 m <sup>3</sup> /h	265 m <sup>3</sup> /h	261 m <sup>3</sup> /h
<b>Bruciatore mini wok</b>	Forza	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.
	Iniettore	1,15 mm.	1,15 mm.	0,82 mm.	0,82 mm.
	Flusso di gas	0,248 m <sup>3</sup> /h	0,288 m <sup>3</sup> /h	189 m <sup>3</sup> /h	186 m <sup>3</sup> /h

## 8. Se il forno da incasso è stato posizionato sotto il piano cottura;

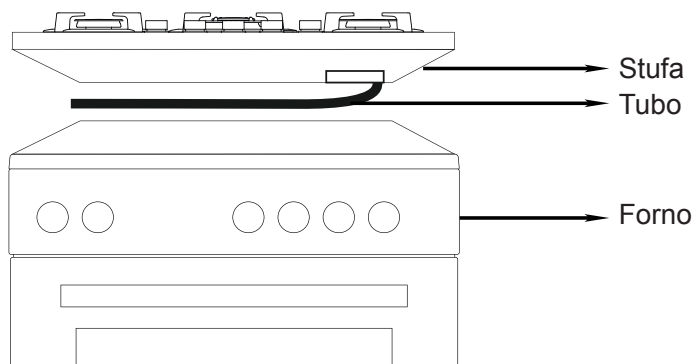


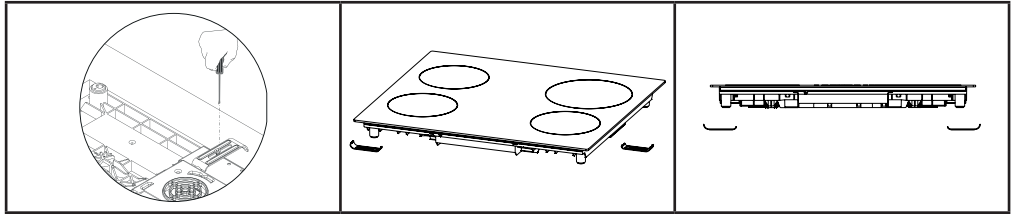
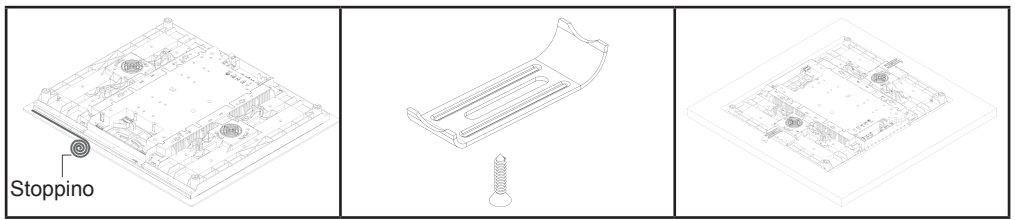
Immagine 13

Il tubo del gas deve essere posizionato in modo tale da non toccare il forno sottostante, gli angoli e i bordi taglienti, e non deve essere tirato in modo da piegarsi o torcersi. Effettuare il collegamento del gas dal lato destro del piano cottura e fissare il tubo utilizzando una fascetta.

## 9. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA NELLA SUA POSIZIONE

1. Rimuovere il bruciatore, i cappucci dei bruciatori e le griglie dal piano cottura.
2. Capovolgere il piano cottura e posizionarlo su una superficie piana.
3. Per evitare che oggetti estranei e liquidi entrino nello spazio tra il piano cottura e il piano di lavoro, applicare la pasta fornita ai bordi della base del piano cottura. Negli angoli, piegare la pasta in modo da riempire gli spazi vuoti, aumentando le pieghe fino a riempire completamente gli angoli.
4. Rimettere il piano cottura in posizione verticale allineandolo con il piano di lavoro e posizionarlo correttamente.
5. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le fascette e le viti fornite.

Nella pagina successiva è mostrato il diagramma di montaggio che illustra come installare correttamente il piano cottura nella sua posizione.



**6.** Nel caso in cui il prodotto sia installato sopra un cassetto, se la parte inferiore del prodotto è accessibile, è necessario separarla con una mensola in legno.

