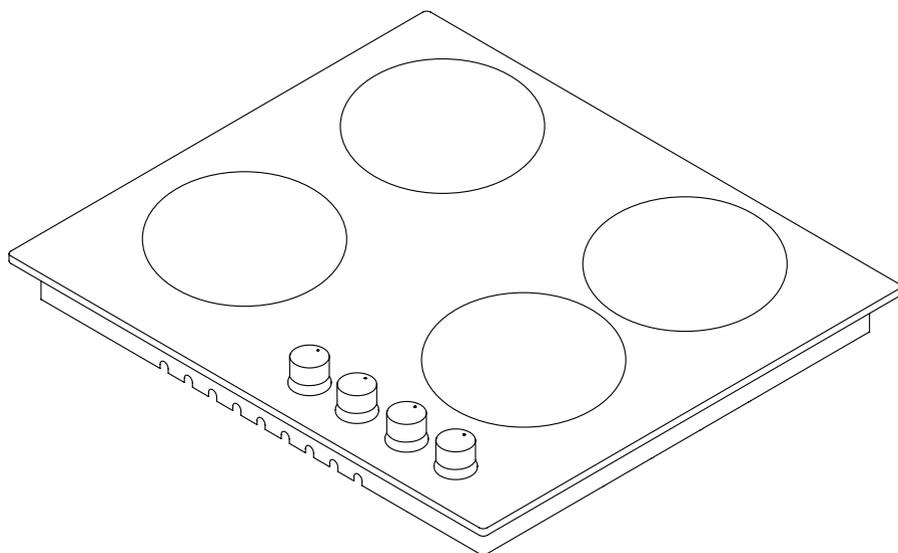


**NIKKEI**

# PIANO COTTURA AD INCASSO

Gas ed Elettrico



## MANUALE D'USO **IT**

Attenzione: non tutto quanto specificato nel presente manuale generale è riferibile al Vostro prodotto.

## **Gentile utente**

questo manuale è riferito a più modelli con caratteristiche differenti: per questo motivo alcune delle funzionalità in esso elencate possono essere disponibili sul vostro specifico modello.

Le immagini e i disegni riportati su questo manuale sono schematici, da consultare come riferimento, in quanto possono differire dal prodotto reale, le indicazioni riportate restano altresì valide.

**INDICE**

Avvertenze importanti.....	4
Descrizione dell'apparecchio.....	8
Pannello di controllo.....	9
Schema del collegamento elettrico.....	9
Istruzioni di sicurezza.....	10
Incasso di un forno sotto al piano cottura.....	10
Installazione del piano cottura.....	13
Istruzioni per l'incasso.....	14
Luogo adatto all'installazione .....	15
Ventilazione del locale.....	15
Trasformazione da gas naturale a Gpl e da Gpl a gas naturale.....	16
Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del flusso di gas (FFD).....	16
Uso del piano cottura.....	17
Diametro pentole.....	18
Brucciatoe Wok .....	19
Uso della piastra elettrica.....	19
Manutenzione e pulizia.....	20
Guasti e possibili soluzioni.....	21
Impostazione del piano cottura a seconda del tipo di gas.....	21
Iniettore, consumo e potenza, tavola.....	22
Smaltimento ecologico.....	23
Informazioni sulla confezione.....	23

## AVVERTENZE IMPORTANTI

1. Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio, occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del medesimo.
2. Questo apparecchio non deve essere maneggiato e/o utilizzato da bambini di età inferiore ad 8 anni e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e cognitive, a meno che non siano supervisionati e/o adeguatamente istruiti, in merito alle modalità d'uso, da una persona responsabile per la loro sicurezza e consapevoli di tutti i possibili rischi inerenti. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore ad 8 anni ed evitare che giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, destinata ed essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
3. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo, punti metallici ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto possibili fonti di pericolo.
4. Prima di utilizzare l'apparecchio verificarne visivamente l'integrità. In caso di dubbi rivolgersi a personale qualificato per eventuali riparazioni
5. Posizionare l'apparecchio come da indicazioni del presente manuale ed in modo tale che la sua posizione sia stabile.

- 6.** Non alimentare l'apparecchio tramite prese multiple, adattatori o prolunghe e non utilizzare temporizzatori esterni e/o altri dispositivi di controllo remoto, se non espressamente previsti dal manuale.
- 7.** Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione che ne impedisca il corretto funzionamento.
- 8.** Questo apparecchio è stato progettato per la cottura di cibo in ambito domestico, e non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio, erroneo o irragionevole
- 9.** L'installazione e la manutenzione del dispositivo devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato, in conformità con le norme locali vigenti. Una errata procedura può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere ritenuto responsabile.
- 10.** Prima di installare l'apparecchio assicurarsi che le condizioni locali, tipo di gas e pressione, siano conformi a quanto indicato nell'etichetta.
- 11.** Per l'allacciamento dell'apparecchio al gas fare riferimento alle leggi e norme nazionali vigenti al momento dell'installazione.

**12.** Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo, oli e grassi eventualmente presenti possono fuoriuscire e prendere fuoco (in tal caso spegnere e scollegare l'apparecchio, coprire la fiamma per soffocarla, NON usare acqua).

**13.** Non usare sostanze infiammabili in prossimità dell'apparecchio.

**14.** Attenzione! L'utilizzo di un piano cottura a gas rilascia umidità e prodotti di combustione nell'ambiente dove è utilizzato: questo dispositivo può essere utilizzato ed installato solo in ambiente permanentemente ventilato a norma di legge.

**15.** Quando si accendono i fornelli, non tenere in funzione l'accenditore elettrico per più di 15 secondi; se al termine di tale periodo il fornello non si è acceso arrestare il funzionamento e riprovare dopo aver atteso almeno un minuto (solo per piani cottura dotati di accenditore).

**16.** Attenzione! Durante e dopo l'uso, le parti accessibili possono diventare molto calde. Evitare di toccarle, pericolo di ustioni gravi. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani dall'apparecchio

**17.** Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia e/o manutenzione, scollegare sempre l'alimentazione elettrica (se presente) ed accertarsi che le parti interessate non siano calde onde evitare il pericolo di ustioni.

**18.** L'apparecchio deve essere tenuto a distanza di sicurezza da qualsiasi oggetto e/o sostanza infiammabile e/o potenzialmente esplosiva.

**19.** In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione e rivolgersi ad un tecnico qualificato per le opportune riparazioni. In qualsiasi caso non effettuare operazioni non previste dal presente manuale d'uso (come smontare l'apparecchio, deformato e/o manometterlo).

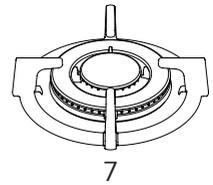
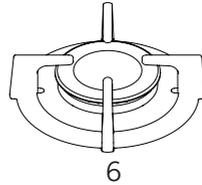
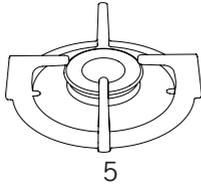
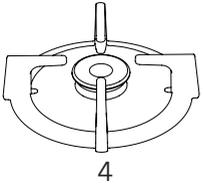
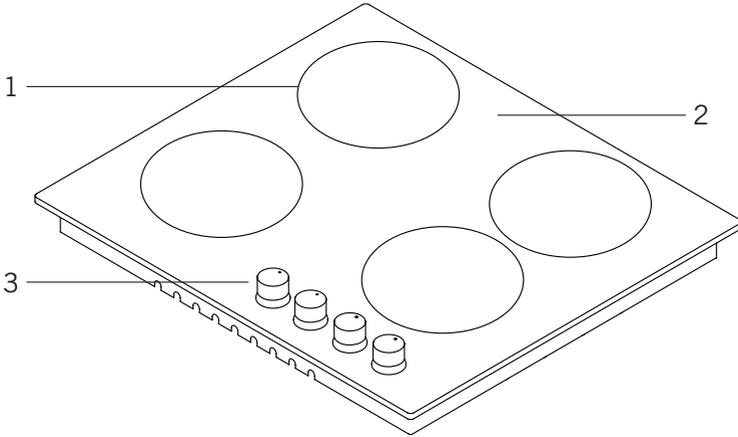
**20.** Non utilizzare dispositivi di pulizia con vapore per pulire l'apparecchio né detergenti fortemente abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire la superficie del piano cottura e/o degli elementi riscaldanti.

