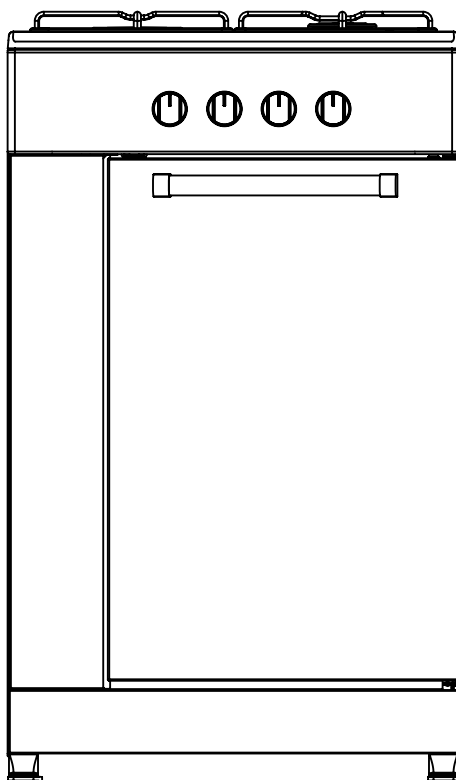


**FULL SIZE COOKER WITH GAS
CYLINDER COMPARTMENT**
**CUCINA COMPLETA CON SCOMPARTO
PER BOMBOLA DEL GAS**



USER MANUAL **GB**
MANUALE DELL'UTENTE **IT**

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using the appliance so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

WARNING: The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

WARNING: Features marked with * are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

Contents

- Important warnings 4
- Electrical safety 8
- Gas safety10
- Power connection13
- Gas connection14
- Appliance introduction19
- Technical specifications.....20
- Setting up the appliance22
- Control Panel24
- Appliance use.....25
- Maintenance and cleaning28
- Troubleshooting29
- Handling rules.....30
- Tips for saving energy30
- Disposal of waste product31
- Packing information31

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORISED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The appliance should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. Setting conditions of this appliance are specified on the label. (Or on the data plate)
8. The accessible parts may be hot when the grate is used. Small children should be kept away.
9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process should be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This appliance has been designed for household use only.

18. Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the appliance in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. Check that the appliance is off after each use.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

27. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.


28. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

29. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

30. The appliance should be disconnected during any construction work in the house. After completing the work, re-connecting the appliance should be done by authorised service.

31. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

32. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.



33. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

34. Cable fixing point shall be protected.

35. WARNING: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

36. User should not handle the appliance by themselves.

37. The user should be careful when cleaning the upper hobs of the appliance. It may cause personal injuries.

38. Since the appliance is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.


39. Users may contact hot surfaces and burns may occur if the appliance is forgotten to be turned off during cooking.

40. If heavier loads are placed on the appliance, the loads may overturn. It may cause personal injuries.

41. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company will not be responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.
3. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
6. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.
7. Make sure the plug of the appliance is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
8. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the appliance plug is inserted.

12. The appliance should be installed in such a way that the electrical installation can be completely disconnected. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

13. The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

14. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.

15. The appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. The appliance circuit breaker switches should be in the workplace accessible to the end user while the appliance is in place.

17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

18. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance should be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.


2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance should be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this appliance.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the upper hob is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the upper hob again.



7. All kinds of operations to be performed on gas installation should be performed by authorised and competent people.

8. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

9. Gas should burn well in gas appliances. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

10. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilise gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

1. This appliance is designed for domestic use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance should only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. The operational life of the appliance you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this appliance as defined is provided by the manufacturer.



Power Connection

This appliance should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

The electrical connections of the appliance should only be made with (grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules. Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your appliance should ground the plug; make sure the plug socket is grounded. The plug should be placed within reach after installation.

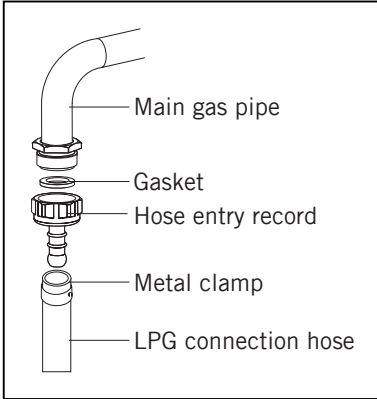
Your appliance is manufactured in accordance with 220-240 V AC 50-60 Hz. electrical supply. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

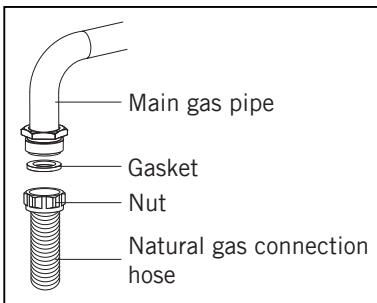
Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (gas type and gas pressure) before placing the appliance.



For LPG connection, attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet record on the back of the appliance by heating it in boiling water. And tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.



For natural gas connection, place the gasket in the nut at the end of the natural gas connection hose. Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet record required for connection is as follows.

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Conversion from Natural Gas to LPG or from LPG to Natural Gas

1. Switch off the gas and electricity of the appliance. If the appliance is hot, wait for it to cool down.
2. Use a screwdriver with the tip as shown in figure 1 for injector replacement.
3. Remove the burner cover and burner of the appliance as shown in figure 2 and ensure that the injector is visible.
4. Remove the injector by turning it as shown in figure 3 with a screwdriver and replace it with a new one.

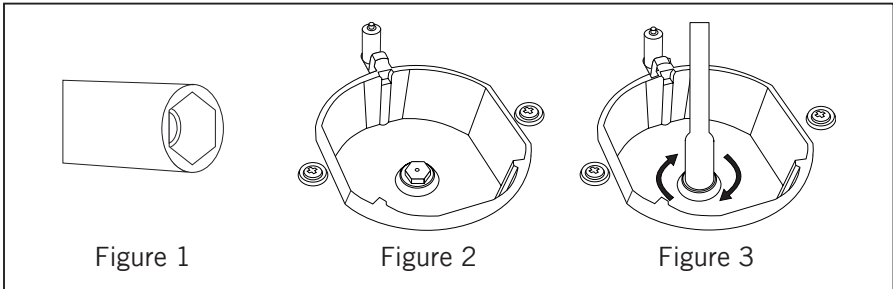


Figure 1

Figure 2

Figure 3

Gas Hose Crossing Path

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage. The correct connection shape is shown in the figure below.

Ensure that the buttons on the control panel are closed and the gas cylinder is open for sealing and gasket safety control.

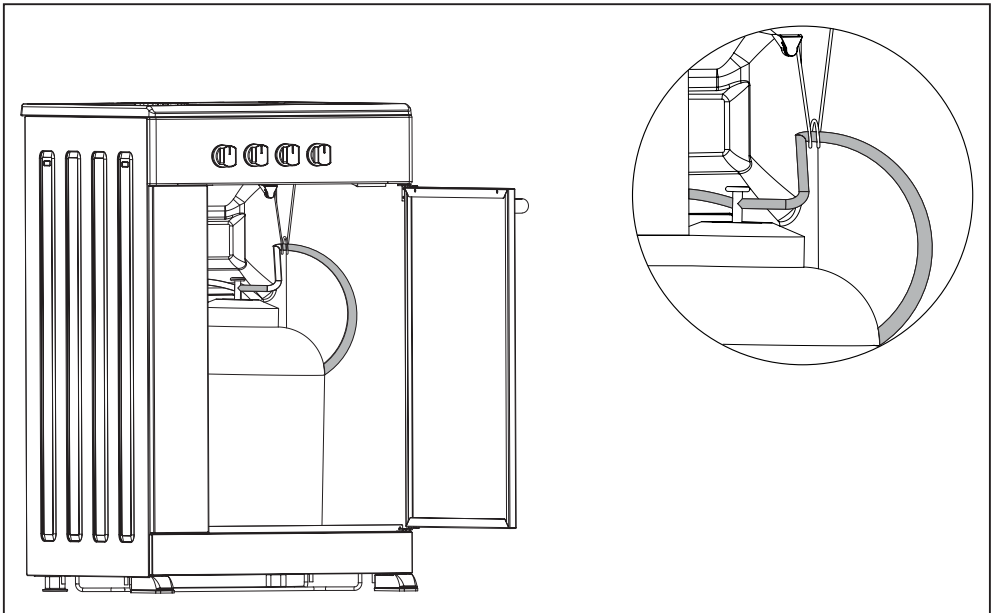
WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

Ensure that the appliance is at the counter level when placing your appliance in place.