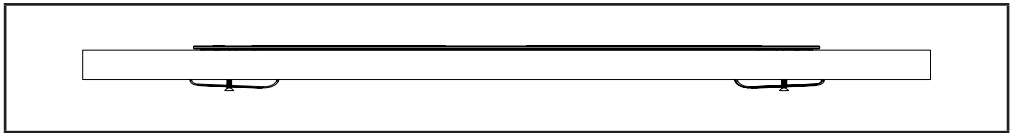
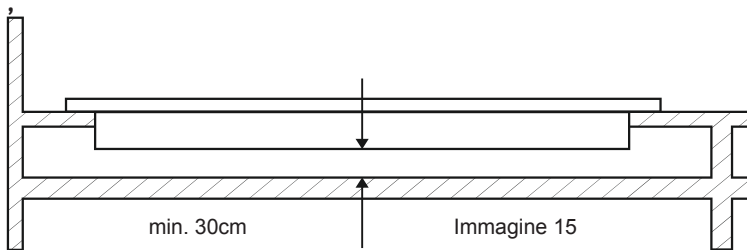


Immagine 14

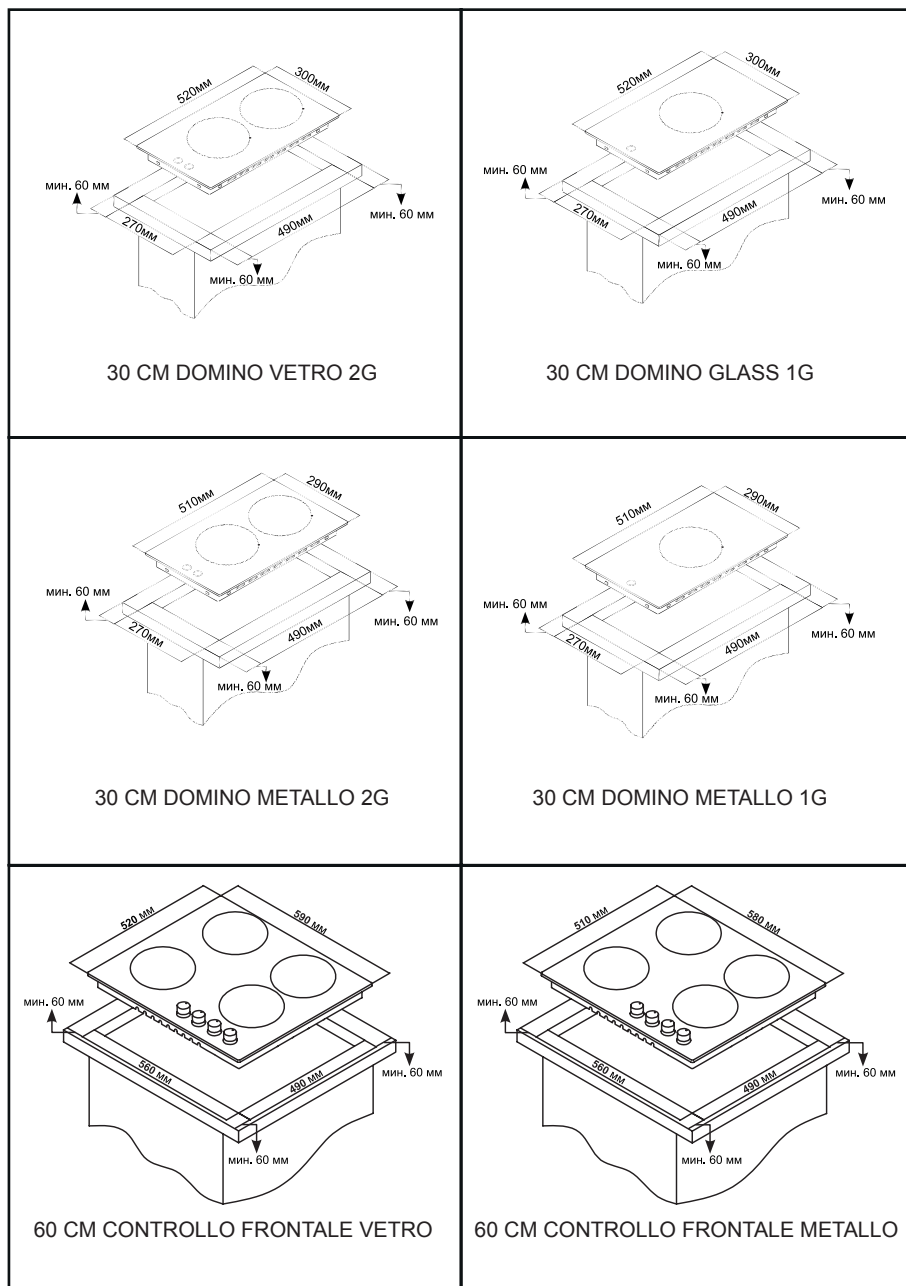


**7.** Quando si installa il piano cottura su un armadietto, è necessario montare un ripiano per separare il piano cottura dall'armadietto come mostrato sopra. Se è montato su un forno incassato, non è necessario.