**21.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

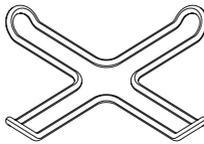
**22.** Conservare e utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti interni o in ogni caso protetto da agenti atmosferici come pioggia, irraggiamento diretto del sole o polvere.

**23.** Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di rendere innocue quelle parti che possono costituire un pericolo per le persone o di smaltirle compatibilmente con le normative vigenti.

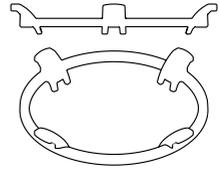
## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



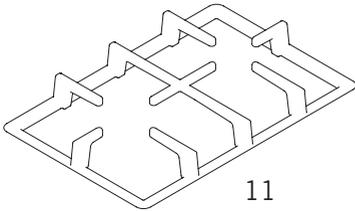
8



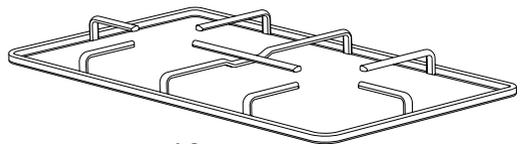
9



10



11

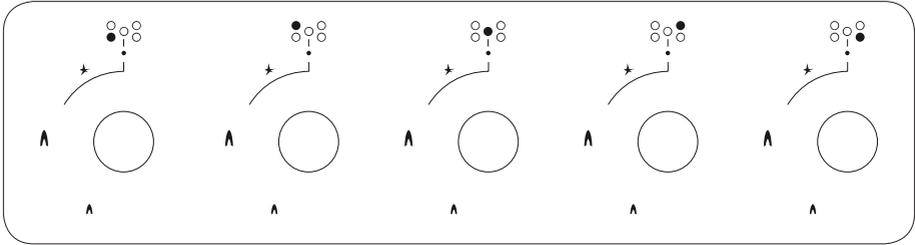


12

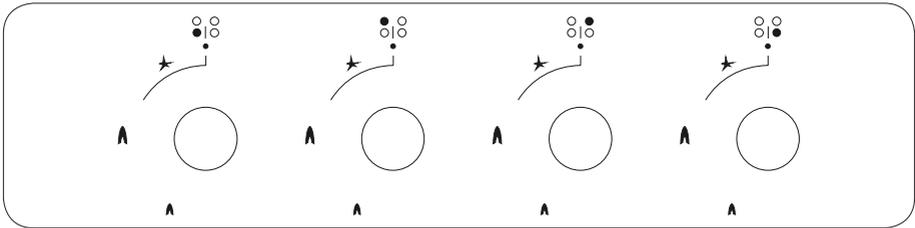
- 1- Posizioni del bruciatore
- 2- Superficie in vetro o metallica
- 3- Manopole di controllo
- 4- Bruciatore piccolo
- 5- Bruciatore medio
- 6- Bruciatore grande

- 7- Bruciatore WOK
- 8- Piastra calda
- 9- Adattatore caffè
- 10- Adattatore bruciatore Wok
- 11- Griglia in ghisa
- 12- Griglia smaltata

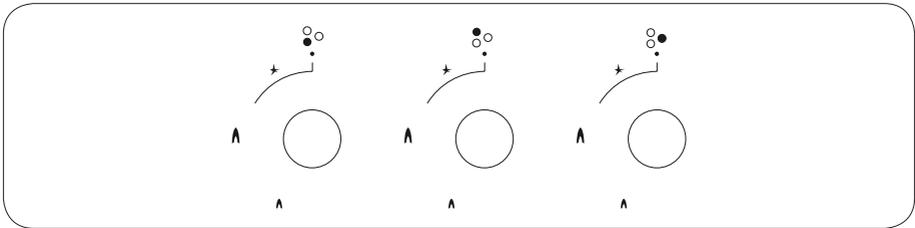
## PANNELLO DI CONTROLLO



Visuale del pannello del piano di cottura, 70-90 cm e 100 cm



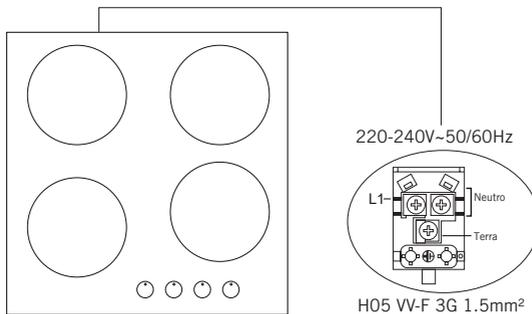
Visuale del pannello del piano di cottura, 60 cm



Visuale del pannello del piano di cottura, 45 cm

## SCHEMA DEL COLLEGAMENTO ELETTRICO

Fate eseguire il collegamento elettrico del vostro piano di cottura ad una persona autorizzata secondo il seguente schema.



## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### Collegamento elettrico

**1.** Prima di alimentare l'apparecchio accertarsi che la rete elettrica sia conforme ai dati di targa dell'apparecchio (tensione e frequenza) e che la linea elettrica abbia portata sufficiente a supportare il carico (potenza elettrica).

**2.** Non alimentare l'apparecchio tramite prese multiple, adattatori o prolunghe e non usare temporizzatori esterni e/o altri dispositivi di controllo remoto, se non espressamente previsti dal presente manuale.

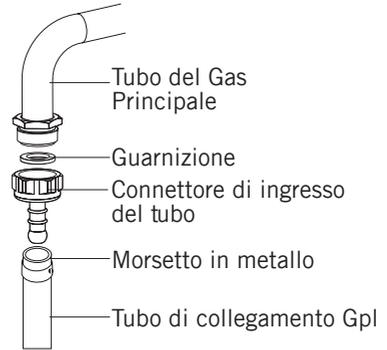
**3.** Il cavo elettrico dell'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da non superare mai, in ogni suo punto, di 50°C la temperatura ambiente, e non deve essere subire in alcun modo compressioni o piegature.

**4.** Quando si accendono i fornelli, non tenere in funzione l'accenditore elettrico per più di 15 secondi; se al termine di tale periodo il fornello non si è acceso arrestare il funzionamento e riprovare dopo aver atteso almeno un minuto (solo per piani cottura dotati di accenditore).

**5.** Non toccate il piano di cottura finché le spie luminose rimangono accese. Le zone che rimangono pericolosamente calde anche dopo che siano state spente sono segnalate dalle spie luminose (per i modelli vetroceramica).

## Collegamento Gas

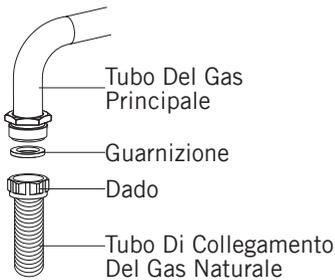
1. Per il collegamento con GPL (bombola), fissare il morsetto in metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso dietro alla apparecchiatura, spingendolo fino a farlo finire nel punto di riscaldamento. Quindi, portare in avanti il morsetto verso la sezione finale del tubo e fissarlo con un cacciavite. La guarnizione e connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati



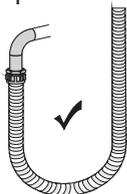
nell'immagine di seguito presentata.

**NOTA:** In caso di utilizzo di GPL regolare la pressione a 30 mbar.

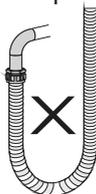
2. Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito dal servizio autorizzato. Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dado all'estremità del tubo di collegamento. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, avvitare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.



Il tubo del gas e il collegamento elettrico dell'apparecchiatura non dovrebbero passare vicino ad aree calde quali ad esempio la parte posteriore del dispositivo. Il tubo del gas dovrebbe essere collegato solo compiendo angoli ampi per evitare di causare rotture. Il movimento dell'apparecchiatura alla quale viene collegato il gas potrebbe causare perdite di gas.