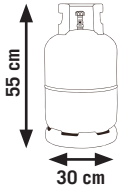
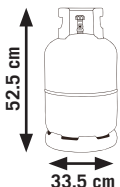
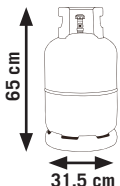
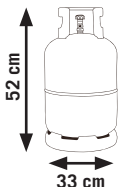
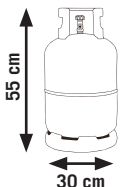
Adjust the appliance to the counter level by adjusting the feet, if necessary.

Use your appliance on a flat surface and in a well-ventilated environment.



LPG bottle sizes

WARNING: The LPG bottle to be used in this product should comply with the table given below.

Country	LPG Bottle Sizes
Spain	 <p>55 cm 30 cm</p>
Portugal	 <p>52.5 cm 33.5 cm</p>
Italy	 <p>65 cm 31.5 cm</p>
France	 <p>52 cm 33 cm</p>
Romania	 <p>55 cm 30 cm</p>

Room Ventilation

Air required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

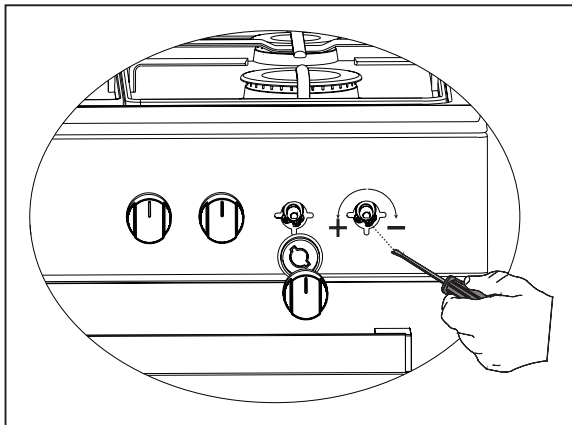
A good room ventilation is essential for the safe operation of your appliance.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

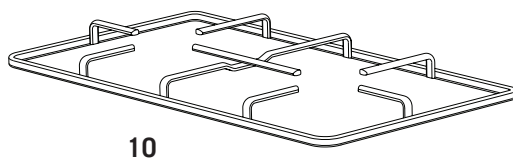
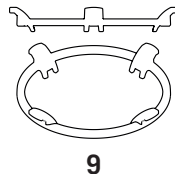
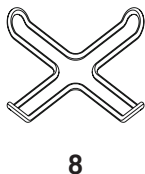
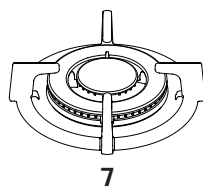
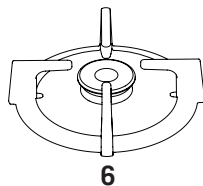
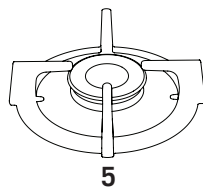
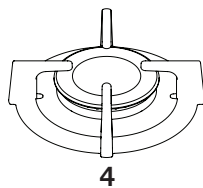
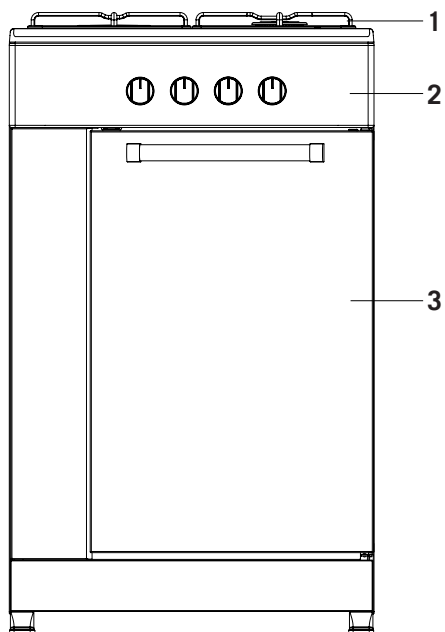
Room size	Ventilation opening
Less than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
Greater than 10 m ³	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Flame Output Speed Setting

First pull out the buttons on the control panel to do this. Adjust by turning the screw in the middle of the gas cocks with a small screwdriver, as shown in the picture below. Use a screwdriver of appropriate size to adjust the flow adjustment screw. Turn the screw clockwise. Reverse the procedure to make the appropriate adjustment and reinsert the buttons. A normal flame length in the low position should be 6-7 mm. Check if the flame is on or off for the last check.



APPLIANCE INTRODUCTION




1. Upper hobs
2. Control panel
3. Cabinet door
4. Large burner
5. Middle burner
6. Small burner *
7. Wok burner *
8. Coffee adapter (coffee pot) *
9. Wok burner adapter *
10. Grate

Technical Specification Tables

By gas type upper hob 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 (1.9)	Injector	0.68	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	1.90	kW	1.90	kW	1.90	kW
Large 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
Medium 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
Small 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

By gas type upper hob specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Natural gas			Natural gas	
Wok burner (3.5)	Injector	1.40	mm	1.28	mm
	Gas flow	0.333	m ³ /h	0.333	m ³ /h
	Power	3.50	kW	3.50	kW
Wok burner (1.9)	Injector	1.05	mm	1.05	mm
	Gas flow	0.196	m ³ /h	0.196	m ³ /h
	Power	1.90	kW	1.90	kW
Wok burner (2.4)	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.243	m ³ /h	0.243	m ³ /h
	Power	2.40	kW	2.40	kW
Large burner	Injector	1.15	mm	1.10	mm
	Gas flow	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h
	Power	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.97	mm	0.92	mm
	Gas flow	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h
	Power	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.72	mm	0.70	mm
	Gas flow	0.96	m ³ /h	0.96	m ³ /h
	Power	0.95	kW	0.95	kW
Supply voltage	220-240 V AC 50-60 Hz.				



WARNING: Technical specification tables should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the appliance quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values declared in the markings on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the operating and ambient conditions of the appliance.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

WARNING: It is the responsibility of the customer to prepare the place where the appliance will be placed and the electrical installation.

WARNING: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

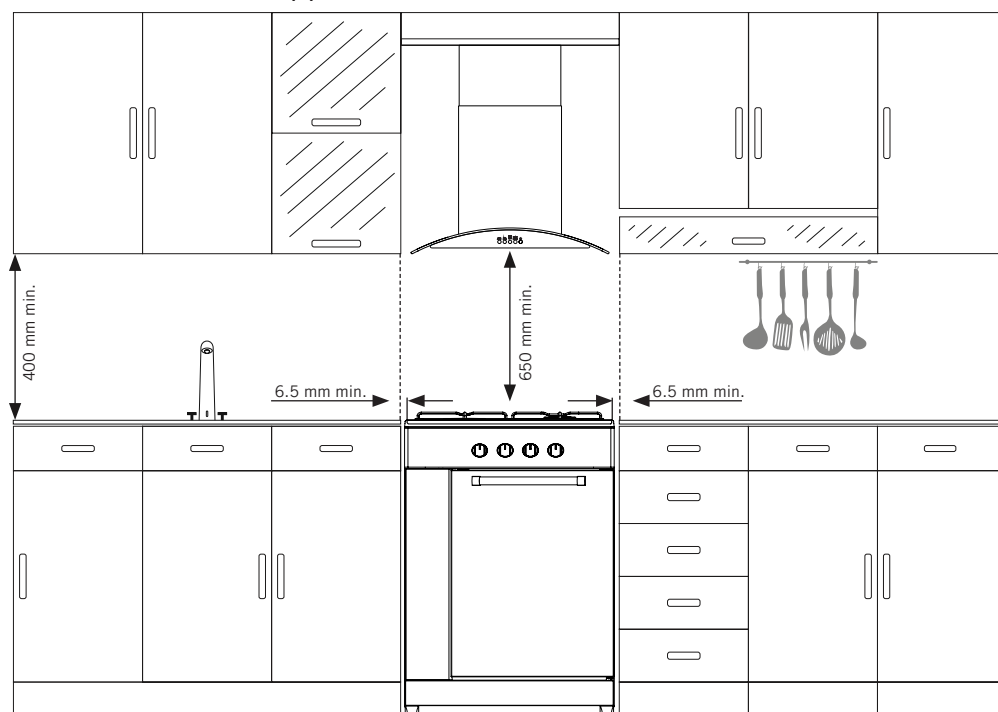
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not install the appliance if it is damaged. Damaged appliances pose a danger to your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

