

eurotech



Istruzioni per l'uso e l'installazione
Piano cottura a Gas

3



Instructions for use and installation
Gas Hob

15

EDG-604IX
EDG-705IX
EDG-905IX

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

Gentile cliente

Il piano cottura a gas ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere deposti o distrutti.

Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potrete trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Queste istruzioni sono valide se è segnato il simbolo del paese sull'apparecchio. Se il simbolo del paese NON C'E', bisogna prendere in considerazione le istruzioni tecniche dove troverete le istruzioni necessarie per la trasformazione dell'apparecchio secondo le richieste d'utilizzo in quel paese.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Avvertenze importanti	4
Installazione del piano di cottura	5
Collegamento del piano alla rete elettrica	6
Collegamento del piano al gas	7
Tabella ugelli	9
Caratteristiche tecniche	9
Descrizione apparecchio	11
Pulizia e manutenzione	13
Importanti avvertenze e segnalazione errori	14

ISTRUZIONI TECNICHE E INSTALLAZIONE

AVVERTENZE IMPORTANTI

- L'apparecchio può essere incassato nel mobile della cucina, collegato alla rete elettrica e al gas solo da un tecnico autorizzato.
- Nell'ambiente, durante l'uso dei bruciatori a gas, si sprigionano il calore e l'umidità aggiuntiva. Se l'uso dei bruciatori è prolungato e più intenso dovete intensificare l'aerazione ed accendere la cappa.
- Non usate i bruciatori a gas se la fiamma del gas non è stabile.
- Se sentite l'odore del gas nell'ambiente, chiudete la valvola principale per la condotta di gas della bombola oppure del gas cittadino, spegnete tutti i fuochi accesi (anche le sigarette), areate l'ambiente, non accendete gli apparecchi elettrici e chiamate il tecnico per il gas.
- Chiudete la valvola principale per la condotta di gas quando non usate per molto tempo i bruciatori (partenza per le vacanze).
- Non lasciate incustoditi i bambini durante il funzionamento dell'apparecchio. Pericolo ustioni!
- Il grasso e l'olio surriscaldato sul piano cottura possono infiammarsi. Sorvegliare la cottura perché esiste il pericolo di ustioni e di incendi.
- Non usate le zone di cottura per riscaldare l'ambiente.
- Non posizionate sulle zone cottura le pentole vuote.
- Non usate la superficie in vetroceramica come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
- Preparazione dei cibi nei contenitori di plastica o di alluminio sulle zone cottura calde è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica non bisogna posizionare gli oggetti in plastica o la carta d'alluminio.
- Attenzione al collegamento elettrico degli altri apparecchi nelle vicinanze del piano in vetroceramica. Il cavo non deve toccare il piano cottura caldo.
- Non conservate sotto l'apparecchio gli oggetti sensibili ai cambiamenti di temperatura, come p.e. detersivi, spray, etc.
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualsiasi screpolatura, interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Fate attenzione all'esatta posizione delle parti del bruciatore.
- Nel caso di disturbi staccate immediatamente la presa dalla rete elettrica e chiamate il Servizio Assistenza.
- Non usate, per la pulizia dell'apparecchio, apparecchi a vapore o ad alta pressione, perché possono provocare la folgorazione.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l'elettrodomestico.
- L'uso duraturo di pentole in ghisa può cambiare la superficie e la cornice del piano di cottura. L'intervento del servizio d'assistenza non è sotto garanzia.
- Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.

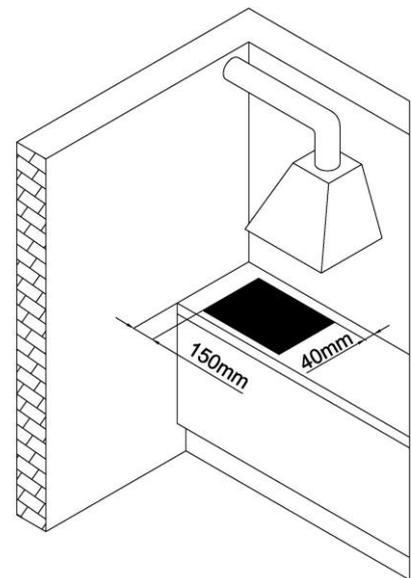
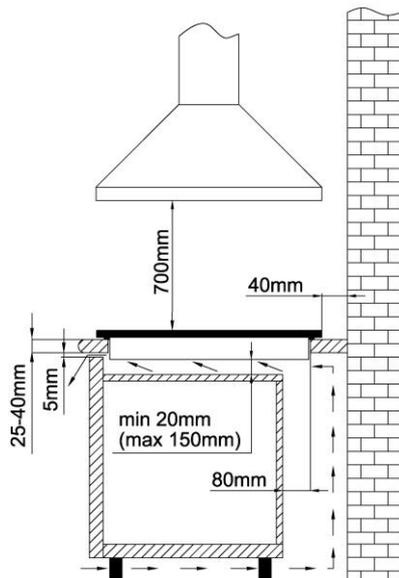
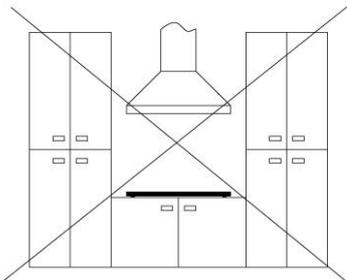


Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato,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

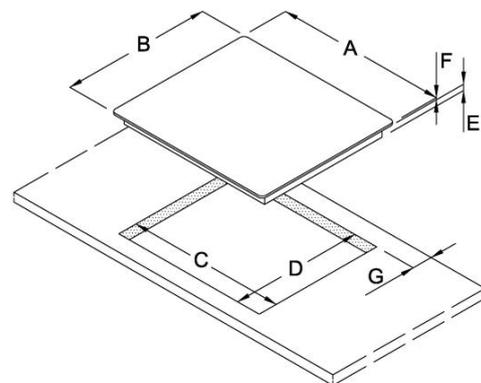
INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