Giusto



Errato



Giusto



Giusto

**3.** Collegare l'apparecchiatura a una valvola del gas nelle immediate vicinanze. Al fine di garantire sicurezza, il tubo usato deve avere una lunghezza compresa fra 40 cm e 125 cm.

**4.** Durante i controlli delle perdite di gas, non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette accese o sostanze infiammabili simili.

**5.** Applicare del sapone sul punto di collegamento. In caso di perdite, si formerà della schiuma sulla regione sulla quale è stato applicato il sapone.

**6.** Se il piano cottura deve essere installato sopra un mobiletto o un cassetto apribile, deve essere montato un pannello di protezione dal calore ad una distanza minima di 15 mm dal piano cottura.

### INCASSO DI UN FORNO SOTTO IL PIANO COTTURA

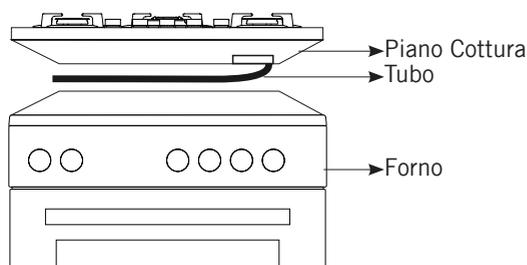


Figura 1

Il tubo del gas deve essere fissato in modo tale da non toccare il forno sottostante, le estremità e gli angoli; non va tirato, ruotato e sottoposto a pressioni eccessive. Eseguire il collegamento del gas dalla parte destra del piano cottura; serrare il tubo servendosi di un gancio.

### INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

- 1.** Staccare i bruciatori, spartifiamma, cappellotti e griglie, dal prodotto.
- 2.** Capovolgere il piano cottura e appoggiare su una superficie liscia.
- 3.** Al fine di impedire l'ingresso di sostanze estranee e liquidi fra il piano cottura e il bancone, applicare la pasta, fornita nella confezione, sui lati della protezione inferiore del bancone. Per gli angoli, applicare pasta fino a riempire le eventuali fessure.
- 4.** Capovolgere nuovamente il piano cottura e allinearli in posizione.
- 5.** Fissare il piano cottura al bancone usando il morsetto e le viti fornite in dotazione.

Sul grafico di montaggio fornito alla pagina successiva viene mostrato come montare il piano cottura.

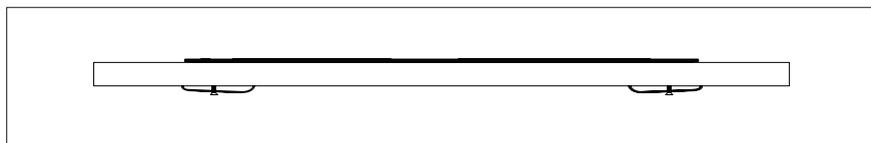
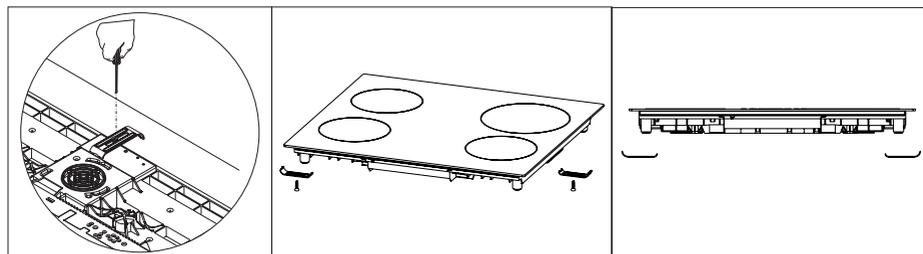
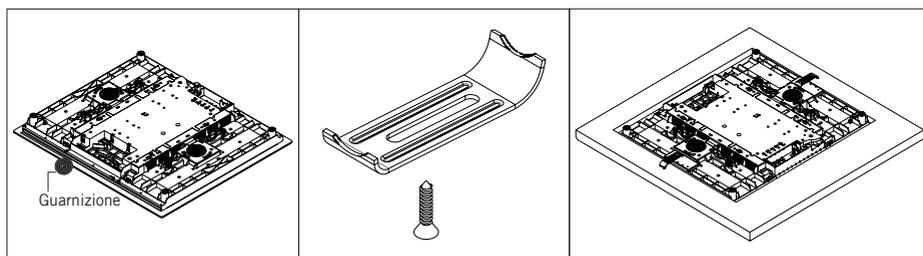


Figura 2

**6.** Se il prodotto deve essere installato su un piano scorrevole e se la parte inferiore é raggiungibile, quest'ultima deve essere chiusa con una mensola di legno.

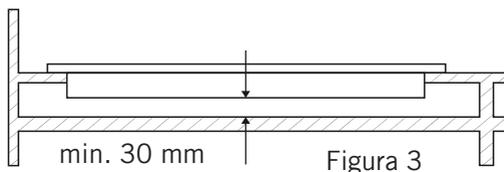


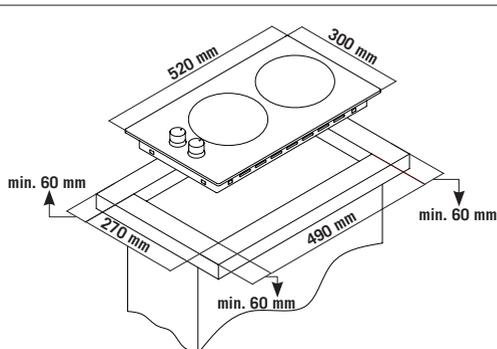
Figura 3

**7.** Quando installate il piano di cottura su un piano di lavoro dovete montare anche un ripiano tra il piano di lavoro e il piano di cottura per separarli nel modo indicato sopra. Se invece si monta sopra un forno ad incasso non é necessario.

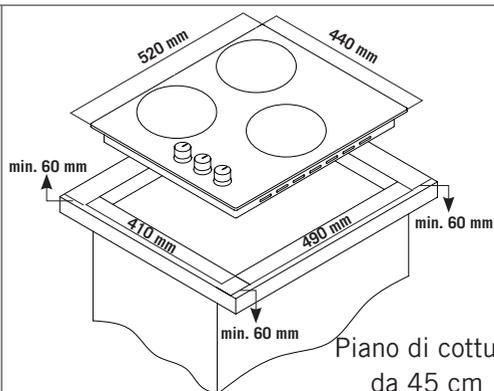
**8.** Qualora il vostro piano di cottura venga montato vicino ad una parete (a destra o a sinistra), mantenere una distanza minima di 50 cm fra parete e piano cottura.

## ISTRUZIONI PER L'INCASSO

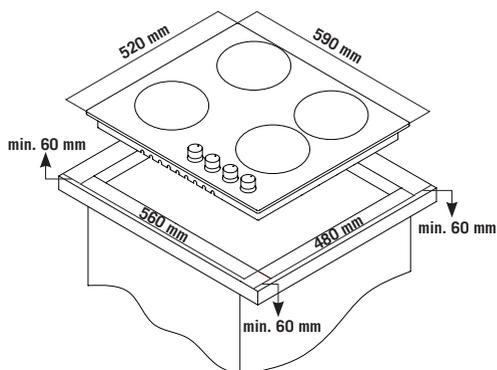
Quando prendete le misure di taglio del piano di lavoro per montare il vostro piano di cottura fate attenzione ai disegni seguenti e alle misure fornite.