The appliance should be used within the kitchen furniture in such a way that there is a distance of at least 400 mm between the upper hob surfaces and other surfaces and a distance of 6.5 mm from the side surfaces.

If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of installation. (min. 650 mm)

The appliance can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of appliance behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the appliance should be the same size or smaller than the appliance.

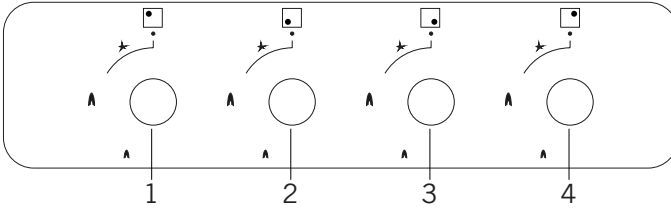


WARNING: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof. (Not less than 100°C)

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling appliances.

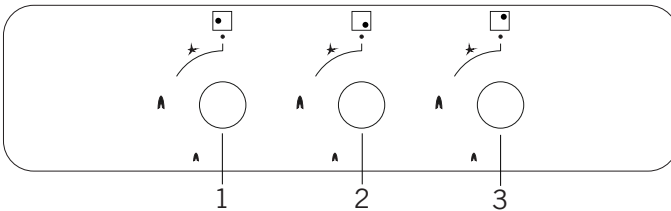
CONTROL PANEL

For 4-upper hob models;



1. Left rear upper hob
2. Left front upper hob
3. Right front upper hob
4. Right rear upper hob

For 3-upper hob models;



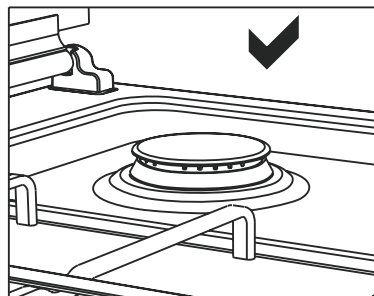
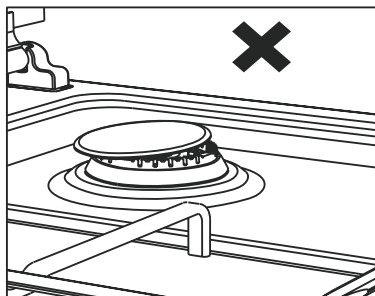
1. Left middle upper hob
2. Right front upper hob
3. Right rear upper hob

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your appliance.

APPLIANCE USE

Use of the Upper Hob Section

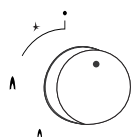
1. Ensure that the upper hob covers are in the correct position before using your appliance. The correct placement of the upper hob covers is shown in the figure below.



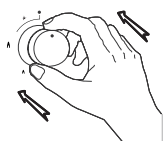
2. Follow the signs on the control panel indicating the location of the relevant upper hob to operate the desired upper hob from the correct button. The gas cocks have a special locking mechanism. For this reason, push the button forward and keep the button pressed while opening or closing the cock to operate the upper hob.

3. ● Closed Position ▲ Full Flame ▲ Low Flame

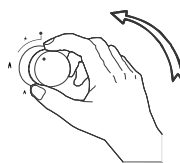
4. The ignition takes place by means of electricity in automatic ignition models. Therefore, make sure that the appliance is electrically connected before using the appliance.



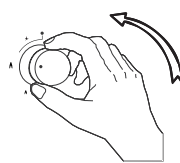
Upper hob cock is off.



First press the button forward to ignite the upper hob.

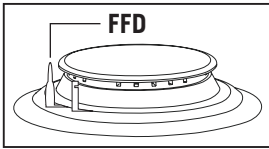


The lighter is activated and starts igniting when the button is in the depressed position.



Keeping the button pressed and turning it to the left allows you to burn to the desired flame length.

5. Wait 5-10 seconds by performing the ignition process in accordance with the instructions, seeing the flame on the burner, and then pushing the button forward without withdrawing your hand in models with a gas cutter safety assembly. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the appliance is in working condition. The gas cutter safety assembly automatically cuts off the gas to the upper hobs in the event that the upper hobs are extinguished for any undesirable reason.



6. Flame Cut-Off Safety Device (FFD); operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

7. When using the coffee pot apparatus provided with your appliance as an option, ensure that the apparatus feet are fully seated on the grate and centred on the upper hobs.

8. Make sure that the grates are fully seated in place. If the grate does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

9. Place the handles so that they do not come on the upper hobs to prevent the handles of pots and pans from heating.

10. Place suitable amount of food to the pots and pans. You do not have to clean unnecessarily by preventing the food from overflowing in this way.

11. The size of the container and the gas flame shall match each other. Adjust the gas flames so that they do not protrude from the bottom of the container.

12. Do not use unstable and easily tiltable containers on the upper hobs.

13. Do not place containers and pots empty in exposed upper hobs.

14. Always turn off the upper hobs after each use.

15. Do not place containers that may be affected by heat on the appliance.

16. When you want to put the pot in another upper hob, instead of sliding it, lift it and put it on top of the upper hob you want.

17. Keep the lid of container you use for heating oil open.

18. Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

19. Use long-handled pots that fit exactly on the surface of the appliance. This way you will be able to use energy more efficiently.

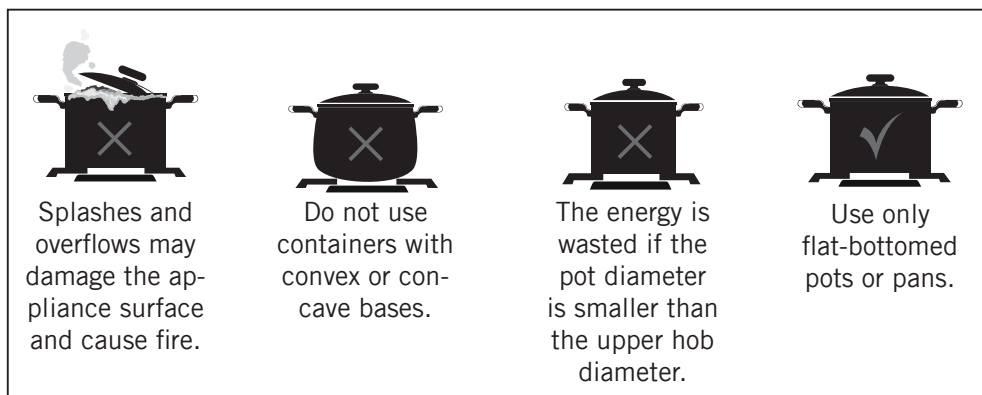
20. Make sure that the top cover of the appliance is in the fully open position when cooking. Do not close the top cover when the upper hobs are hot.