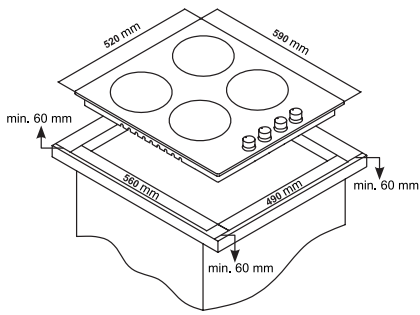
**8.** Se il piano cottura deve essere installato vicino a una parete a sinistra o a destra, la distanza minima tra la parete e il piano cottura deve essere di 50 mm.

## 10. MISURE DI TAGLIO DEL PIANO E INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

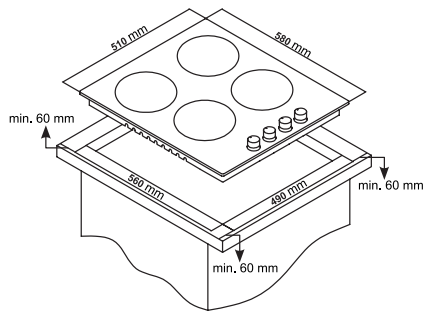
Durante l'installazione del forno e il taglio del piano di lavoro, prestare attenzione ai disegni e alle misure fornite qui sotto.