Avvertenze importanti

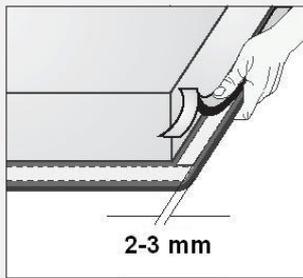
- L'apparecchio può essere incassato, collegato alla rete elettrica e al gas solo da un tecnico autorizzato.
- Il rivestimento del mobile da incasso deve essere trattato con le colle termoresistenti (100°C), altrimenti a causa di minore resistenza termica può cambiare la forma.
- Il piano cottura da incasso è adatto ad essere incassato nel piano di lavoro, sopra il mobile di profondità 600mm o più.
- Il piano cottura da incasso deve essere montato in modo che i due anteriori elementi fissati possono essere raggiunti dalla parte inferiore.
- Il mobile inferiore non deve avere un cassetto. Se il mobile della cucina possiede un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante min.20mm dalla superficie inferiore del piano di lavoro. Lo spazio fra il divisorio e il piano cottura deve essere vuoto e dentro non dovete lasciare oggetti.
- I mobili appesi sopra il piano cottura devono essere posizionati alla giusta altezza in modo che non venga disturbato il processo lavorativo.
- La distanza fra il piano cottura e la cappa deve essere come richiesto nelle istruzioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- La distanza minima fra il bordo dell'apparecchio e il mobile alto vicino è 150mm.
- E' permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno massiccio nei piani di lavoro solo se rimane la distanza minima segnata sui disegni per l'incasso.
- La distanza minima fra piano cottura da incasso e la parete posteriore è segnata sul disegno per l'incasso.
- Il piano cottura da incasso può essere montato nel piano di lavoro che ha uno spessore di 25-40mm. Altrettanto deve esserci un'apertura di minimo 5mm nella parte anteriore.



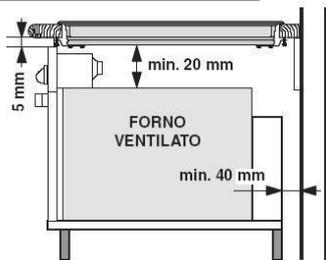
	EDG-705IX	EDG-604IX	EDG-905IX
A	750mm	600mm	880mm
B	510mm	510mm	510mm
C	720mm	560mm	860mm
D	490mm	490mm	490mm
E	45mm	45mm	45mm
F	3mm	3mm	3mm
G	≥50mm	≥50mm	≥50mm



Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso



Misura apertura piano cottura da incasso



Procedimento dell'incasso con l'uso delle molle

Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

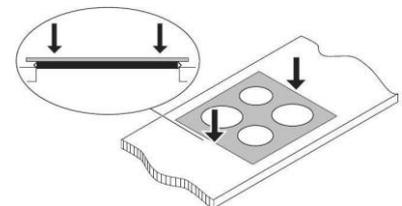
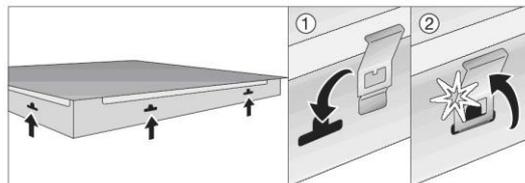
L'incasso senza la guarnizione è vietato!

La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:

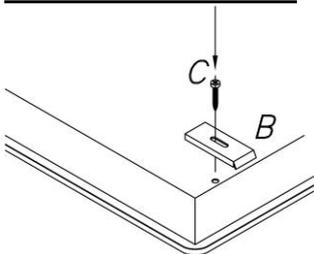
- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore a 2-3mm dal bordo.
- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.

- L'incasso del forno sotto il piano cottura è possibile per forni dotati di ventilatore di raffreddamento.
- Prima dell'incasso del forno bisogna togliere, nell'apertura dell'incasso, la parete posteriore del mobile. Altrettanto deve esserci un'apertura di minimo 5mm nella parte anteriore.

- Il piano di lavoro deve essere completamente diritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare il piano cottura alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi.
- Posizionare il piano cottura sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



Procedimento dell'incasso con l'uso delle staffe



Il fissaggio al mobile è ottenuto mediante staffe di fissaggio che vengono fornite come accessori. Nella parte inferiore della cassetta sono già predisposti i fori dove vengono avvitate le apposite viti (C) che bloccano le staffe di fissaggio (B).

B = staffa di fissaggio
C = vite

COLLEGAMENTO PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA

- Il collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aperte il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- L'apparecchio funziona se è collegato a 220-240V ~.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo onnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.

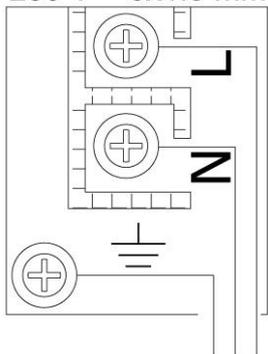
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questo apparecchio può essere incassato, da una parte vicino ad un mobile più alto di esso, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Dopo l'incasso, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

ATTENZIONE!

- Prima di ogni intervento bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve seguire lo schema, secondo la tensione della rete elettrica.
- Collegare il cavo di protezione (PE) al morsetto segnato con il simbolo del cavo di terra.
- Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da strappi accidentali.
- Dopo il collegamento accendete tutte le zone cottura per circa 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Schema di collegamento:

230 V~ 3x1.5 mm



- Per un collegamento sbagliato si possono rovinare parti dell'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Prima del collegamento bisogna verificare se la tensione elettrica sulla targhetta corrisponde alla tensione elettrica della rete domestica.
- Il cavo di collegamento deve passare in modo, che non tocchi la parete posteriore del piano cottura perchè quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.

Per il collegamento si possono usare:

- cavi di collegamento tipo H05 RR-F con filo di protezione giallo-verde.
- cavi di collegamento tipo H07 RN-F con filo di protezione giallo- verde o altri fili simili.