Pot Diameters Table

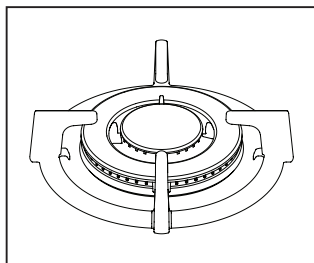
Upper hob	Pot diameter
Large burner	22-26 cm
Middle burner	18-20 cm
Small burner	12-18 cm
Wok burner (3.5)	24-28 cm
Wok burner (1.9)	22-26 cm

The next table shows the recommended pot diameters to be used according to the upper hobs.

WARNING: The pot diameter to be used in the appliance should be minimum 120 mm.



Wok Burner Use *



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. You need to take the wok burner adapter over the stove when you want to use a normal pot on the wok burner.

MAINTENANCE AND CLEANING

The operating life of the appliance is extended and the problems encountered are reduced if it is cleaned at regular intervals.

WARNING: Unplug the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait for the appliance to cool down before cleaning the appliance. Hot surfaces may cause burns.

Do not clean the appliance with hard tools such as brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasives, scratching agents, or detergents.

Wipe the parts of the appliance with a soapy cloth and rinse. Then dry thoroughly with a soft cloth.

WARNING: Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

WARNING: Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

Use potassium stearate (arabic soap) for dirt and stains.

The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the appliance is used again later.

Ensure that you completely wipe off any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.

Clean the control panel and buttons with a wet cloth and dry them with a dry cloth.

Quickly clean the substances containing vinegar, lemon, salt, cola and similar acids and alkaline spilled on the appliance.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your appliance by checking the following points before calling the technical service.

Problem	Possible Cause	Remedy
No Ignition	No sparks.	Check power supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
It ignites incorrectly	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	The upper hobs are wet.	Dry the upper hobs carefully.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Flame turns off during operation	Overflow food turns off the flame.	Turn off the upper hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong current of air may have extinguished the flame.	Please turn off the relevant upper hob and check the cooking area for air currents. (open windows, etc.) Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas being used.
Unstable flame	The upper hob cover is badly fitted.	Install the upper hob cover correctly.
Gas odour	Any gas cock was left on.	Check if any gas cocks are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	The ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs may be contaminated.	Clean the ends and body parts of the ignition plugs in the upper hobs with a dirt-removing material.
	The channels on the upper hobs may be blocked.	Clean and open the blocked channels on the upper hobs.

HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your appliance ecologically and economically.

1. Use as little water as possible during the cooking process.
2. Use pans and pots that are sufficient for the amount of food.
3. Use pans and pots of the type suitable for the amount of food for small quantities.
4. Use pots and pans made of materials with good heat conduction. For example, pots and pans made of cast iron, steel, or enamel heat faster compared to glass or ceramic baking ware, consuming less energy.
5. Select the lowest energy setting where the water can boil. Reduce the current energy setting to as low as possible to maintain the required temperature.
6. Ensure that the cooking item is centred on the cooker.

COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This appliance does not contain harmful and prohibited substances specified in the Regulation on Control of Waste Electrical and Electronic Equipment published by the Ministry of Environment and Urbanisation of the Republic of Turkey. It complies with AEEE Regulation.

PACKAGE INFORMATION

This appliance was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this appliance with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic appliances. You can ask your local administration about these collection points. You can help protect the environment and natural resources by delivering the used appliances for recycling. Before disposing of the appliance, cut the power cord and render it non-functional for children's safety. The packaging of the appliance is manufactured from recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un nostro prodotto.

Il nostro obiettivo è permettere ai nostri clienti di utilizzare in modo ottimale ed efficiente questo prodotto ecologico, realizzato nei nostri moderni impianti riservando la migliore cura per i dettagli e dando priorità alla qualità.

Consigliamo di leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio e di conservarlo, in modo che l'apparecchio mantenga a lungo le sue caratteristiche originali.

AVVERTENZA: Questo manuale operativo è pensato per più modelli. L'apparecchio potrebbe non presentare alcune funzioni specificate nel manuale.

AVVERTENZA: Le immagini presenti nel manuale sono schematiche e potrebbero non essere perfettamente corrispondenti col prodotto.

Questo prodotto è stato realizzato in moderne strutture eco-compatibili, senza danneggiare la natura.

AVVERTENZA: Le funzioni recanti il simbolo * sono optional.

“Conforme al regolamento WEEE”

Contenuti

Avvertenze di sicurezza.....	34
Sicurezza elettrica	38
Sicurezza gas	40
Collegamento elettrico.....	43
Collegamento al gas	44
Introduzione all'apparecchio	49
Specifiche tecniche.....	50
Impostazione dell'apparecchio	52
Pannello di controllo	54
Uso previsto	55
Manutenzione e pulizia.....	58
Guida alla risoluzione dei problemi	59
Regole d'uso	60
Consigli per il risparmio energetico.....	60
Smaltimento	61
Informazioni sull'imballaggio	61

IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo dal **“SERVIZIO AUTORIZZATO”**. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

2. Si prega di leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

3. L'apparecchio deve essere utilizzato secondo le istruzioni operative.

4. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

5. **AVVERTENZA: Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.**


6. **AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.**

7. Le condizioni di impostazione dell'apparecchio sono indicate sull'etichetta. (O sulla targhetta identificativa)

8. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento della griglia. Tenere lontano i bambini.

9. **AVVERTENZA: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.**

10. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.



11. Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnerne il circuito dell'apparecchio e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

12. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

13. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

14. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

15. L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.

16. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con scarsa esperienza o conoscenza; fintanto che siano sotto controllo o vengano fornite informazioni su eventuali pericoli.

17. Questo apparecchio è stato pensato unicamente per un uso domestico.

18. I bambini non devono giocare. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

19. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

20. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchio. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.

21. Mantenere aperti i canali di ventilazione.

22. Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.

23. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe e/o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.

24. Controllare che l'apparecchio sia spento dopo ogni utilizzo.

25. Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.

26. Non utilizzare l'apparecchio se rotto o visibilmente danneggiato.

27. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

28. Non posizionare oggetti accessibili ai bambini sull'apparecchio.

29. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

30. L'apparecchio deve essere disconnesso durante qualsiasi lavoro edile nell'abitazione. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento della cucina deve essere effettuato dal servizio autorizzato.

31. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaino sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

32. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

33. Spegnerne l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.

34. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

35. AVVERTENZA: Se il vetro dell'apparecchio è rotto, spegnere immediatamente qualsiasi elemento riscaldante e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione, non toccare la superficie dell'apparecchio e non utilizzarlo.

36. L'utente non deve maneggiare l'apparecchio da solo.

37. L'utente deve fare attenzione quando pulisce le piastre superiori dell'apparecchio. Tale azione potrebbe causare lesioni personali.

38. Poiché l'apparecchio è caldo durante la cottura o subito dopo essa, possono verificarsi ustioni a causa di temperature estreme e vapore.

39. Toccando le superfici calde, possono verificarsi ustioni se si dimentica di spegnere l'apparecchio.

40. Se dei carichi pesanti sono posti sull'apparecchio, potrebbe verificarsi un ribaltamento. Tale azione potrebbe causare lesioni personali.

41. Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

Sicurezza elettrica

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non sarà responsabile dei danni che possono verificarsi a causa dell'utilizzo dell'apparecchio senza messa a terra secondo le norme locali.

3. AVVERTENZA: Qualora vi siano crepe sulla superficie in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

4. Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi sopra dell'acqua. C'è il rischio di elettrocuzione.

5. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

6. Scollegare l'apparecchio in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

7. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

8. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.

9. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolungher diverse dal cavo originale.

10. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

11. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina dell'apparecchio.

12. L'apparecchio deve essere installato in modo tale che l'impianto elettrico possa essere completamente scollegato. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

13. Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

14. Scollegare l'apparecchio in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

15. L'apparecchio è dotato di un cavo **di tipo "Y"**.

16. Gli interruttori automatici dell'apparecchio devono essere accessibili all'utente finale una volta sistemato l'apparecchio.


17. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione on-nipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

18. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

Sicurezza gas

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.

2. Quando viene utilizzato un apparecchio di cottura a gas vengono generati nella stanza umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si usa l'apparecchio e mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica.