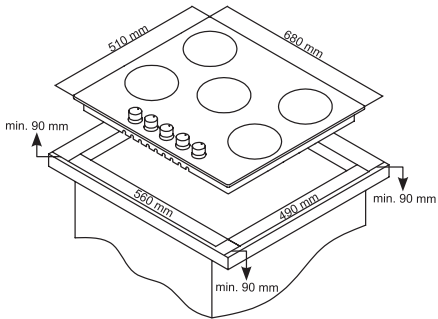




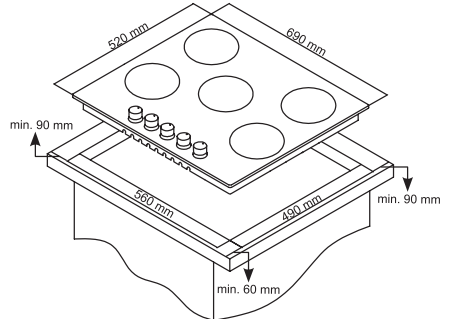
60 CM CONTROLLO LATERALE VETRO



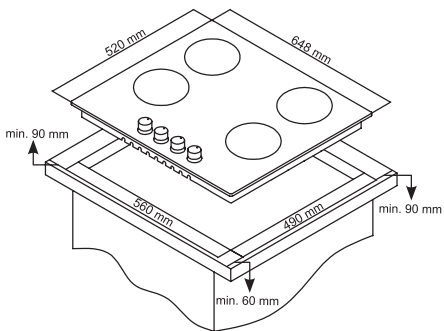
60 CM CONTROLLO LATERALE METALLO



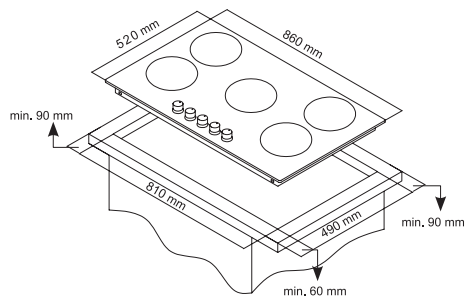
70 CM CONTROLLO FRONTALE METALLO



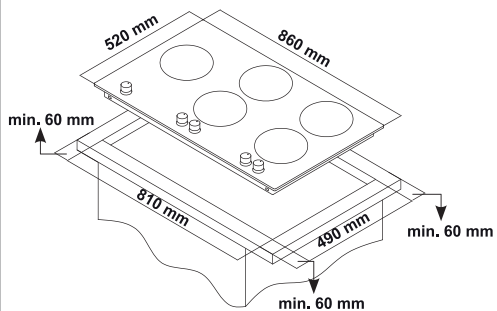
70 CM CONTROLLO FRONTALE VETRO



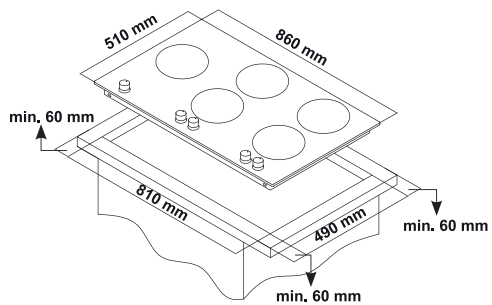
65 CM CONTROLLO FRONTALE VETRO



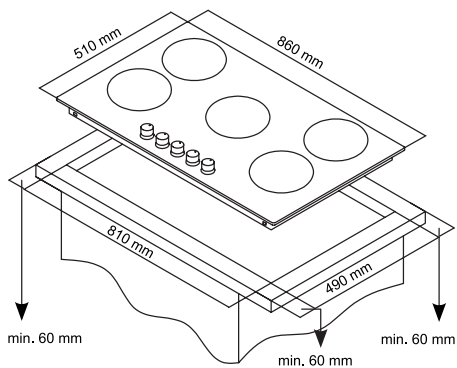
90 CM CONTROLLO FRONTALE VETRO 2+1+2



90 CM VETRO 1+2+2

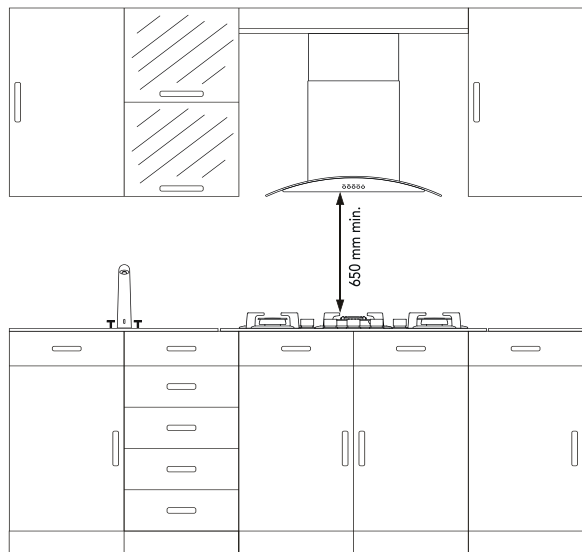


90 CM METALLO 1+2+2



90 CM METALLO 2+1+2

## 11. Posizione corretta per l'installazione



Il prodotto è progettato per adattarsi ai piani di lavoro della cucina disponibili sul mercato. Deve essere mantenuta una distanza di sicurezza tra il prodotto e le pareti e i mobili della cucina. Se si intende installare una cappa aspirante sopra il dispositivo, seguire le raccomandazioni del produttore per l'altezza di montaggio (min. 60 cm). Il piano di lavoro deve essere orizzontale e stabile. L'apertura in cui verrà posizionato il forno deve essere tagliata in base alle dimensioni di installazione del forno. Durante l'installazione del prodotto,

devono essere seguite le normative locali riguardanti l'elettricità e il gas.

- La preparazione del luogo in cui verrà collocato il prodotto, così come l'impianto elettrico e/o del gas, è a carico del cliente.
- Prima di contattare il servizio autorizzato per rendere il prodotto pronto all'uso, assicurarsi che l'impianto elettrico e del gas sia conforme.
- Se si intende installare una cappa aspirante sopra il prodotto, attenersi alle misure riportate nel manuale di utilizzo della cappa.
- Il prodotto può essere posizionato con una parete della cucina sul retro e su un lato. Gli altri mobili o prodotti della cucina dall'altro lato devono essere allo stesso livello o a un livello inferiore.

## 12. VENTILAZIONE DELLA STANZA

L'aria necessaria per la combustione viene prelevata dall'aria della stanza e i gas di scarico vengono rilasciati direttamente nell'ambiente. È fondamentale che la stanza in cui si trova il prodotto sia ben ventilata per garantirne un funzionamento sicuro. Se non ci sono finestre o porte utilizzabili per la ventilazione, deve essere installata un'ulteriore ventilazione. Tuttavia, se c'è una porta che si apre direttamente all'esterno, non sono necessarie aperture di ventilazione.