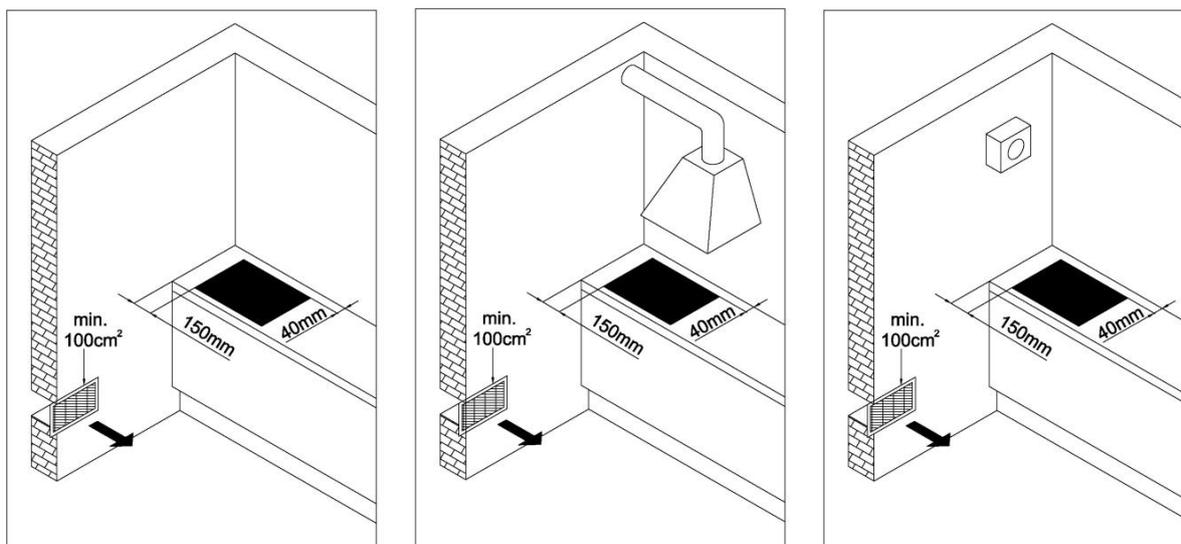


COLLEGAMENTO DEL PIANO COTTURA AL GAS

- Questo apparecchio deve essere collegato secondo le norme in vigore e si può utilizzare solo in ambienti bene areati. Prima del collegamento o l'uso dovete leggere attentamente le istruzioni.
- Prima del collegamento verificare se le richieste locali (gas e pressione) sono compatibili con l'adattamento dell'apparecchio.

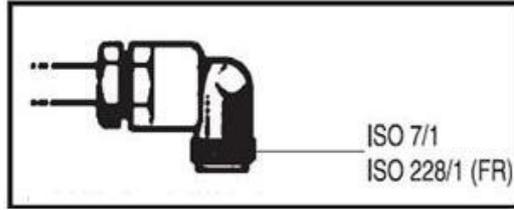
La categoria con i relativi tipi di gas di possibile utilizzo sono riportati in tabella1.

- L'adattamento di questo apparecchio è segnato sulla targhetta.
- L'apparecchio non si collega alle apparecchiature per eliminazione dei fumi (p.e. camino). Deve essere collocato e collegato secondo le leggi in vigore per l'incasso e il collegamento. Fare particolare attenzione riguardo alle richieste di areazione.



Collegamento

- Bisogna collegarsi al gas locale secondo le leggi in vigore del locale distributore di gas.
- L'apparecchio è dotato (nella parte inferiore) di raccordo per il gas di filetto esterno ISO 7- 1 R1/2.
- L'apparecchio ha in dotazione il raccordo per il gas liquido, il raccordo conico, e le guarnizioni non metalliche.



- Durante il collegamento bisogna tenere il raccordo R ½ fermo, in modo che non ruoti.
- Le giunture di collegamento aderiscono bene se si usano le guarnizioni non metalliche approvate. Queste sono mono-uso. Lo spessore delle guarnizioni piatte non metalliche si può deformare fino al 25%.
- Collegare l'apparecchio al collegamento per il gas con un tubo flessibile provato e certificato.
- Il tubo di collegamento flessibile si deve muovere liberamente. Non deve venire in contatto con le parti mobili del mobile e non deve toccare il fondo del piano cottura.
- Se nel mobile sotto il piano cottura è incassato anche il forno elettrico, quest'ultimo deve avere il ventilatore di raffreddamento.

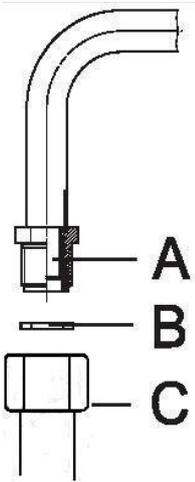
Dopo il collegamento del piano a gas bisogna verificare l'aderenza dei raccordi.

Raccordo per collegamento al gas

A Raccordo ISO7-1 R1/2

B Guarnizione non metallica spessore 2 mm

C Tubo rigido o flessibile d'alimentazione gas (dipende dal modello)



Utilizzare esclusivamente tubi e guarnizioni di tenuta conformi alle norme di riferimento del paese.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Per agevolare l'installazione e per evitare rischi di perdite gas, si consiglia di allacciare prima il raccordo orientabile nel piano di cottura e successivamente sul tubo delle rete di alimentazione. L'inversione di questa sequenza potrebbe creare problemi di tenuta gas tra tubo e piano.

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre, che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.

Dopo il collegamento verificare il funzionamento corretto dei bruciatori. La fiamma deve bruciare con colori verde-azzurri. Se la fiamma non è stabile, alzare la potenza minima.

Adattamento ad altro tipo di gas



- Il piano a gas non deve essere rimosso dal piano di lavoro per effettuare l'adattamento ad altro tipo di gas.
- Prima di effettuare l'adattamento staccate l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudete il gas.
- Togliete la griglia di sostegno e i coperchi dei bruciatori con la corona.
- Cambiare gli ugelli presenti per il carico termico nominativo con quelli adeguati per il nuovo tipo di gas e forniti in dotazione (vedi tabella ugelli).
- Ad operazione ultimata sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella data in dotazione corrispondente alla nuova installazione.

Elementi di regolazione

Gli elementi di regolazione sono raggiungibili:

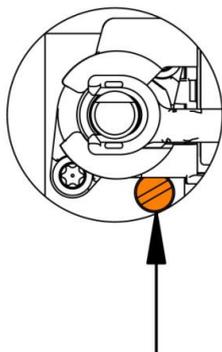
- Togliete la griglia di sostegno e i coperchi dei bruciatori con la corona.
- Gli elementi di regolazione nel bruciatore doppio sono raggiungibili dietro la placca di protezione dell'ugello principale.

- Togliere le manopole di gestione con le guarnizioni.