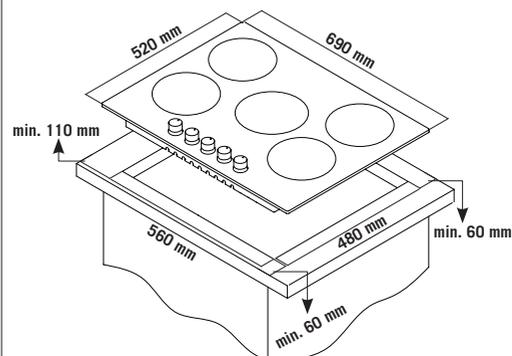
Piano di cottura da 30 cm



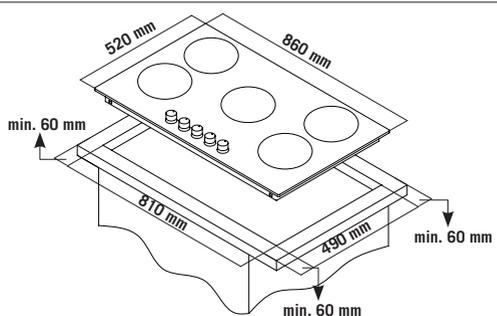
Piano di cottura da 45 cm



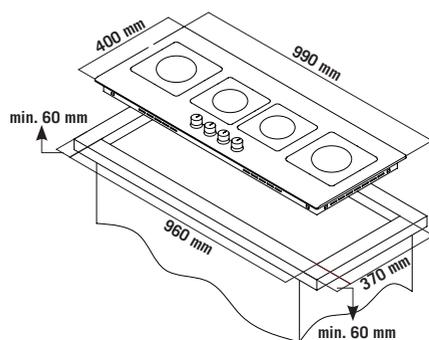
Piano di cottura da 60 cm



Piano di cottura da 70 cm

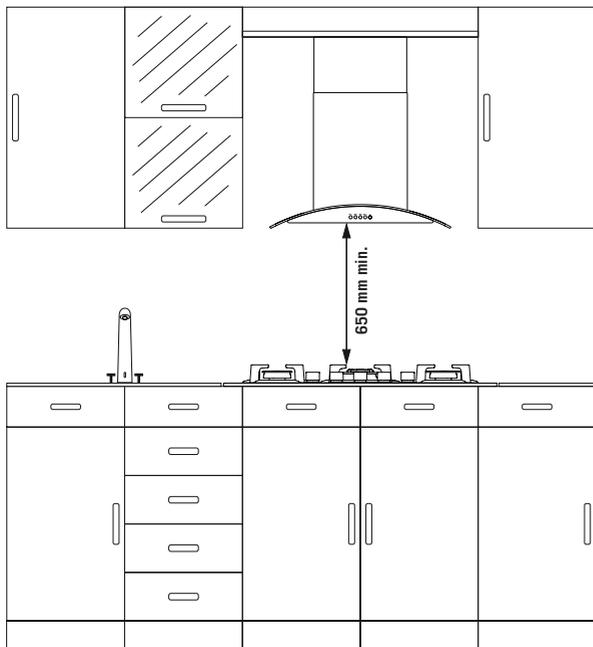


Piano di cottura da 90 cm



Piano di cottura da 100 cm

## LUOGO ADATTO ALL'INSTALLAZIONE



Il prodotto è stato progettato in modo da adattarsi ai piani di lavoro presenti sul mercato. Lasciare una distanza di sicurezza fra pareti/mobili della cucina ed il prodotto. Qualora sopra il piano cottura venga installata una cappa o un aspiratore, rispettare l'altezza di montaggio suggerita dal produttore della cappa o dell'aspiratore. (min 65 cm). Il piano di lavoro deve essere orizzontalmente livellato e fissato. L'apertura per l'alloggiamento del piano di lavoro deve rispettare le misure indicate nel presente manuale.

Durante il montaggio del piano cottura devono essere rispettate tutte le norme vigenti, relative all'energia elettrica e al gas.

## VENTILAZIONE DEL LOCALE

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento in sicurezza del proprio prodotto, è buona norma provvedere ad una adeguata ventilazione del locale secondo le indicazioni delle normative vigenti al momento dell'installazione.

## TRASFORMAZIONE DA GAS NATURALE A GPL E DA GPL A GAS NATURALE

1. Scollegare l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto del gas del piano cottura; attendere, se necessario che sia a temperatura ambiente.
2. Per sostituire l'iniettore, servirsi di un cacciavite la cui estremità sia come quella indicata nella Figura 4.
3. Come indicato nella Figura 5, smontare il coperchio del bruciatore e il coperchio dal piano cottura e garantire una buona visibilità dell'iniettore.
4. Togliere l'iniettore come indicato nella Figura 6 con un cacciavite, quindi sostituire con uno nuovo del tipo desiderato.

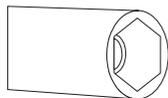


Figura 4

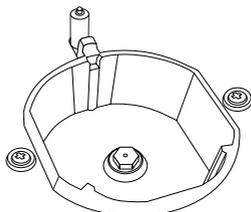


Figura 5

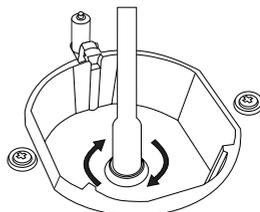


Figura 6

5. Staccare le manopole di controllo del piano cottura. Eseguire l'impostazione ruotando la vite nella parte centrale della valvola del gas con un cacciavite come indicato nella seguente immagine. Per regolare il flusso, agire sulla vite relativa, (figura 8) mediante un cacciavite adatto. Per il GPL ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, ruotare la vite una volta in senso antiorario. In posizione bassa, la lunghezza della fiamma normale dovrebbe essere 6-7 mm. Per ultimo, verificare l'accensione. L'impostazione del dispositivo differisce in funzione del tipo di valvola del gas utilizzata.

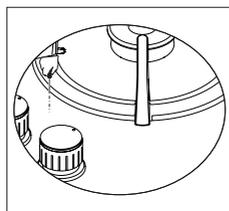


Figura 7

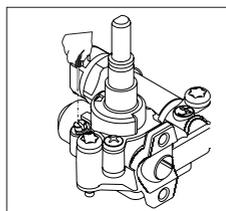


Figura 8

## DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER L'INTERRUZIONE DEL FLUSSO DI GAS (FFD)

Questo dispositivo agisce in caso di spegnimento dei bruciatori (ad esempio per fuoriuscita di liquido: subentra ed interrompe immediatamente l'emissione di gas.

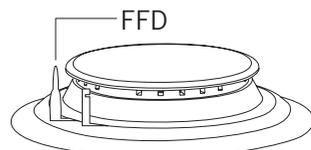


Figura 9

## USO DEL PIANO COTTURA

### Uso del piano cottura a gas

1. Prima di iniziare a usare il piano cottura, verificare che le cappe del bruciatore siano nelle posizioni adeguate. Correggere il posizionamento dei cappellotti del bruciatore, conformemente a quanto indicato nella seguente immagine.

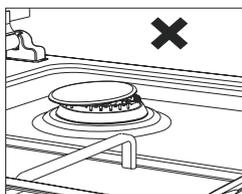


Figura 10

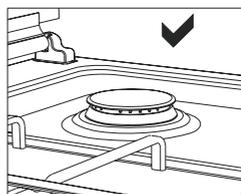
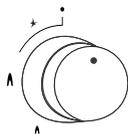


Figura 11

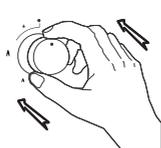
2. Le valvole del gas hanno un meccanismo di blocco speciale. Quindi, per usare una zona del piano cottura, tenere premuta la manopola verso il basso e ruotarla nella posizione desiderata.

● Spento      🔥 Fiamma Alta      🔥 Fiamma Bassa

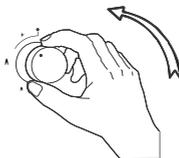
3. Per i modelli con accensione automatica l'accensione avviene tramite elettricità: prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, verificare che la stessa disponga di un collegamento elettrico. L'accensione per questi modelli avviene come segue.



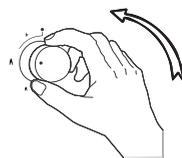
La valvola del piano cottura è in posizione chiusa



Per accendere il piano cottura prima di tutto premete il pulsante in avanti.



Quando il pulsante è premuto entra in funzione l'accendino e il piano di cottura si accende.