Superficie della stanza	Apertura di Ventilazione
Inferiore a 5 m <sup>3</sup>	min. 100cm <sup>2</sup>
Tra 5 m <sup>3</sup> e 10 m <sup>3</sup>	min. 50cm <sup>2</sup>
Superiore a 10 m <sup>3</sup>	Non bisogna
In cantina o dispensa	min. 65cm <sup>2</sup>

### 13. Conversione da gas naturale a GPL e da GPL a gas naturale

1. Spegnete il gas e l'elettricità del piano cottura. Se il piano è caldo, aspettate che si raffreddi.
2. Utilizzate un cacciavite a forma di punta come mostrato nella figura 16 per cambiare l'iniettore.
3. Rimuovete il coperchio e l'iniettore del piano cottura come illustrato nella figura 17 per rendere visibile l'iniettore.
4. Con il cacciavite, svitate l'iniettore come mostrato nella figura 18 e sostituitelo con uno nuovo.

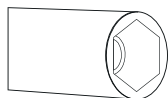


Immagine 16

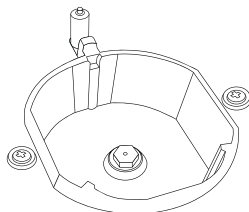


Immagine 17

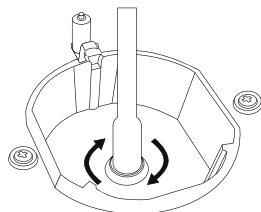


Immagine 18

5. Successivamente, rimuovete i pulsanti di controllo del piano cottura. Regolate la vite situata al centro del rubinetto del gas utilizzando un piccolo cacciavite come mostrato nell'immagine sottostante. Per regolare la vite di flusso, utilizzate un cacciavite della dimensione appropriata. Per il GPL, ruotate la vite in senso orario. Per il gas naturale, ruotate la vite una volta in senso antiorario. In posizione bassa, la lunghezza della fiamma normale dovrebbe essere di 6-7 mm. Per un controllo finale, verificate se la fiamma è accesa o spenta. L'impostazione del dispositivo può variare a seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato.

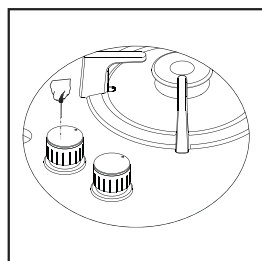


Immagine 19

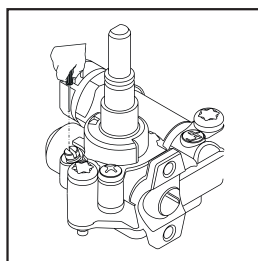


Immagine 20

### 14. Dispositivo di sicurezza contro le interruzioni del gas (FFD)

Nei bruciatori superiori, in caso di fuoriuscita di liquidi che potrebbero causare l'estinzione della fiamma, il meccanismo di sicurezza entra in funzione e interrompe immediatamente il flusso di gas.

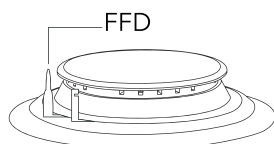


Immagine 21

## 15. USO DEL PIANO COTTURA

### Utilizzo del Piano Cottura a Gas

1. Prima di iniziare ad utilizzare il piano cottura, assicurati che i coperchi dei bruciatori siano posizionati correttamente. La corretta sistemazione dei coperchi dei bruciatori è mostrata di seguito.

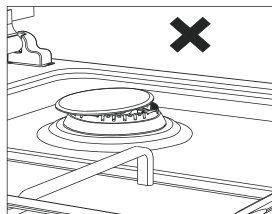


Immagine 22

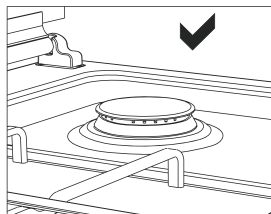


Immagine 23

2. I rubinetti del gas sono dotati di un meccanismo di blocco speciale. Pertanto, per accendere il piano cottura, spingi il pulsante in avanti e premi, mantenendo il pulsante premuto durante l'apertura o la chiusura del rubinetto.