3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio intensamente per un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessaria una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità superiore per la ventilazione meccanica, se presente.

4. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati, in conformità con le norme vigenti. Leggere il presente manuale prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.

6. Il meccanismo non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, arrestare il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accenderlo nuovamente.

7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'impianto a gas devono essere svolti da persone autorizzate e competenti.

8. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.

9. Il gas deve bruciare nella maniera corretta nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.

10. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

Cosa fare quando viene rilevato odore di gas

- 1.** Non usare fiamma viva e non fumare.
- 2.** Non azionare alcun interruttore elettrico.
(Ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta)
- 3.** Non usare il telefono o il cellulare.
- 4.** Aprire porte e finestre.
- 5.** Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
- 6.** Chiama vigili del fuoco da un telefono fuori casa.
- 7.** Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.
- 8.** Non entrare in casa finché le autorità non affermino sia sicuro farlo.

Uso previsto

1. Questo prodotto è stato progettato per un uso domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
2. Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
3. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
4. La vita operativa dell'apparecchio acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo apparecchio, come definito, sono forniti dal produttore.

Collegamento elettrico

Questo apparecchio deve essere installato e collegato correttamente, secondo le istruzioni del produttore e da parte del servizio autorizzato.

I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati solo con prese (con messa a terra) con un sistema di messa a terra conforme alle norme vigenti. Contattare un elettricista autorizzato in caso di assenza di una presa adatta all'impianto di messa a terra nel luogo in cui sarà collocato l'apparecchio. Il produttore non è responsabile dei danni causati dalle prese senza messa a terra collegate all'apparecchio.

L'apparecchio deve essere usato con messa a terra. Assicurarsi che la presa sia messa a terra. La spina deve essere a portata di mano dopo l'installazione.

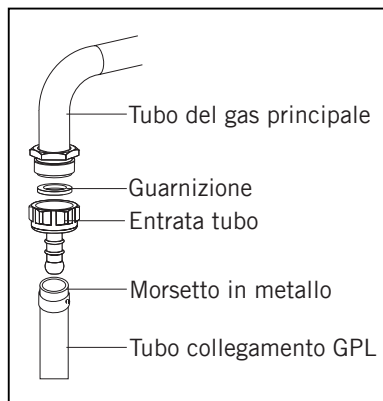
L'apparecchio è fabbricato secondo l'alimentazione elettrica 220-240 V AC 50-60 Hz. Se la rete elettrica non fornisce queste specifiche, contattare un elettricista o un servizio autorizzato.

Evitare che il cavo di alimentazione dell'apparecchio venga a contatto con le parti calde dell'apparecchio. Tenerlo lontano da spigoli e angoli appuntiti.

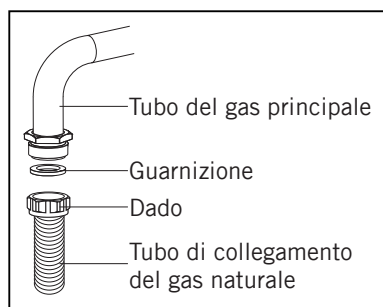
Collegamento gas

AVVERTENZA: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. Rischio di esplosione.

Controllare che le impostazioni dell'apparecchio siano compatibili con le condizioni locali di distribuzione (tipo di gas e pressione del gas) prima di collocare l'apparecchio.



Per il collegamento GPL, fissare il morsetto in metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Installare un'estremità del tubo spingendolo fino al posizionamento nell'ingresso sul retro dell'apparecchio, riscaldandolo in acqua bollente. Stringere con un cacciavite portando la fascetta all'estremità del tubo. La regolazione di ingresso del tubo e della guarnizione necessaria per il collegamento è la seguente.



Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dado all'estremità del tubo di collegamento al gas naturale. Girare il dado per fissare il tubo al tubo principale del gas. Controllare che non ci siano perdite di gas e completare il collegamento. La regolazione di ingresso del tubo e della guarnizione necessaria per il collegamento è la seguente.

AVVERTENZA: Tutti i lavori da eseguire su apparecchiature e impianti a gas devono essere eseguiti da personale autorizzato e qualificato.

AVVERTENZA: Non spostare un apparecchio collegato a gas. Qualsiasi forzatura può causare perdite di gas in quanto potrebbe allentare il tubo.

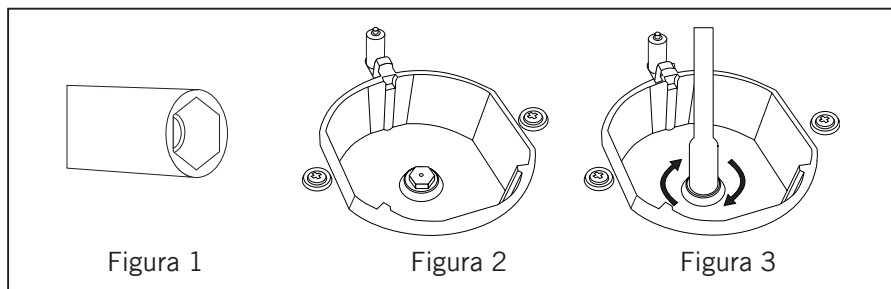
Conversione da gas naturale a GPL o da GPL a gas naturale

1. Spegner il gas e l'elettricità dell'apparecchio. Qualora l'apparecchio sia caldo, attendere il raffreddamento.

2. Usare un cacciavite con la punta, come mostrato nella figura 1, per la sostituzione dell'iniettore.

3. Rimuovere il coperchio e il fornello dell'apparecchio come mostrato nella figura 2 e assicurarsi che l'iniettore sia visibile.

4. Togliere l'iniettore come indicato nella figura 3 con un cacciavite, quindi sostituirlo con uno nuovo.



Percorso di attraversamento del tubo del gas

Collegare l'apparecchio al rubinetto del gas nel modo più breve e senza perdite. La forma corretta per il collegamento è mostrata nella figura seguente.

Assicurarsi che i pulsanti del pannello di controllo siano chiusi e che la bombola del gas sia aperta per il controllo della tenuta e della sicurezza delle guarnizioni.

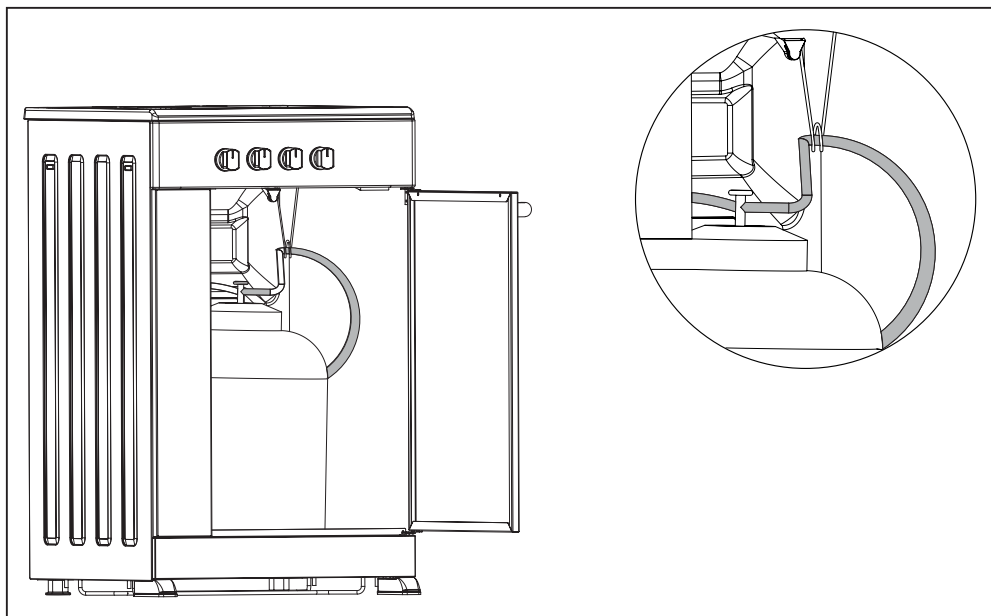
AVVERTENZA: Non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette o simili materiali infiammabili quando si verifica una perdita di gas.