Tenendo premuto il pulsante e girandolo verso sinistra potete raggiungere il livello di fiamma desiderato.

4. Prestare attenzione al fatto che le griglie del piano di cottura siano correttamente posizionate. Un errato posizionamento può provocare fuoriuscita di materiali dalle pentole.

5. Per i modelli con dispositivo di sicurezza, attendere 5-10 secondi con la fiamma accesa e tenendo premuto il pulsante. Il meccanismo di sicurezza si disattiva e garantisce il funzionamento del piano cottura. Il sistema di sicurezza garantisce l'interruzione di erogazione del gas qualora venga spenta la fiamma per qualsivoglia motivo.

6. Per l'utilizzo di tegami molto piccoli, posizionare gli adattatori sulla griglia del piano cottura e assicurarsi che restino centrati, utilizzare i bruciatori di piccole dimensioni.

7. In fase di utilizzo del piani cottura a gas, collocare le pentole ben centrate sui rispettivi bruciatori per ottenere la massima efficienza energetica. Nella seguente tabella vengono forniti i diametri delle pentole consigliati da utilizzare a seconda dei bruciatori.

## DIAMETRO PENTOLE

PIANI COTTURA IN VETRO						
	30cm	45cm	60cm controlli laterali	60cm controlli frontali	70cm controlli frontali	90cm controlli frontali
<b>Bruciatore Piccolo</b>	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
<b>Bruciatore Medio</b>	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
<b>Bruciatore Grande</b>	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
<b>Bruciatore Wok</b>	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

PIANI COTTURA IN METALLO						
	30cm	45cm	60cm controlli laterali	60cm controlli frontali	70cm controlli frontali	90cm controlli frontali
<b>Bruciatore Piccolo</b>	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
<b>Bruciatore Medio</b>	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
<b>Bruciatore Grande</b>	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
<b>Bruciatore Wok</b>	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



**Il diametro della pentola da usare sui prodotti deve essere di almeno 120 mm.**

## BRUCIATORE WOK

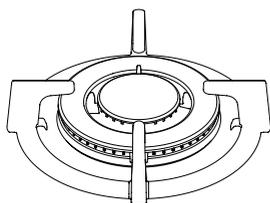


Figura 12

La caratteristica della zona del piano cottura Wok è quella di cucinare rapidamente. Dato che possiede un sistema di fiamma a doppio anello, offre una distribuzione omogenea del calore sulla parte inferiore della pentola a temperature elevate. Si tratta della soluzione ideale per la cottura a breve termine e ad alte temperature. Quando si desidera usare pentole normali su bruciatori wok sarà necessario togliere il supporto per pentola wok dal piano di cottura.

## USO DELLA PIASTRA ELETTRICA (solo per piani cottura elettrici)

Per azionare una piastra di cottura sui piani elettrici è sufficiente ruotare le relative manopole, sul pannello di controllo, fino al livello desiderato. Nella seguente tabella vengono elencate le corrispondenze fra livelli e potenze elettriche.

	LIVELLO 1	LIVELLO 2	LIVELLO 3	LIVELLO 4	LIVELLO 5	LIVELLO 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapido	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapido	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

## MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di avviare le operazioni di manutenzione o pulizia, come prima cosa scollegare la presa che fornisce elettricità al piano cottura, quindi chiudere il rubinetto del gas. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.

1. Per garantire una lunga durata di vita al piano cottura, all'insegna del risparmio, eseguire regolarmente operazioni di pulizia e manutenzione sul piano cottura stesso.

2. Non pulire il piano cottura con accessori che potrebbero graffiare, ad esempio spugne abrasive, lana di vetro o coltelli. Non usare materiali abrasivi, acidi o detergenti.

3. Dopo aver pulito le parti del piano cottura con un panno saponato, risciacquarlo, e asciugarlo con un panno morbido.

4. Pulire le superfici in vetro con sostanze idonee. Dato che i graffi sulle superfici in vetro portano a rotture, in fase di pulizia delle superfici in vetro non usare detergenti abrasivi o raschietti.

5. Non pulire il piano cottura con detergenti a vapore.

6. Pulire i canali e i coperchi delle zone dei piani cottura con acqua saponata, e pulire i canali del gas con una spazzola.

7. In fase di pulizia del piano cottura, non usare mai materiali infiammabili ad esempio acidi, solventi e gas.

8. Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano di lavoro in lavastoviglie.

9. Pulire immediatamente aceto, limone, sale, sostanze contenenti acidi e prodotti alcalini versate sul piano cottura.

10. Col passare del tempo, le manopole di controllo diventano dure o faticano a girare; in questi casi potrebbe essere necessario sostituire questi pulsanti. La sostituzione dovrebbe essere eseguita dal servizio autorizzato.

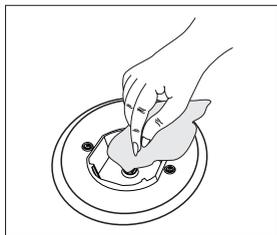


Figura 13

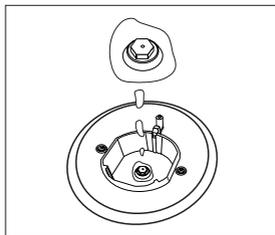


Figura 14

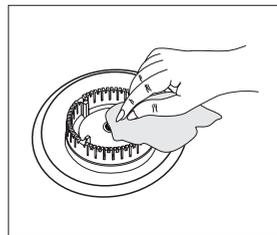


Figura 15

## **GUASTI E POSSIBILI SOLUZIONI**

**Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.**

### **Qualora il piano cottura non funzioni:**

- controllare che il cavo di alimentazione elettrica sia collegato;
- verificare la presenza di corrente elettrica sulla rete (in modo sicuro, ad esempio accendendo altri elettrodomestici);
- controllare i fusibili;
- controllare se sono presenti danni sul cavo di alimentazione;
- controllare che la valvola principale del gas nella rete sia aperta;
- controllare la presenza di eventuali tubi rotti o girati in modo errato;
- verificare che il tubo di alimentazione del gas sia collegato al piano cottura in modo adeguato.
- verificare che vengano utilizzati gli ugelli corretti per il tipo di gas.

Importante! Eseguire interventi di manutenzione periodici.

### **Qualora il dispositivo di accensione non funzioni:**

- verificare che il cavo di alimentazione del prodotto sia collegato;
- pulire l'estremità e le sezioni del corpo delle prese-scintilla di iniezione presenti sui bruciatori con un materiale umido, per la rimozione della sporcizia. Eseguire un controllo completo. Verificare che i canali presenti sui bruciatori siano aperti e puliti.

## **IMPOSTAZIONE DEL PIANO COTTURA A SECONDA DEL TIPO DI GAS**

Il tipo di gas (GPL o gas naturale) per il quale è stata realizzata l'apparecchiatura è indicato nell'etichetta che si trova dietro al prodotto e che indica le caratteristiche tecniche. Qualora l'impostazione del gas dell'apparecchiatura non corrisponda all'impostazione del gas della propria rete domestica, consigliamo di effettuare la modifica affidandosi a una persona esperta in tal senso. Nella seguente tabella vengono fornite informazioni relativamente a iniettori, flusso del gas e valori di potenza del dispositivo a seconda del tipo di gas.

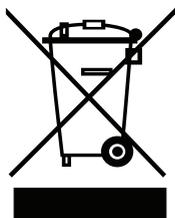
## INIETTORE, CONSUMO E POTENZA TAVOLA

INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Naturale			Gas Naturale		Gas Naturale	
Bruciatore Wok (3,5)	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumo	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Wok (2,5)	Iniettore	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Consumo	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Bruciatore Grande	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Medio	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## INIETTORE, CONSUMO E POTENZA TAVOLA

INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Bruciatore Wok (3,5)	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consumo	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore Wok (2,5)	Iniettore	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Consumo	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Bruciatore Grande	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore Medio	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore Ausiliario	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico. Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati.