Rubinetto del gas

Vite di regolazione per la minima carica termica

Regolazione del minimo della fiamma



Istruzioni per gas città (G110, G120, G150.1) e metano (G20, G25)

1. Accendere il bruciatore e portarlo sulla posizione minima.
2. Estrarre la manopola del rubinetto gas e agire sulla vite di regolazione a lato dell'astina del rubinetto:
 - in senso antiorario per aumentare la portata del gas
 - in senso orario per diminuirla

fino ad ottenere una fiamma minima regolare.

3. Rimontare la manopola e verificare la stabilità della fiamma del bruciatore (ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo la fiamma non dovrà spegnersi).
4. Ripetere l'operazione su tutti i rubinetti gas.

Istruzioni per gas liquido (GPL: G30, G31)

Avvitare completamente in senso orario la vite alloggiata a lato dell'astina del rubinetto.

Attenzione: questi lavori possono essere effettuati solo da un tecnico autorizzato dal distributore di gas o dall'assistenza autorizzata!

CARATTERISTICHE TECNICHE (TAB.1)

	EDG-705IX	EDG-604IX	EDG-905IX
Dimensione (mm)	750	600	880
Tensione di funzionamento	220-240 V~, 50/60 Hz		
Bruciatori	A: Bruciatore Ausiliario (1,0kW) SR: Bruciatore Semirapido (1,75kW) R: Bruciatore Rapido (3,0kW) MW: Bruciatore Mini-Wok (3,3kW) TC: Bruciatore Tripla Corona (3,8kW) D: Bruciatore Dual (5,5kW)		
Anteriore sinistro	A	MW	D
Posteriore sinistro	SR	SR	-
Anteriore centrale	TC	-	A
Posteriore centrale	-	-	SR
Anteriore destro	SR	A	SR
Posteriore destro	R	SR	R
Categoria Gas di utilizzo	Gas Metano I2H ; GPL I3B/P30		
Potenza totale (W)	11300	7800	13000

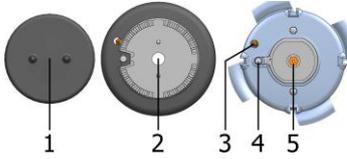
TABELLA UGELLI

Model No.	Gas Metano I2H						GPL I3B/P30					
	D	TC	MW	R	SR	A	D	TC	MW	R	SR	A
EDG-604IX	-	-	128-T	-	97-Z	72-X	-	-	85	-	65	50
EDG-705IX	-	135-K	-	128-H3	97-Z	72-X	-	98	-	85	65	50
EDG-905IX	155-H3 / 75-H1	-	-	128-H3	97-Z	72-X	98 / 47	-	-	85	65	50

Avvertenze importanti

- I bruciatori sono dotati di un elettrodo presenza fiamma.
Se la fiamma del bruciatore si spegne accidentalmente o involontariamente (ad es. corrente d'aria, liquido che fuoriesce dalla pentola):
 - l'afflusso di gas si interrompe automaticamente, impedendo così che il gas si propaghi nella stanza.

• Il coperchio del bruciatore deve sempre essere posizionato esattamente sulla corona. Fate attenzione che le aperture sulla corona del bruciatore siano sempre libere.



- 1 Coperchio corona bruciatore
- 2 Corona bruciatore con sostegno coperchio
- 3 Elettrodo presenza fiamma
- 4 Elettrodo di accensione
- 5 Ugello

Pentole

- La scelta giusta delle pentole assicura un ottimale tempo di cottura e consumo del gas. Il diametro delle pentole è il parametro più importante.
- Le fiamme che fuoriescono dal bordo delle pentole troppo piccole, possono danneggiarle, tuttavia, in tali casi il consumo di gas è maggiore.
- Per la combustione, il gas ha bisogno d'aria. Se la pentola è troppo grande, l'aria che viene fornita al bruciatore è insufficiente, di conseguenza l'effetto della combustione è minimo.



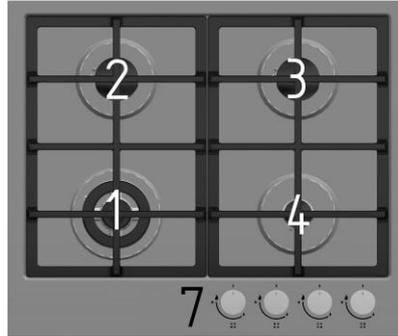
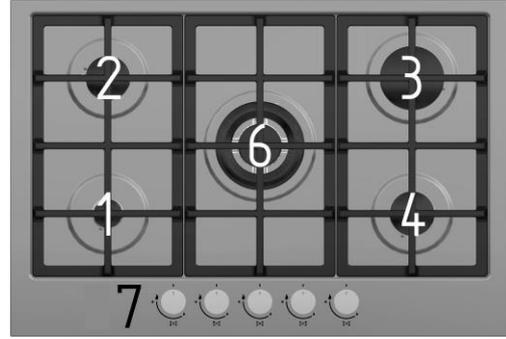
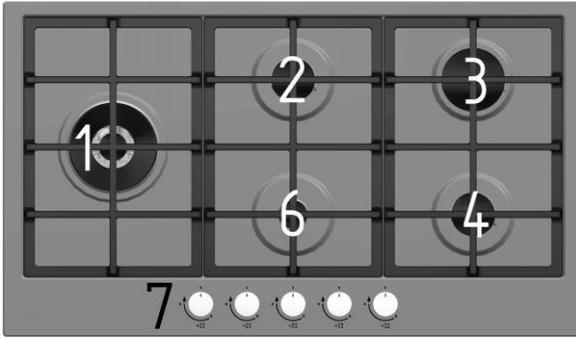
Tipo bruciatore	Ø Fondo pentola
Ausiliario (1,0 kW)	120 - 180 mm
Semirapido (1,75 kW)	180 - 220 mm
Rapido (3,0 kW)	220 - 260 mm
Mini-Wok (3,3 kW)	220 - 300 mm
Tripla Corona (3,8 kW)	220 - 300 mm
Dual (5,5 kW)	220 - 300 mm

Avvertenze importanti riguardo alla superficie in vetroceramica

- Le zone cottura raggiungono molto velocemente la temperatura impostata, però la superficie nelle vicinanze rimane fredda.
- Il piano cottura è resistente ai cambiamenti di temperatura.
- Il piano cottura è resistente alle botte. Le pentole possono essere poste sulle zone cottura più fortemente, senza danneggiare il piano.
- Non usate la superficie in vetroceramica come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono provocare graffi.
- La preparazione dei cibi nei contenitori d'alluminio o di plastica sulle zone di cottura calde non è permessa. Sulla superficie in vetroceramica non dovete appoggiare nessun oggetto in plastica o in alluminio (carta d'alluminio).
- Non usate il piano cottura in vetroceramica screpolato o rotto. La caduta di oggetti a punta sul piano cottura in vetroceramica può provocare la rottura di quest'ultimo. Le conseguenze sono visibili subito o dopo un pò di tempo. Se si verifica qualsiasi screpolatura visibile, staccare immediatamente il piano dall'alimentazione elettrica.
- Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito.

ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIO



- 1.Zona cottura a gas anteriore sinistra
- 2.Zona cottura a gas posteriore sinistra
- 3.Zona cottura a gas posteriore destra
- 4.Zona cottura a gas anteriore destra
- 5.Zona cottura a gas posteriore centrale
- 6.Zona cottura a gas anteriore centrale
- 7.Manopola di comando

Elementi di gestione zone cottura a gas

		Rubinetto gas chiuso
		Accensione
		Massima potenza
		Minima potenza

Elementi di gestione zone cottura a gas (Bruciatore Dual)

		Rubinetto gas chiuso
		Accensione
		Massima potenza
		Interno: Massima potenza Esterno: Minima potenza
		Interno: Minima potenza Esterno: Rubinetto gas chiuso

Accensione e funzionamento bruciatori

Istruzioni per l'utente

Quest'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, e cioè per la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Uso dei bruciatori

- Se i bruciatori non sono usati per diversi giorni attendere qualche secondo prima dell'accensione per dar modo all'aria presente nella tubazione di uscire.
- Per accendere i bruciatori del piano di cottura, essendo dotati di accensione automatica è sufficiente premere e ruotare la manopola fino alla piccola stella. Il generatore di accensione è di tipo a scarica ripetitiva.
- Se la fiamma non si accende entro 5 secondi riportare la manopola alla posizione 0 e ripetere l'operazione; se l'accensione elettrica non funziona a causa di mancata corrente elettrica o le candele umide, potete accendere il gas con il fiammifero o con l'accendino.
- Per i modelli dotati di rubinetto con sicurezza (che interrompono l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma) i bruciatori vengono accesi come sopra descritto, prestando attenzione a **mantenere premuta a fondo la manopola per circa 5-6 secondi dopo l'accensione della fiamma.** Trascorso tale tempo, che dà la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi, la fiamma risulterà permanente.
- La fiamma può essere impostata fra il massimo e il minimo livello. Non consigliamo il posizionamento fra 0 e la grande fiamma; In quest'area la fiamma non è stabile e si può spegnere.
- Per spegnere il bruciatore girare la manopola nella posizione spenta ()

ATTENZIONE: una volta pulito il piano accertarsi che il bruciatore sia ben alloggiato e non interferisca con la candeletta di accensione.

Per una migliore utilizzazione dei bruciatori, si raccomanda di utilizzare pentole con fondo piatto di diametro adatto al bruciatore prescelto.

Nel caso di pentole o tegami di piccolo diametro (caffettiere, teiere, ecc), si dovrà regolare la potenza del bruciatore interessato accertandosi che la fiamma lambisca il fondo del tegame senza fuoriuscire. Non è consentito l'uso di tegami con il fondo concavo o convesso.

AVVERTENZA: nel caso di un spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

ATTENZIONE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore, di umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina: mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica).

Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace, per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono avere temperature elevate, quando viene utilizzato il piano cottura. Tenere lontani i bambini.

ATTENZIONE: questo apparecchio è solo per uso cucina. Non deve essere utilizzato per altri scopi, per esempio riscaldamento degli ambienti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

- Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso, lasciandolo prima raffreddare.
- Si consiglia di asciugare il piano dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.
- Eliminare subito alimenti o liquidi contenenti sale dal piano di cottura per impedire l'alterazione della superficie.

Per evitare che le superfici vengano danneggiate per la pulizia non si devono usare:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare
- prodotti per eliminare macchie e ruggine
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire
- solventi
- detergenti per lavastoviglie
- spray per grill e forni
- spray per vetro
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti
- oggetti appuntiti (per evitare di danneggiare la guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro).

Piano in acciaio inossidabile

Pulire il piano in acciaio inossidabile con un panno spugna un po' di detergente per stoviglie e acqua calda. Lasciare in ammollo lo sporco incrostato.

Al termine asciugare il piano con un panno morbido.

In caso di necessità è possibile usare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile. Si consiglia di utilizzare i prodotti esclusivamente nella direzione della levigatura.

Parti serigrafate

Non utilizzare mai prodotti per la cura e la pulizia di acciaio inossidabile in corrispondenza delle parti serigrafate, altrimenti le scritte sbiadiscono.

Pulire l'area con un panno spugna un po' di detergente per stoviglie e acqua calda.

Per rallentare il deposito di sporco sul piano di cottura è consigliato l'uso di un prodotto per la cura dell'acciaio inossidabile. Distribuire il prodotto con parsimonia sulla superficie usando un panno morbido.

Griglia e manopola

Togliere le griglie. Pulire griglia e manopole con un panno spugna un po' di detergente per stoviglie e acqua calda.

Lasciare in ammollo se lo sporco è tenace.

Alla fine asciugare tutti i componenti con un panno pulito.

Non lavare assolutamente le griglie in lavastoviglie.

Brucciatori

Non lavare assolutamente i componenti del bruciatore in lavastoviglie.

Rimuovere tutti i componenti mobili del bruciatore e lavarli solamente a mano con un panno spugna, del detersivo per stoviglie e acqua calda.

Pulire invece i componenti fissati del bruciatore con un panno umido.

Pulire l'elettrodo d'accensione e l'elettrodo presenza fiamma con un panno umido ben

strizzato.

L'elettrodo d'accensione non deve bagnarsi altrimenti non si genera la necessaria scintilla.

Alla fine asciugare tutti i componenti con un panno pulito.

Accertarsi che anche i forellini per il passaggio delle fiamme siano perfettamente asciutti.

La superficie dei coperchi corona bruciatore diventa opaca nel corso del tempo. Questa colorazione è normale; il materiale non è difettoso.