Applicare la schiuma di sapone sui punti di collegamento. Si formerà della schiuma in caso di perdita.

Assicurarsi che l'apparecchio sia al livello del piano di lavoro, quando lo si posiziona.

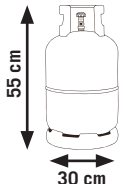
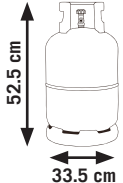
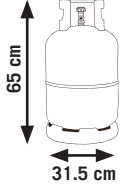
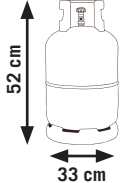
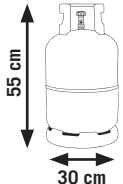
Se necessario, regolare l'apparecchio all'altezza del banco di lavoro tramite i piedini.

Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.



Dimensioni bombole GPL

AVVERTENZA: La bombola di GPL da utilizzare in questo prodotto deve essere conforme alla tabella riportata di seguito.

Nazione	Dimensioni bombole GPL
Spagna	 <p>55 cm 30 cm</p>
Portogallo	 <p>52.5 cm 33.5 cm</p>
Italia	 <p>65 cm 31.5 cm</p>
Francia	 <p>52 cm 33 cm</p>
Romania	 <p>55 cm 30 cm</p>

Ventilazione della stanza

L'aria necessaria alla combustione viene prelevata dall'aria del locale e i gas prodotti vengono restituiti direttamente al locale.

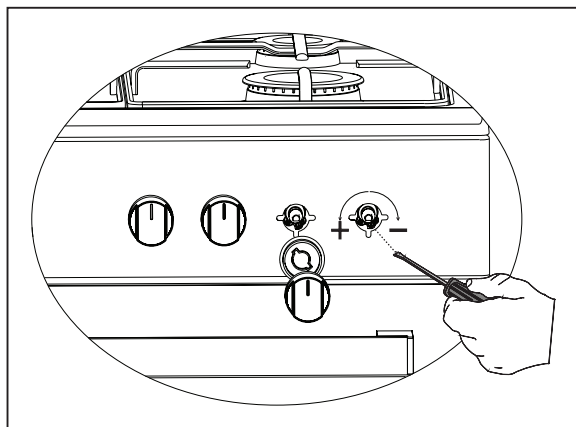
Una buona ventilazione del locale è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

Qualora non vi siano finestre o porte per la ventilazione del locale, è necessario installare una ventilazione supplementare. Tuttavia, se la stanza ha una porta che si apre direttamente all'esterno, non occorrono sistemi di ventilazione aggiuntivi.

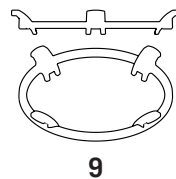
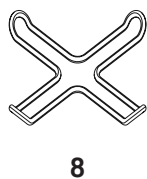
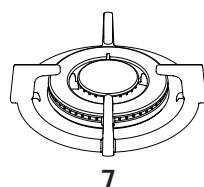
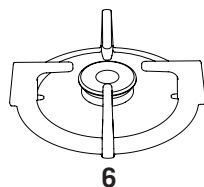
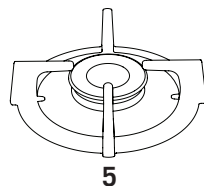
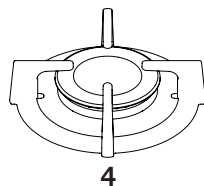
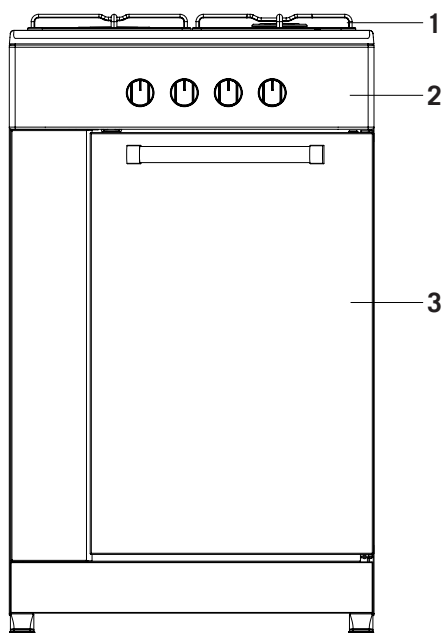
Dimensione della stanza	Apertura di ventilazione
Meno di 5 m ³	min. 100 cm ²
Da 5 m ³ a 10 m ³	min. 50 cm ²
Più di 10 m ³	non è necessario
In cantina o seminterrato	min. 65 cm ²

Impostazione della velocità di uscita della fiamma

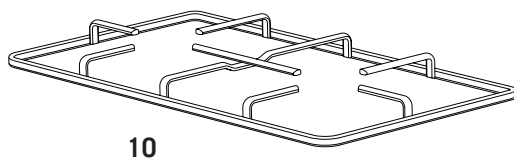
Per prima cosa estrarre i pulsanti sul pannello di controllo. Regolare ruotando la vite nella parte centrale della valvola del gas con un cacciavite, come indicato nella seguente immagine. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione del flusso. Girare la vite in senso orario. Invertire la procedura per effettuare la regolazione appropriata e reinserire i pulsanti. Una normale lunghezza della fiamma in posizione bassa dovrebbe essere di 6-7 mm. Controllare se la fiamma è accesa o spenta un'ultima volta.



INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO




1. Fornelli
2. Pannello di controllo
3. Sportello
4. Fornello grande
5. Fornello medio
6. Fornello piccolo
7. Fornello WOK *
8. Adattatore caffè (caffettiera) *
9. Adattatore fornello wok *
10. Griglia



Specifiche tecniche

Per tipo di gas fornello specifiche	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30.50 mbar		G30.37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Fornello wok (3,5)	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flusso di gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Fornello wok (1,9)	Iniettore	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Grande fornello	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medio fornello	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Piccolo fornello	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Per tipo di gas fornello specifiche	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Gas naturale			Gas naturale	
Fornello wok (3,5)	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm
	Flusso di gas	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW
Fornello wok (1,9)	Iniettore	1,05	mm	1,05	mm
	Flusso di gas	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Potenza	1,90	kW	1,90	kW
Fornello wok (2,4)	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Potenza	2,40	kW	2,40	kW
Grande fornello	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW
Medio fornello	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm
	Flusso di gas	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW
Piccolo fornello	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW
Tensione di alimentazione	220-240 V AC 50-60 Hz.				



AVVERTENZA: Le tabelle delle specifiche tecniche devono essere consultate in caso di modifiche da parte del servizio autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erranee.

AVVERTENZA: Al fine di migliorare la qualità dell'apparecchio, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

AVVERTENZA: I valori dichiarati sull'apparecchio o in altri documenti stampati forniti con l'apparecchio sono i valori ottenuti in ambiente di laboratorio secondo le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali dell'apparecchio.

IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile dei danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate e la garanzia dell'apparecchio non sarà valida.

AVVERTENZA: È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui verrà collocato l'apparecchio e l'impianto elettrico.

AVVERTENZA: Le regole specificate nelle norme locali relative all'elettricità devono essere seguite durante l'installazione dell'apparecchio.