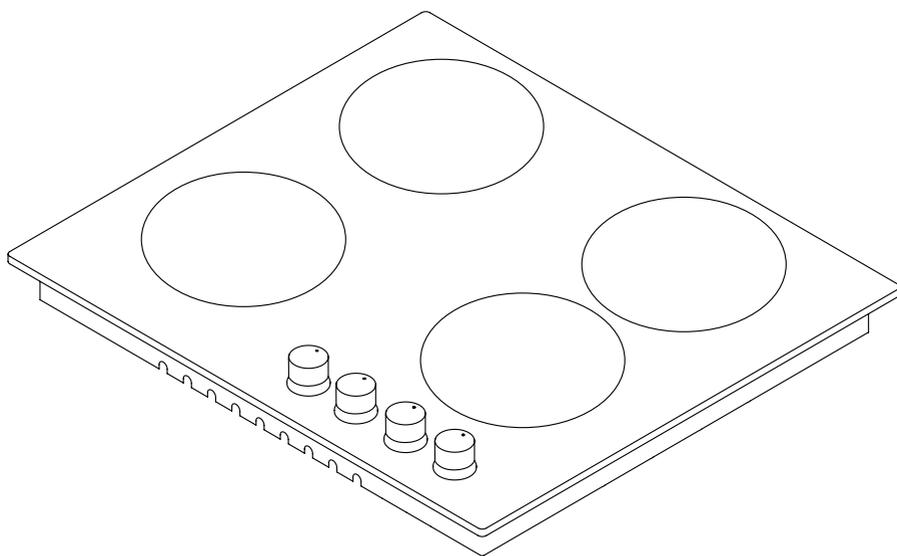
## INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

**A causa della continua evoluzione tecnologica dei prodotti, i dati contenuti nel presente manuale possono subire lievi variazioni senza obbligo di preavviso da parte del Produttore.**

# BUILT-IN COOKTOP

Gas & Electric Cooktop



USER MANUAL **GB**



**Dear User,**

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

**Note:** This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

## CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Control Panel.....	7
Electrical Connection Scheme.....	7
Important Warnings.....	8
If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop.....	10
Installation Of Cookstop.....	10
Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Cooktop.....	12
Correct Place For Installation.....	13
Ventilation Of Room.....	13
Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	14
Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....	14
Usage Of Your Cooktop.....	15
Pot Diameter.....	16
Wok Burner.....	17
Usage Of Hotplate.....	17
Maintenance And Cleaning.....	18
Troubles And Solution Proposals.....	19
Setting Gas Cooktops As Per Gas Type.....	19
Injector, Gas Flow And Power Table.....	20
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	21



## 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.

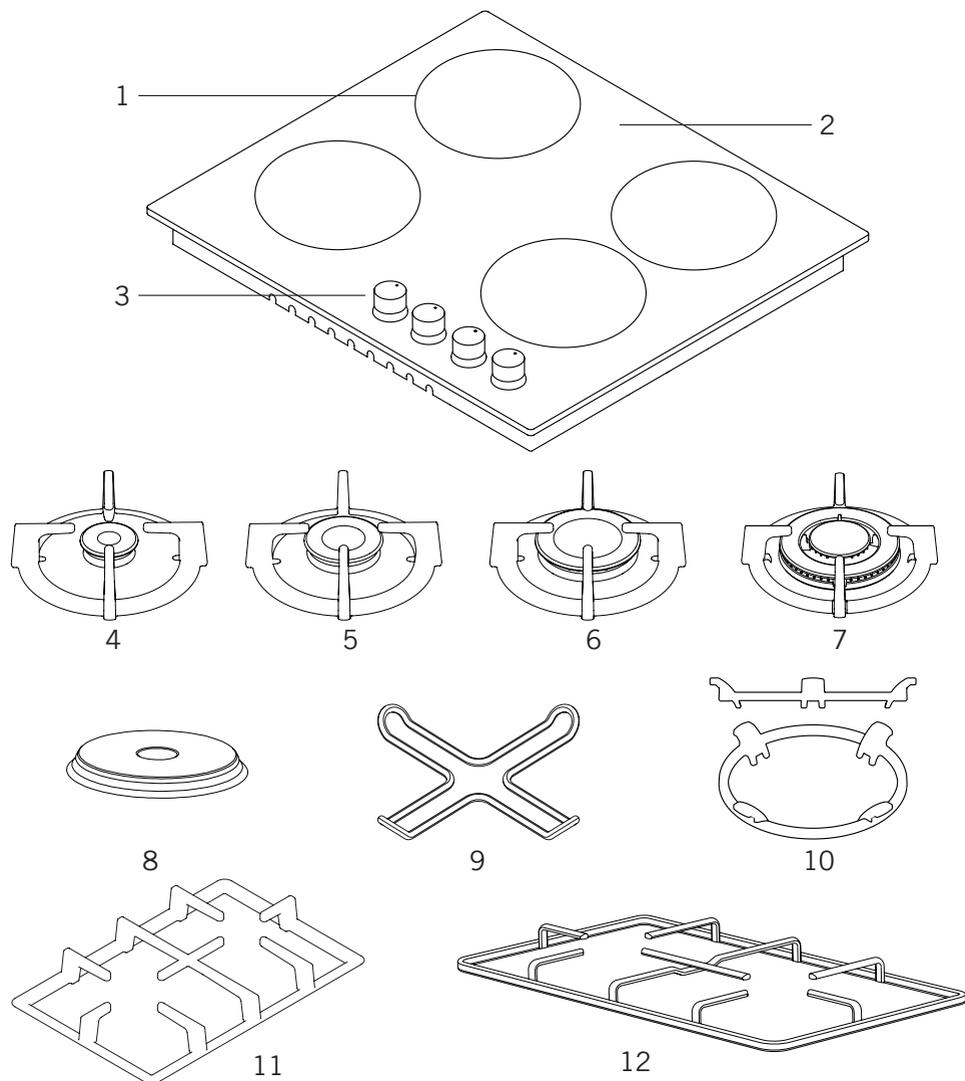
**15.** NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

**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.

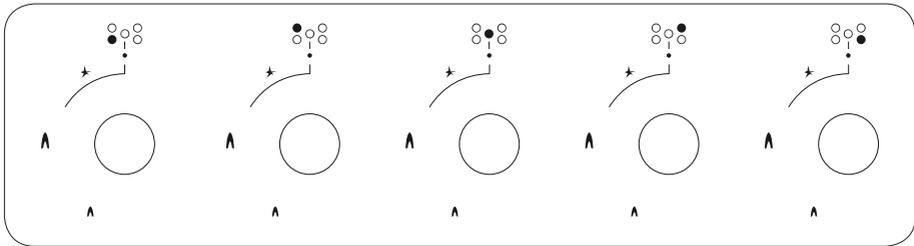
## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



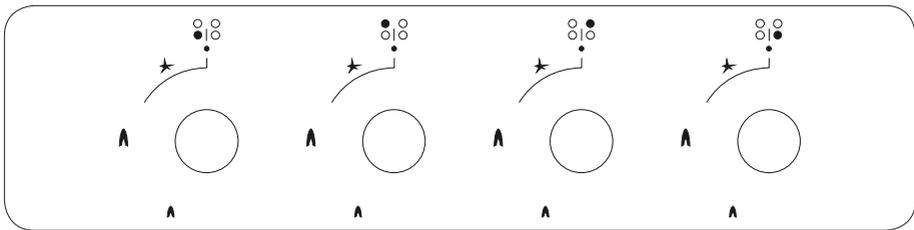
- 1- Burner positions
- 2- Glass or Metal Surface
- 3- Control Buttons
- 4- Small Burner
- 5- Medium Burner
- 6- Large Burner

- 7- WOK Burner
- 8- Hotplate
- 9- Coffee Adaptor
- 10- Wok Burner Adaptor
- 11- Cast Grill
- 12- Enamel Grill