● **Chiuso**

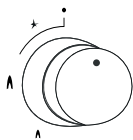


**Fiam. Completa.**

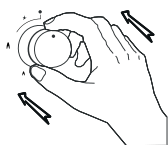


**Mezza fiamma**

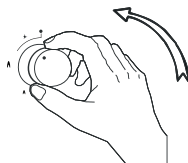
3. Accensione Automatica! Nei modelli, l'accensione avviene tramite elettricità. Pertanto, prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, assicurati che sia collegato all'elettricità. L'operazione di accensione è mostrata qui sotto.



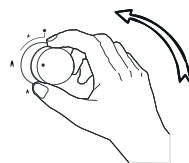
Il rubinetto del fornello è in posizione chiusa.



Per accendere il fornello, prima di tutto, premere il pulsante in avanti.



Quando il pulsante è tenuto premuto, l'accenditore si attiva e inizia il processo di accensione.



Tenendo premuto il pulsante e ruotandolo verso sinistra, puoi regolare l'altezza della fiamma come desiderato.

4. Assicurati che le griglie del piano cottura siano perfettamente posizionate sulla superficie. Se le griglie non si adattano correttamente, potrebbero causare la fuoriuscita degli ingredienti che stai cucinando.

5. Nei modelli dotati di sicurezza per lo spegnimento del gas, dopo aver effettuato l'accensione seguendo le istruzioni sopra, tieni premuto il pulsante e spingilo

in avanti per 5-10 secondi. Durante questo intervallo, il meccanismo di sicurezza entrerà in funzione, garantendo che il fornello rimanga acceso. Con la sicurezza per lo spegnimento del gas, nel caso in cui la fiamma si spenga per qualsiasi motivo indesiderato, il rubinetto del gas interromperà automaticamente il flusso di gas verso il fornello.

**6.** Quando utilizzi l'accessorio per la caffettiera fornito con il fornello, assicurati che i piedi dell'accessorio siano completamente posizionati sulla griglia del fornello e che sia centrato sopra il fornello. Utilizza l'accessorio solo sul piccolo bruciatore.

**7.** Quando usi i fornelli a gas, cerca di utilizzare pentole a manico lungo che si appoggino completamente sulla superficie del fornello. In questo modo utilizzerai l'energia in modo più efficiente. Nella tabella sottostante sono riportati i diametri delle pentole consigliati per ciascun bruciatore.

## 16. DIAMETRO DEL PENTOLO



<b>Bruciatore WOK</b>	24-28cm
<b>Bruciatore Grande</b>	22-26cm
<b>Bruciatore Medio</b>	18-22cm
<b>Bruciatore Piccolo</b>	12-18cm

**Il diametro delle pentole utilizzate sui prodotti deve essere di almeno 120 mm.**

## 17. Bruciatore WOK(\*)

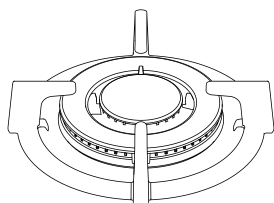


Immagine 24

Il bruciatore WOK è caratterizzato dalla cottura rapida. Grazie al sistema di fiamma a doppio anello, garantisce una distribuzione uniforme del calore sulla base della pentola ad alta temperatura. È ideale per cotture brevi e ad alta temperatura. Quando si desidera utilizzare una normale pentola sul bruciatore WOK, è necessario rimuovere il supporto per la pentola WOK dal piano cottura.

## 18. USO DI HOTPLATE (\*)

Puoi accendere i fornelli elettrici ruotando il pulsante sul pannello di controllo fino al livello desiderato. Le potenze dei fornelli sono indicate nella tabella seguente in base al livello.

	LIVELLO 1	LIVELLO 2	LIVELLO 3	LIVELLO 4	LIVELLO	LIVELLO 6
80mm	200W	250W	450W	-	-	-
145mm	250W	750W	1000W	-	-	-
180mm	500W	750W	1500W	-	-	-
145mm Veloce	500W	1000W	1500W	-	-	-
180mm Veloce	850W	1150W	2000W	-	-	-
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Veloce	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Veloce	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

(\*)Disponibile in alcuni modelli

## 19. Manutenzione e pulizia

Prima di iniziare la manutenzione o la pulizia, scollegare la spina dell'elettrodomestico dalla presa e chiudere la valvola del gas. Se il piano cottura è caldo, attendere che si raffreddi.