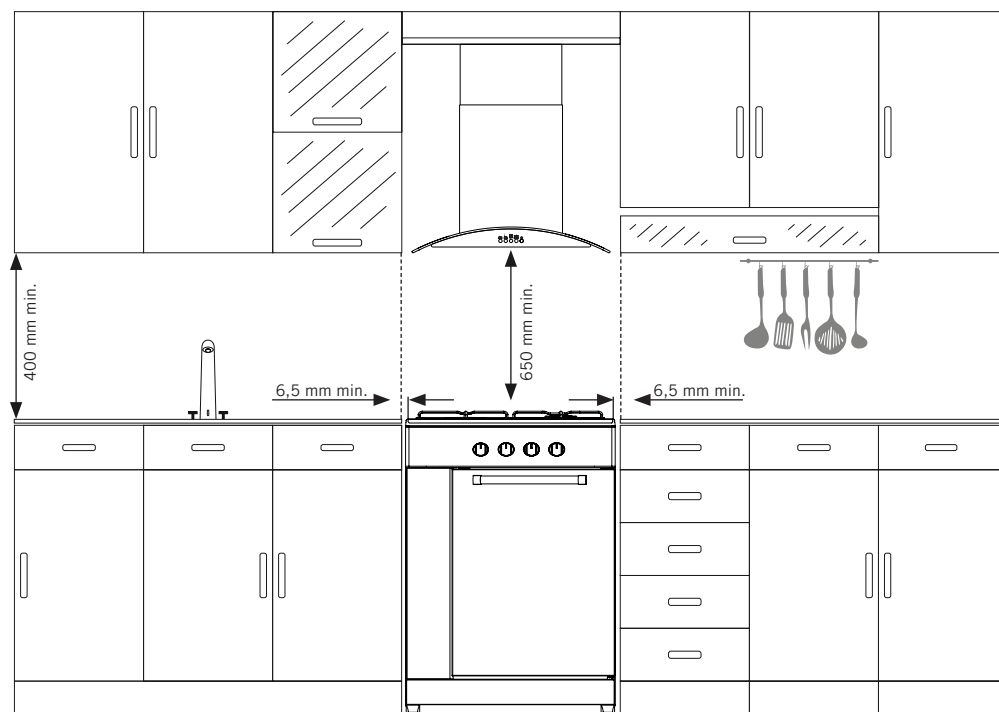
AVVERTENZA: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare l'apparecchio se è danneggiato. Gli apparecchi danneggiati rappresentano un pericolo per la sicurezza.

Giusto spazio per l'installazione e avvertenze importanti

L'apparecchio deve essere utilizzato rispettando le dimensioni dei mobili della cucina, in modo che ci sia una distanza di almeno 400 mm tra le superfici superiori del piano cottura e le altre superfici e una distanza di 6,5 mm dalle superfici laterali.

Se una cappa o un aspiratore saranno installati sopra l'apparecchio, seguire le istruzioni del produttore per l'altezza del montaggio. (min. 650 mm)

L'apparecchio può essere affiancato alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro apparecchio dietro o su un lato. I mobili della cucina nelle immediate vicinanze dell'apparecchio dovrebbero essere della stessa dimensione o più piccoli dell'apparecchio.

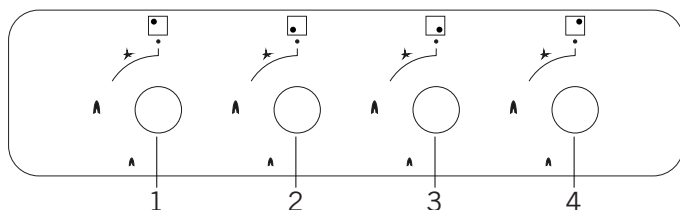


AVVERTENZA: Tutti i tipi di mobili da cucina vicino all'apparecchio dovrebbero essere resistenti al calore. (Non meno di 100°C)

AVVERTENZA: Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia degli apparecchi di raffreddamento.

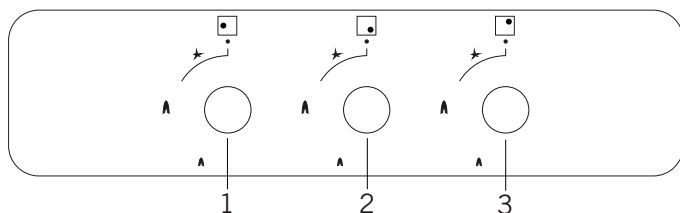
PANNELLO DI CONTROLLO

Per i modelli a 4 fornelli;



1. Fornello superiore posteriore sinistro
2. Fornello superiore anteriore sinistro
3. Fornello superiore anteriore destro
4. Fornello superiore posteriore destro

Per i modelli a 3 fornelli;



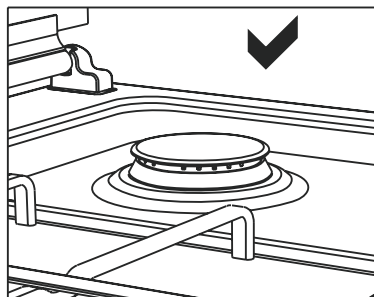
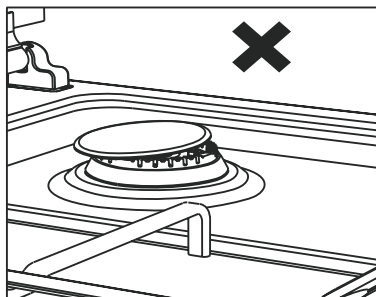
1. Fornello superiore centrale sinistro
2. Fornello superiore anteriore destro
3. Fornello superiore posteriore destro

AVVERTENZA: Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sull'apparecchio.

USO PREVISTO

Usare la sezione del fornello

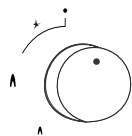
1. Assicurarsi che le coperture dei fornelli siano nella posizione corretta prima di usare l'apparecchio. La posizione corretta delle coperture del piano di cottura è mostrata nella figura qui sotto.



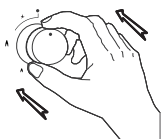
2. Seguire quanto indicato sul pannello di controllo con la posizione del relativo fornello per azionare il fornello desiderato, tramite il pulsante corretto. Le valvole del gas hanno un meccanismo di blocco speciale. Per questo motivo, spingere il pulsante in avanti e tenerlo premuto mentre si apre o si chiude la valvola, per azionare il fornello.

3. ● Chiuso ▲ Fiamma alta ▲ Fiamma bassa

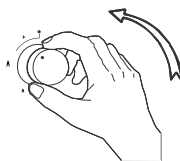
4. Nei modelli ad accensione automatica l'accensione avviene per mezzo della corrente elettrica. Pertanto, assicurarsi che l'apparecchio sia collegato elettricamente prima di utilizzarlo.



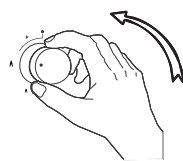
Fornello
rubinetto
chiuso.



Premere prima
il pulsante
in avanti per
accendere il
fornello.

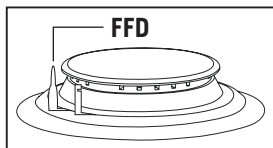


L'accendino è
attivato e ac-
cende quando
il pulsante è
in posizione
abbassata.



Tenere il pul-
sante premuto e
girarlo a sinistra
per scegliere
l'altezza della
fiamma.

5. Attendere 5-10 secondi eseguendo il processo di accensione secondo le istruzioni, vedendo la fiamma sul bruciatore, e poi spingendo il pulsante in avanti senza togliere la mano nei modelli con gruppo di sicurezza a interruzione di gas. Il meccanismo di sicurezza sarà attivato entro questo periodo di tempo e garantirà che l'apparecchio sia in condizioni di funzionamento ottimali. Il gruppo di sicurezza interrompe automaticamente il flusso di gas ai fornelli, nel caso in cui essi si spengano per qualsiasi motivo indesiderato.



6. Il dispositivo di sicurezza di interruzione della fiamma (FFD); funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del liquido traboccato dai piani di cottura superiori.

7. Quando si usa la caffettiera fornita come optional, assicurarsi che i piedini dell'apparecchio siano completamente posizionati sulla griglia e centrati sui fornelli.

8. Assicurarsi che le griglie siano completamente nella posizione corretta. Se la griglia non si inserisce correttamente, può provocare la fuoriuscita dei materiali che vi si trovano sopra.

9. Posizionare i manici in modo che non corrispondano ai fornelli, per evitare che i manici delle pentole e delle padelle si riscaldino.