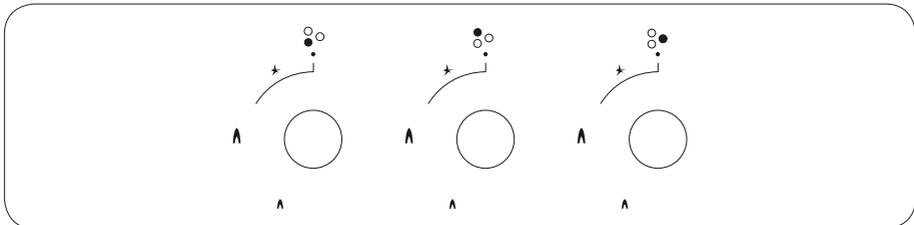
## CONTROL PANEL



Cooktop Panel Visual of 70-90 cm and 100 cm



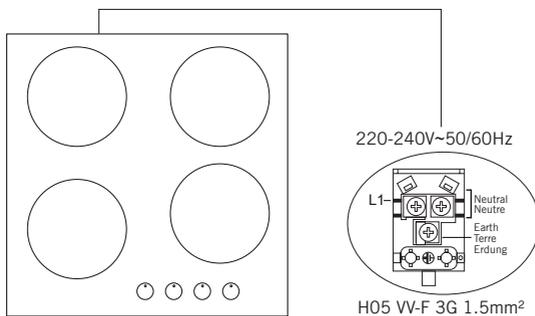
Cooktop Panel Visual of 60 cm



Cooktop Panel Visual of 45 cm

## ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

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



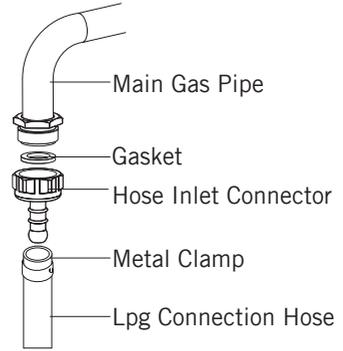
## IMPORTANT WARNINGS

### Electrical Connection and Safety

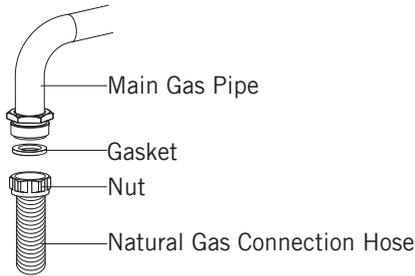
1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
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 cooktop, 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 cooktop while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models)

## 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.



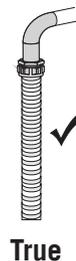
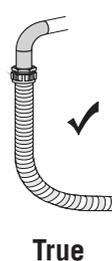
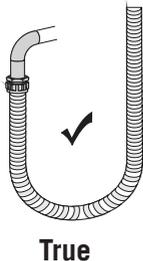
**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



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 LPG 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.



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 cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

### **IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP;**

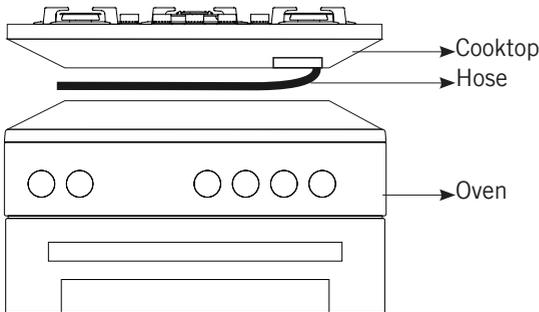


Figure 1

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 cooktop, fasten the hose by use of clamp.

### **INSTALLATION OF COOKSTOP**

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.

2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.

3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop 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 cooktop again and align with and place on counter.

5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

On the assembly chart given in next page, it is shown how to assemble your cooktop.

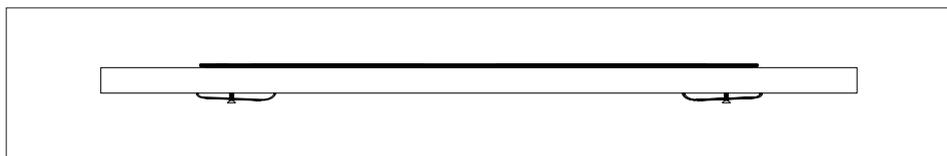
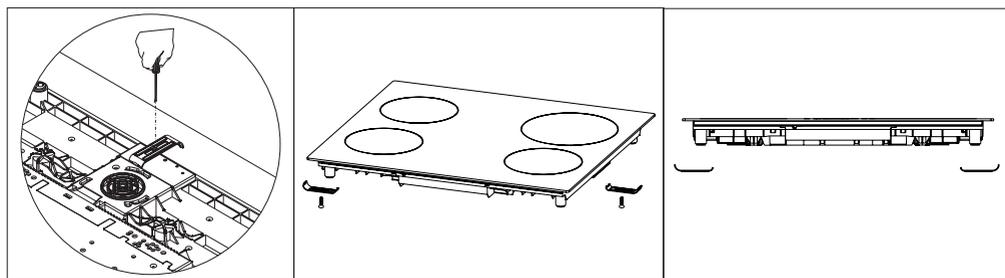
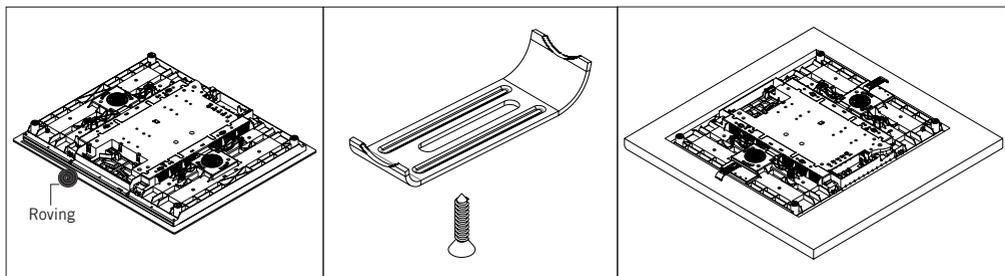
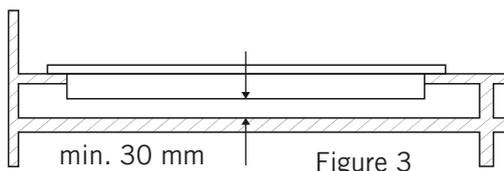


Figure 2

**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.

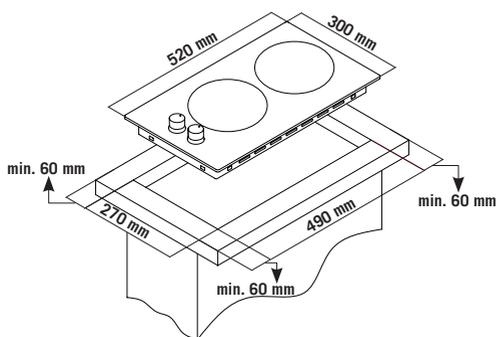


**7.** While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

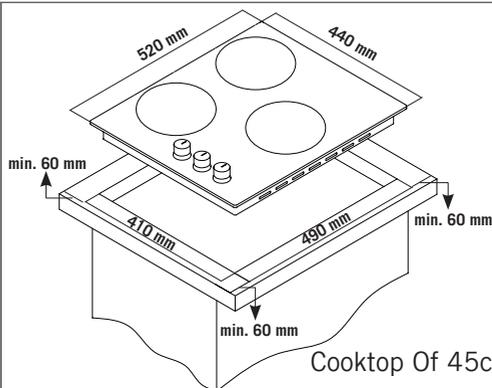
**8.** If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

## COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR COOKTOP

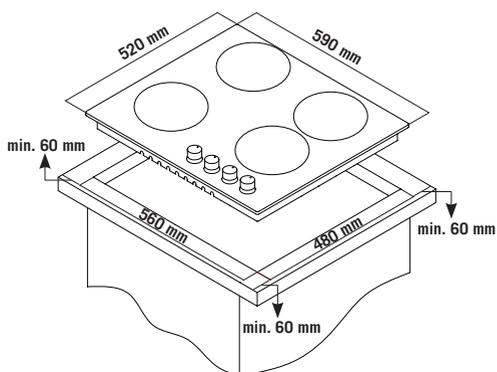
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