IMPORTANTI AVVERTENZE E SEGNALAZIONE ERRORI

- Durante il periodo di garanzia possono essere eseguite le riparazioni solo dal Servizio di Assistenza autorizzato.
- Prima della riparazione bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica è cioè staccare il cavo d'alimentazione o svitare il fusibile.
- Gli interventi e le riparazioni non autorizzati possono provocare la folgorazione o il corto circuito, per cui non eseguiteli. Lasciate questi lavori ai tecnici autorizzati.
- Nel caso di piccoli disturbi potete cercare di risolvere il problema seguendo i consigli delle istruzioni d'uso.

Importante

L'intervento del servizio di assistenza durante la garanzia non è gratuito, se l'apparecchio non funziona per la gestione sbagliata.

In seguito troverete alcuni consigli per eliminazione dei piccoli problemi.

Problema	Possibile causa	Eliminazione
La fiamma non è uniforme	Regolazione del gas non adatta	La regolazione del gas deve essere verificata da un esperto!
La fiamma cambia improvvisamente	Le parti del bruciatore non sono correttamente assemblate	Assemblare correttamente le parti del bruciatore.
Per accendere i bruciatori bisogna tenere premuta la manopola d'accensione più a lungo	Le parti del bruciatore non sono correttamente assemblate	Assemblare correttamente le parti del bruciatore.
Dopo l'accensione la fiamma si spegne	La manopola non è stata premuta sufficientemente a lungo o è stata premuta troppo delicatamente.	Tenere la manopola premuta più a lungo; prima di rilasciarla, premerla fortemente.
La griglia nella zona del bruciatore ha cambiato colore	Un fenomeno normale a causa di temperatura elevata.	Pulire la griglia con detersivo per la pulizia dei metalli.
Il funzionamento elettrico in generale risulta disturbato	Accenditore/morsettiera danneggiato	Verificare l'accenditore/morsettiera e sostituirlo se risulta danneggiato.
L'accensione elettrica non funziona più	Residui di cibo o del detersivo tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.	Pulire attentamente l'apertura tra l'elettrodo di accensione e il bruciatore.
I coperchi dei bruciatori sono sporchi	Sporzicia normale	Pulite i coperchi con detersivo per la pulizia dei metalli.

Se malgrado i consigli sopra indicati non siete riusciti a risolvere i problemi, chiamate l'assistenza o il tecnico autorizzato.

L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati per l'uso o l'installazione non adeguati non saranno riparati sotto la garanzia. Le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.



Instructions for use and installation
Gas Hob

I The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

This electric integrated gas cooker is manufactured for household use. Our appliances are packed in the environmentally friendly materials which may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labeled accordingly. Once the life cycle your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

Instructions for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of the appliance, so you may find some descriptions for the functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

Instructions for connection

The appliance must be connected in compliance with the instructions attached to it, as well as in compliance with relevant regulations and standards. The connection may only be performed by a qualified person.

Rating plate

The rating plate indicating the basic information on the appliance is attached to the lower side of the hob.

Important warnings	18
Installation	19
Connecting the appliance to the power mains	20
Connecting the cooking hob to the gas supply	22
Nozzle table	23
Technical information	23
Appliance description	25
Cleaning and maintenance	27
Special warnings and fault reporting	28

TECHNICAL INSTRUCTIONS AND INSTALLATION

Important warnings

- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains and the gas supply may only be performed by an adequately qualified technician.
- When the appliance is in use, additional heat and moisture are emitted into the room. When the appliance is used for a prolonged period of time at a high performance level, intensive ventilation or use of kitchen hood may be required in the room where the appliance is installed.
- Do not use the gas burners, if the flame seems unstable.
- If you smell gas in the room, immediately close the gas supply valve either on the gas bottle or gas pipeline, extinguish all sources of open fire (including cigarettes), aerate the room, do not turn on any electric appliances, and call a natural gas expert.
- The main gas supply valve should also be closed if gas burners will be out of use for a long period of time (e.g. when going on holiday).
- Do not leave small children unattended when the appliance is in operation. Risk of burning and scalding!
- During cooking, the overheated fat or oil on the hob may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, control the cooking process at all times.
- Do not use the cooking hob for room heating.
- Do not place empty pans on the hob.
- Make sure that the parts of the burners are correctly positioned / installed.
- Glass ceramic hobs should not be used as a worktop. Sharp objects may cause scratches.
- Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the glass ceramic hob.
- If there is a wall power outlet located near the hob and another appliance is plugged into it, make sure the power cord does not come into contact with the hot cooking zones.
- Do not store any temperature-sensitive objects, materials, or substances underneath the hob, e.g. detergents, sprays, etc.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If any visible crack appears, immediately unplug and disconnect the appliance from the power supply to avoid the possibility of electric shock.
- In case of a failure of the appliance, immediately disconnect the appliance from the power mains and contact the service center.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- After a prolonged use of cast iron plates, the area of the plate and the edge of the cooking zone may discolour. Repair service is not covered by the warranty.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.

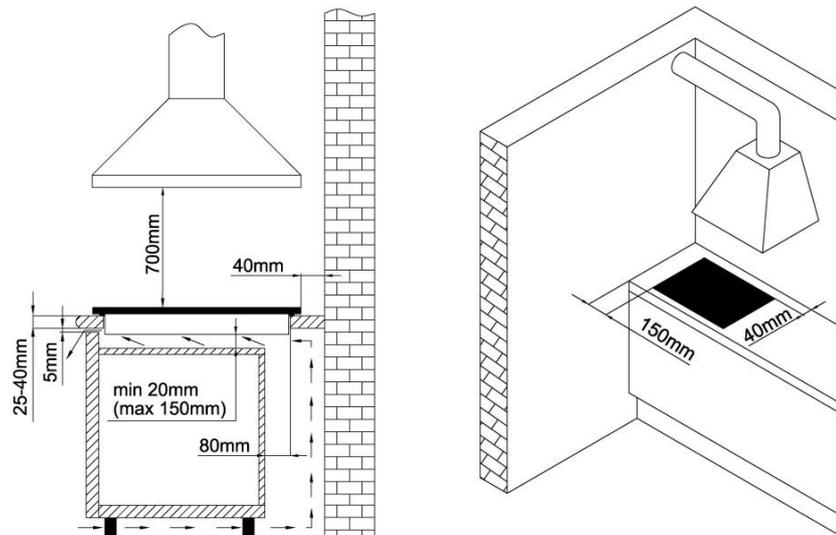
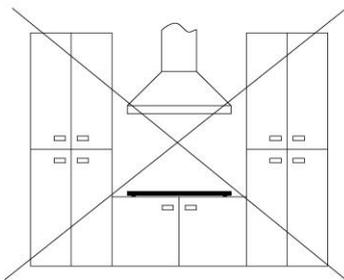