1. Per garantire una lunga vita economica al piano cottura, è necessario eseguire regolarmente pulizia e manutenzione.
2. Non pulire il piano cottura con spazzole dure, pagliette o strumenti affilati. Non utilizzare sostanze abrasive, graffianti, acide o detergenti.
3. Dopo aver pulito le parti del piano cottura con un panno sapone, sciacquarle e poi asciugarle bene con un panno morbido.
4. Pulire le superfici in vetro con detergenti specifici per vetro. Evitare di utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare le superfici in vetro e causare rotture.
5. Non pulire il piano cottura con pulitori a vapore.
6. Lavare i canali e i coperchi delle bocchette del piano cottura con acqua e sapone e pulire i canali del gas con l'aiuto di una spazzola.
7. Durante la pulizia del piano cottura, non utilizzare mai sostanze infiammabili come acidi, diluenti o gas.
8. Non lavare le parti in plastica e alluminio del piano cottura nella lavastoviglie.
9. Pulire rapidamente acidi e sostanze alcaline come aceto, limone, sale, cola e simili che potrebbero versarsi sul piano cottura.
10. Col tempo, potrebbe verificarsi la difficoltà di girare i pomelli del piano cottura o potrebbe diventare impossibile girarli. In tal caso, è necessario sostituire i pomelli. La sostituzione deve essere effettuata esclusivamente da un servizio autorizzato.

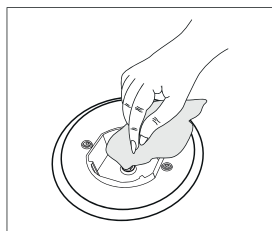


Immagine 25

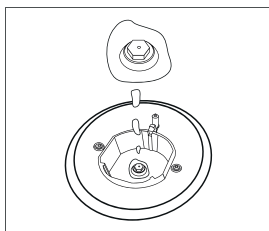


Immagine 26

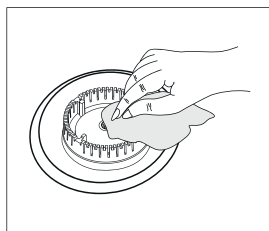


Immagine 27



## 20. Problemi e soluzioni consigliate

**È possibile risolvere i problemi che potrebbero verificarsi con il prodotto controllando i seguenti punti prima di chiamare l'assistenza tecnica.**

### **Se il piano cottura non funziona;**

- Controllare se la spina del cavo elettrico del piano cottura è inserita nella presa.
- Verificare in modo sicuro se c'è elettricità nella rete.
- Controllare i fusibili.
- Verificare se ci sono danni al cavo elettrico del piano cottura.
- Controllare se la valvola del gas principale della rete è aperta.
- Controllare se ci sono rotture o piegamenti nel tubo del gas.
- Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato correttamente al piano cottura.
- Verificare di utilizzare la valvola del gas adatta per il piano cottura. (Eseguire manutenzione periodica.)

### **Se l'accenditore non funziona;**

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione del prodotto sia collegato alla presa.
- Pulire bene le estremità e il corpo delle candele di accensione presenti nei bruciatori con un materiale detergente per rimuovere umidità e sporco. Assicurarsi che i canali sui bruciatori siano aperti e puliti.

## 21. Conformità alla normativa AEEE e smaltimento dei prodotti di scarto



Questo prodotto è conforme al “Regolamento sul controllo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEEE)” emanato dal Ministero dell’Ambiente e dell’Urbanistica della Repubblica di Turchia e non contiene sostanze nocive o vietate indicate nel regolamento. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, non gettare il prodotto con i rifiuti domestici o altri rifiuti. Porta gli apparecchi elettrici ed elettronici da riciclare presso un punto di raccolta dedicato. Per scoprire dove si trovano questi punti di raccolta, rivolgiti all’amministrazione locale nella tua area. Contribuisci alla protezione dell’ambiente e delle risorse naturali riciclando i prodotti usati. Prima di gettare il prodotto, taglia la spina elettrica per la sicurezza dei bambini e assicurati che il meccanismo di bloccaggio del coperchio non funzioni.

## 22. Informazioni sull’imballaggio

L’imballaggio del prodotto è realizzato in conformità con la normativa nazionale utilizzando materiali riciclabili. Non gettare i rifiuti di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti; invece, smaltisci il packaging presso i punti di raccolta specificati dalle autorità locali.



H110-20-260-420