10. Mettere una quantità adeguata di cibo in pentole e padelle. Evitare di pulire inutilmente, facendo semplicemente sì che il cibo non trabocchi.

11. Le dimensioni della pentola e la fiamma del gas devono corrispondere l'un l'altra. Regolare le fiamme del gas in modo che non sporgano dal fondo del contenitore scelto per la cottura.

12. Non utilizzare contenitori instabili e facilmente ribaltabili sui fornelli.

13. Non mettere contenitori e pentole vuote sui fornelli.

14. Spegnerne sempre i fornelli dopo ogni uso.

15. Non utilizzare contenitori sensibili al calore con l'apparecchio.

16. Quando si vuole mettere la pentola su un altro fornello, invece di farla scorrere, sollevarla e metterla sopra il fornello desiderato.

17. Tieni aperto il coperchio della padella che si usa per scaldare l'olio.

18. Non riempire mai la pentola per più di un terzo di olio. Non lasciare la cucina mentre si riscalda l'olio. Gli oli estremamente caldi comportando un pericolo di incendio.

19. Usare pentole dal manico lungo che si adattino esattamente alla superficie dell'apparecchio. In questo modo si utilizza l'energia in modo più efficiente.





20. Assicurarsi che il coperchio superiore dell'apparecchio sia completamente aperto durante la cottura. Non chiudere il coperchio superiore quando le piastre superiori sono calde.

Tabella dei diametri delle pentole

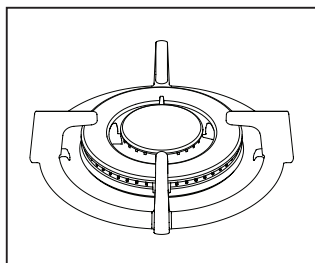
Fornello	Diametro padella/pentola
Fornello grande	22-26 cm
Fornello medio	18-20 cm
Brucciato piccolo	12-18 cm
Fornello wok (3,5)	24-28 cm
Fornello wok (1,9)	22-26 cm

La tabella seguente mostra i diametri raccomandati delle pentole da usare in base ai fornelli.

AVVERTENZA: Il diametro della pentola da utilizzare sull'apparecchio deve essere di almeno 120 mm.

			
Spruzzi e traboccamenti possono danneggiare la superficie dell'apparecchio e causare incendi.	Non utilizzare contenitori con basi convesse o concave.	Vi è spreco di energia se il diametro della pentola è inferiore al diametro superiore del piano di cottura.	Usare solo pentole o padelle a fondo piatto.

Uso del fornello wok *



Il fornello Wok è caratterizzato da una cottura veloce. Fornisce una distribuzione omogenea del calore alla base della pentola e un'alta temperatura poiché ha un sistema di fiamma a doppio anello. Si tratta della soluzione ideale per la cottura a breve termine e ad alte temperature. È necessario prendere un adattatore per il fornello wok quando si vuole usare una pentola di normali dimensioni.

MANUTENZIONE E PULIZIA

La durata di funzionamento dell'apparecchio si prolungano e i problemi riscontrati si riducono se viene pulito a intervalli regolari.

AVVERTENZA: Scollegare il dispositivo. Pericolo di scosse elettriche.

AVVERTENZA: Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni.

Non pulire l'apparecchio con strumenti duri come spazzole, spugnette in rete d'acciaio o coltelli. Non usare materiali abrasivi, agenti graffianti o detergenti.

Pulire le parti dell'apparecchio con un panno insaponato e risciacquare. Poi asciugare accuratamente con un panno morbido.

AVVERTENZA: Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

AVVERTENZA: Non usare materiali infiammabili come acidi, diluenti o gas per la pulizia dell'apparecchio.

Non lavare nessuna parte dell'apparecchio nella lavastoviglie.

Usare stearato di potassio (sapone di Aleppo) per lo sporco e le macchie.

Il prodotto deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo verranno puliti facilmente e si eviterà che i residui brucino quando l'apparecchio viene utilizzato in seguito.

Assicurarsi di asciugare completamente i residui di liquidi dopo il processo di pulizia e di pulire immediatamente gli schizzi di cibo durante la cottura.

Alcuni detersivi o detergenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, detersivi in polvere, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

Pulire il pannello di controllo e i pulsanti con un panno bagnato e asciugarlo con un panno asciutto.

Pulire rapidamente le sostanze contenenti aceto, limone, sale, cola e simili acidi e sostanze alcaline rovesciatisi sull'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nessuna accensione	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione.
	La copertura dei fornelli è montata male.	Installarla correttamente.
	L'erogazione del gas è chiusa.	Erogazione di gas completamente aperta.
Si accende male	Erogazione di gas non completamente aperta.	Erogazione di gas completamente aperta.
	La copertura dei fornelli è montata male.	Installarla correttamente.
	Il sistema di accensione è ostruito da materiali estranei.	Rimuovere i materiali estranei con un panno.
	I fornelli sono bagnati.	Asciugarli con cura.
	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
Presenza di rumore durante l'uso o l'accensione	La copertura dei fornelli è montata male.	Installarla correttamente.
La fiamma si spegne durante l'uso	Il cibo fuoriuscito spegne la fiamma.	Spegner il fornello. Aspettare un minuto e riaccendere.
	Una forte corrente d'aria può aver spento la fiamma.	Spegner il relativo fornello e controllare la presenza di correnti d'aria. (finestre aperte, ecc.) Aspettare un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
	Utilizzo di gas differente.	Controllare il tipo di gas utilizzato.
Fiamma instabile	La copertura dei fornelli è montata male.	Installarla correttamente.
Odore di gas	Un rubinetto del gas è stato lasciato aperto.	Controllare se i beccucci del gas sono stati lasciati aperti.
	Perdita dal collegamento della bombola del gas alla cucina.	Assicurarsi che i collegamenti siano a prova di perdite.
Iniettore non funzionante.	Le estremità e le parti dell'iniettore dei fornelli possono essere sporche.	Pulirle con un materiale che rimuova lo sporco.
	I canaletti dei fornelli possono essere bloccati.	Pulire e aprire i canaletti bloccati sui fornelli.

REGOLE D'USO

1. Effettuare il movimento e il trasporto nella confezione originale.
2. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
3. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
4. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
5. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Questo manuale aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Usare meno acqua possibile durante la cottura.
2. Usare pentole e padelle sufficienti per la quantità di cibo.
3. Usare pentole e padelle del tipo adatto alla quantità di cibo per le piccole quantità.
4. Usare pentole e padelle fatte di materiali che consentano una buona conduzione del calore. Per esempio, pentole e padelle in ghisa, acciaio o smalto si riscaldano più velocemente rispetto a quelle in vetro o ceramica, consumando meno energia.
5. Selezionare l'impostazione di energia più bassa con cui l'acqua può bollire. Ridurre l'impostazione di energia al minimo possibile per mantenere la temperatura richiesta.
6. Assicurarsi che il contenitore per la cottura sia centrato sul fornello.

CONFORMITÀ CON LA DIRETTIVA RAEE E SMALTIMENTO

Questo prodotto non contiene materiali pericolosi e proibiti indicati nel "Regolamento sui controlli delle apparecchiature elettriche ed elettroniche" pubblicato dal Ministero dell'Ambiente e dell'Urbanizzazione della Repubblica di Turchia. Conforme al regolamento RAEE.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

Questo prodotto è stato fabbricato con parti e materiali di alta qualità riciclabili e riutilizzabili. Pertanto, non smaltire questo prodotto con altri rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Portarlo presso un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Si può aiutare a proteggere l'ambiente e le risorse naturali consegnando i prodotti usati ai centri per il riciclaggio. Prima di smaltire il prodotto, tagliare il cavo di alimentazione e renderlo non funzionante, per la sicurezza dei bambini. L'imballaggio dell'apparecchio è realizzato con materiali riciclabili secondo la nostra legislazione nazionale. Non smaltire i rifiuti dell'imballaggio con i normali rifiuti domestici o con altri rifiuti, smaltirli presso i punti di raccolta dedicati indicati dalle autorità locali.