The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

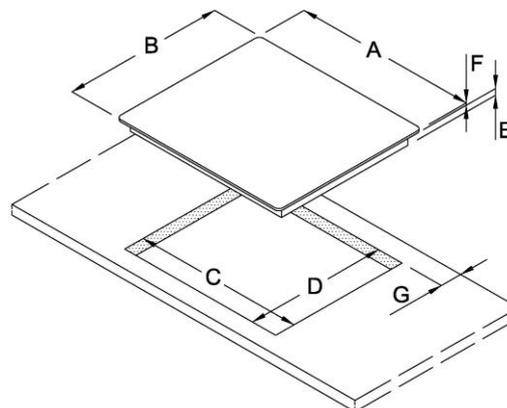
INSTALLATION

Important warnings

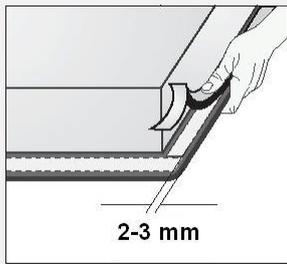
- Installation of the appliance into a kitchen worktop and its connection to the power mains may only be performed by an adequately qualified technician.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100°C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Cooking hob is dimensioned to be built into the worktop over a piece of kitchen furniture, with a width of 600 mm or more.
- After installation, the front two fastening elements should be freely accessible from below.
- The kitchen furniture element underneath the hob should not be fitted with a drawer. If the kitchen furniture element as a horizontal partition wall, it should be installed no less than min 20mm from the lower surface of the worktop. The space between the partition wall and the hob must be empty; no objects should be placed into that gap.
- Hanging, or wall-mounted kitchen elements should be installed high enough not to interfere with the work process.
- The distance between the cooking hob and the kitchen hood should be no less than indicated in the instructions for kitchen hood installation. The minimum distance is 700 mm.
- The distance between the appliance edge and the adjacent tall kitchen furniture element should amount to no less than 150 mm.
- Use of massive wood decoration plates or boards on the worktops behind the cooking hob is permitted, if the minimum distance remains the same as indicated in the installation drawings.
- Minimum distance between the built-in cooking hob and the rear wall is indicated on the installation drawing.
- Cooking hobs can be installed into worktops that are 25 to 40 mm thick. The front part must have an opening of no less than 5 mm.



	EDG-705IX	EDG-604IX	EDG-905IX
A	750mm	600mm	880mm
B	510mm	510mm	510mm
C	720mm	560mm	860mm
D	490mm	490mm	490mm
E	45mm	45mm	45mm
F	3mm	3mm	3mm
G	≥50mm	≥50mm	≥50mm



Installing the foam gasket

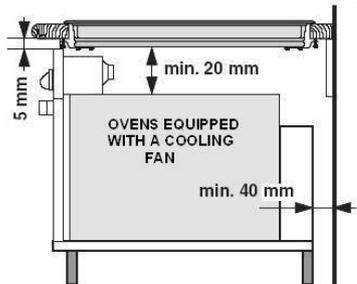


Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side cooking hob (see figure above).
Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side approximately 2-3 millimetres from the edge (as shown in the figure). The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.

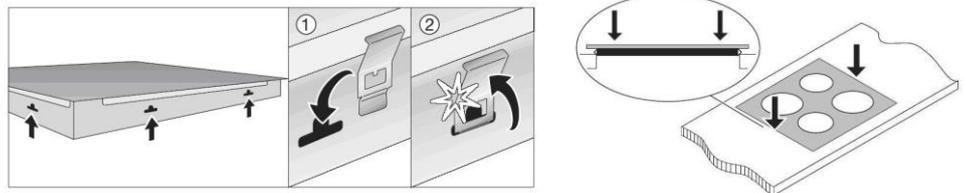
Kitchen worktop cutoff dimensions



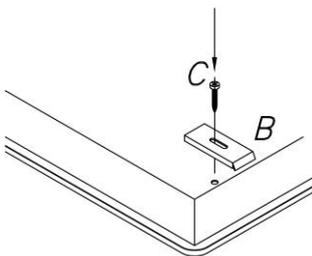
- Only ovens fitted with a cooling fan may be installed underneath this cooking hob.
- Before installing an oven, the rear wall of the kitchen furniture element should be removed in the area of the cooking hob cutout. Furthermore, a gap of at least 5 mm should be left at the front side.

Installation procedure (with springs)

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



Installation procedure (with fixing brackets)



The cooktop is fixed to the unit by means of the brackets and accessories provided. Holes are provided in the bottom of the tray where you can attach the screws (C) that hold the brackets (B) in place.

- B** = fixing bracket
- C** = screw

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER MAINS

- The appliance may only be connected by an authorized skilled technician.
- Electric system protection should comply with all relevant regulations.
- The connection clips can be accessed when the connection clip covers are opened / removed.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home circuit.
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the hob.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Given the protection from the risk of fire, appliances of this type may be installed in

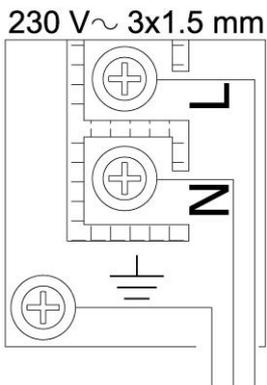
a worktop next to a piece of kitchen furniture that is taller than the appliance (when installed); however, in this case, a kitchen furniture element must be installed on the other side, adjacent to the appliance.

- The current conducting and isolated parts must be protected from any possibility of direct contact.

WARNING!

- Before any intervention, disconnect the appliance from the power mains. Connect the appliance in compliance with the electric connections diagram supplied; make sure the relevant network voltage is observed! The ground wire (PE) should be connected to the clip indicated by the earthing symbol.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones / heaters for approximately three minutes to make sure they are operating correctly.