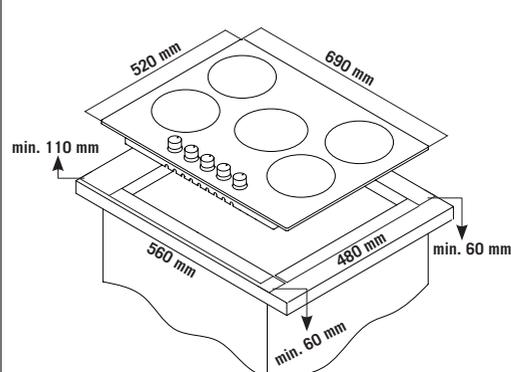
Cooktop Of 30cm



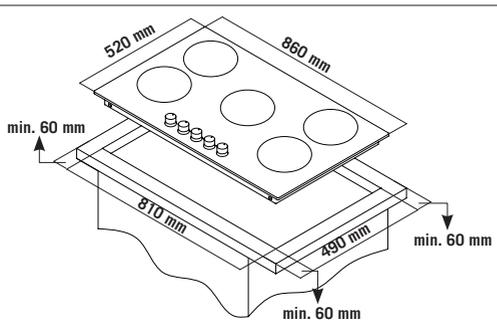
Cooktop Of 45cm



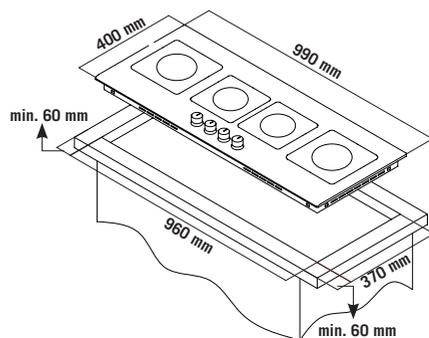
Cooktop Of 60cm



Cooktop Of 70cm

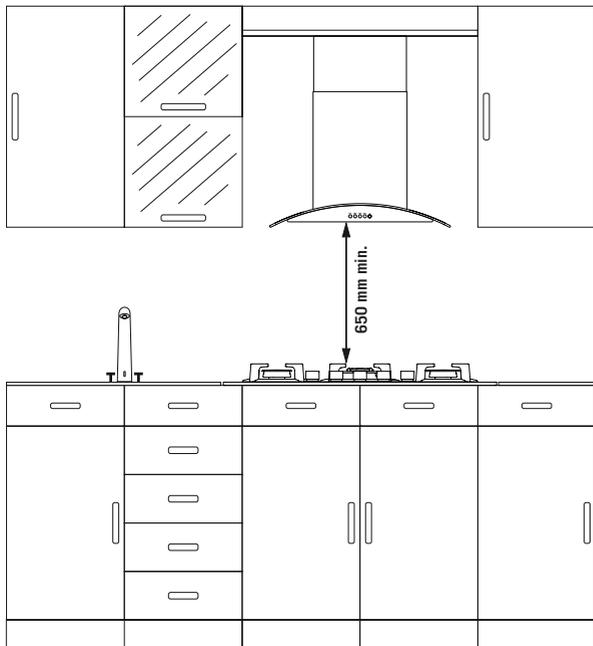


Cooktop Of 90cm



Cooktop Of 100cm

## 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 cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

### 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 no needed to vent holes.

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

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

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 4.
3. As seen in Figure 5, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 6 with screwdriver and replace it with a new one.

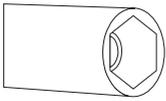


Figure 4

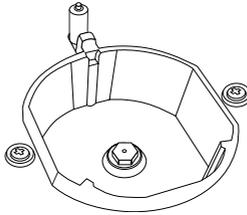


Figure 5

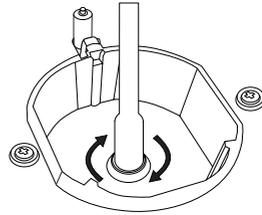


Figure 6

5. After that, detach control switches of the cooktop. 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.

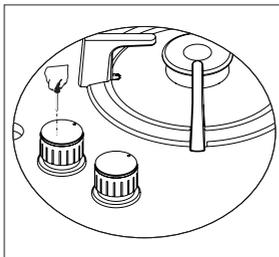


Figure 7

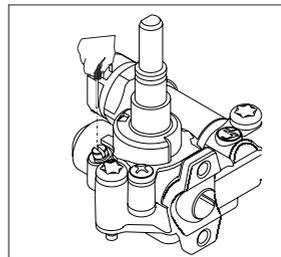


Figure 8

## 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.

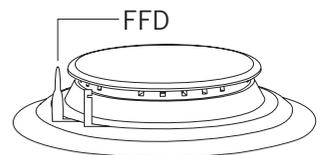


Figure 9

## USAGE OF YOUR COOKTOP

### Usage of Gas Cooktop

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

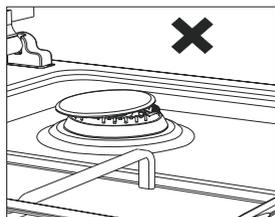


Figure 10

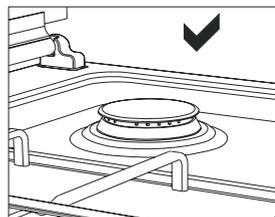
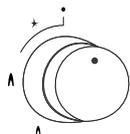


Figure 11

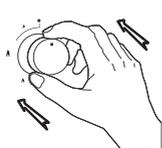
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed       Fully open       Half open

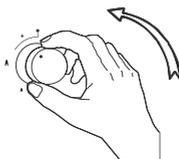
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



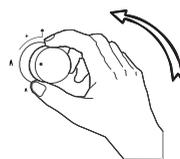
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, 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 cooktop grills are placed on cooktop 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 cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.

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

7. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop 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 cooktop zone is to cook quickly.

### POT DIAMETER

GLASS HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METAL HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



False



False



False



True

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

## WOK BURNER

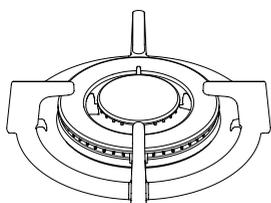


Figure 12

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 cooktop.

## USAGE OF HOTPLATE

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

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

## MAINTENANCE AND CLEANING

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

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
2. Do not clean your cooktop 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 cooktop 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 cooktop with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
10. In time, cooktop 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.

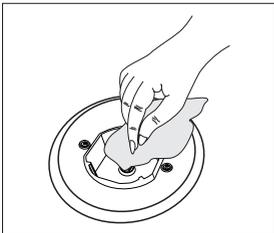


Figure 13

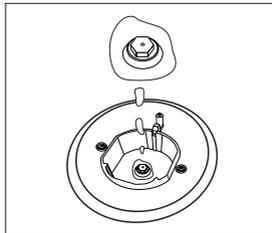


Figure 14

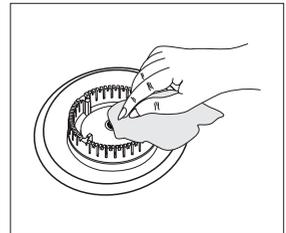


Figure 15

## **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 cooktop does not operate;**

- Check if power cable of cooktop 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 cooktop in appropriate way.
- See over if suitable gas valve is used for your cooktop

(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.

## **SETTING GAS COOKTOPS AS PER GAS TYPE**

Gas type (LPG or natural gas) that your appliance is manufactured for is stated in the label found behind the product and that show technical features. If gas setting of your appliance is not the same as gas setting of your network, it should be adjusted by making change by an expert person. In the following table, injector, gas flow and power values of appliance is given according to gas type.

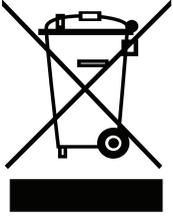
**INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas Flow	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h	0,243	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

**INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



1. Dispose of packaging in an environmentally-friendly 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.

## 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.