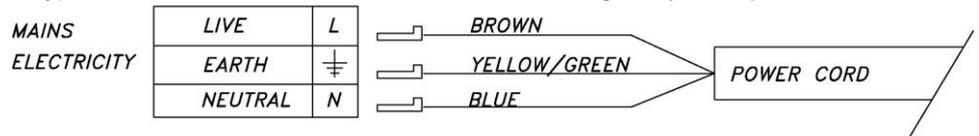
Connecting:



- Incorrect connection may destroy parts of the appliance, making the warranty void.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate is consistent with the voltage in your home network. Connection voltage should be checked by a qualified technician using a corresponding measuring device!
- Connection cable on the back of the appliance should be led in such way that it does not touch the appliance back wall, as this part will get very hot during operation.

The following can be used for connection:

- Type H05RR-F rubber connection cables with a greenyellow protective wire,
- Type H07RN-F rubber connection cables with a greenyellow protective wire.

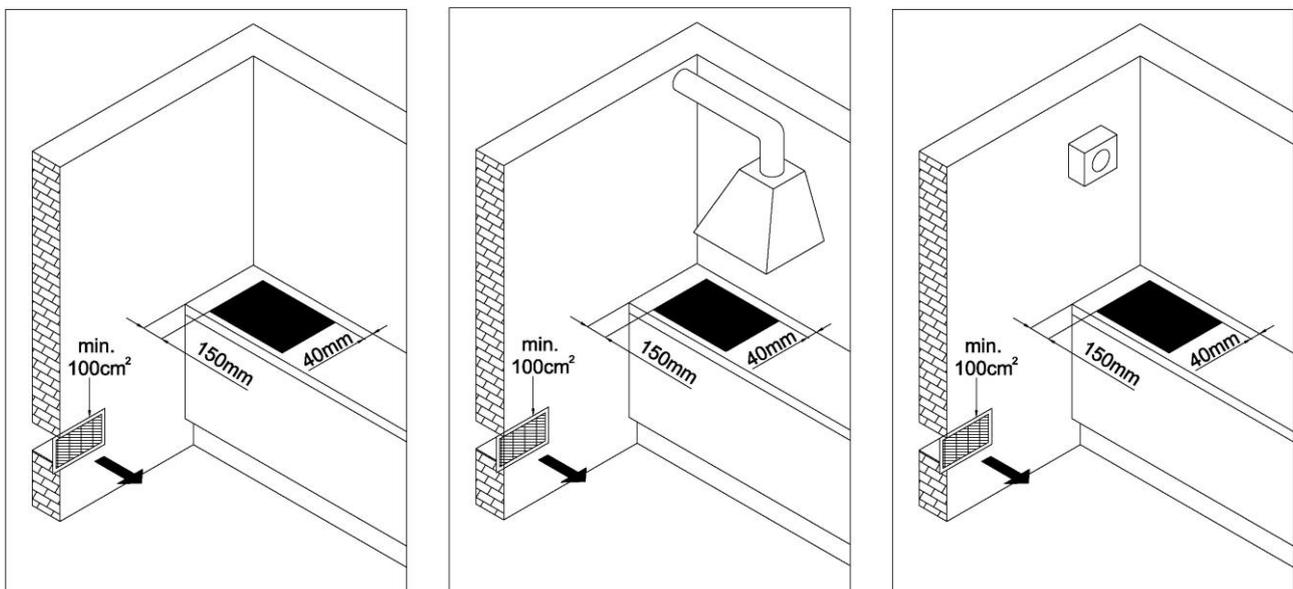


CONNECTING THE COOKING HOB TO THE GAS SUPPLY

- The appliance must be connected in compliance with all relevant regulations, and it may only be used in well ventilated / aerated rooms. Before connecting or using the appliance, please read the instruction manual.
- Before installing and connecting, make sure the local natural gas supply network and connection (type of gas and pressure), are compatible with your appliance version.

The category with the related types of gas can be used are included in Table 1

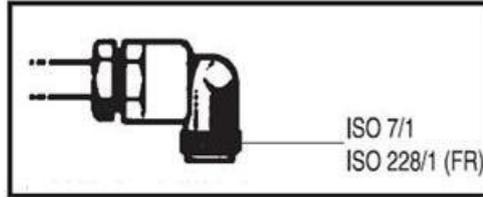
- The version of this appliance is indicated on the rating plate.
 - This appliance is not suitable for connection to a burning fumes exhaust system (i.e. a chimney).
- The appliance must be installed and connected in compliance with the relevant effective installation regulations. Special care must be taken to ensure adequate ventilation / aeration.



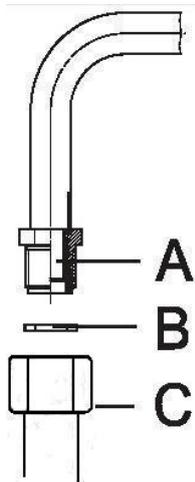
Connection

- When connecting the appliance to the gas supply, follow the regulations of the local gas distributor.

- On the lower side, the cooking hob is fitted with a gas connection plug with a ISO7-1 R1/2 thread.
- Also supplied with the appliance is an adapter for liquid gas, a taper male, and a non-metal gasket.



- When connecting, the knee R1/2 should be held firmly to prevent it from rotating.
- For sealing of the connection joints, use a non-metal approved gaskets and approved sealants.
- The gaskets should only be used once. The thickness of the flat non-metal gaskets should not be deformed more than by 25 percent.
- To connect the appliance to the gas supply, use a tested and certified flexible hose.
- The flexible connection hose should be able to move freely. It should not come into contact with the movable parts of the furniture or the bottom of the cooking hob.
- If an electric oven is built into the kitchen element under the cooking hob, it should be fitted with a cooling fan.



After connecting the gas hob, check the joints for any leaks.

Gas supply connection plug

A ISO7-1 R1/2 connection plug

B Non-metal gasket with thickness of 2 mm

C Pipe adapter for liquid gas (depending on the model)

Only use pipes and seals in accordance with the Standards. These pipes must be installed so that, when fully extended, their length does not exceed 2000 mm. For easier installation and to prevent gas leaks, attach the swivel coupling to the cook top first, and then to the gas mains pipe. Inverting this sequence may hamper the gas seal between the pipe and the cook top.

Important: when the installation is complete, check that all couplings are completely sealed by using a soapy solution. Never use a flame. Also ensure that the flexible pipe cannot come into contact with any moving part of the cook top (e.g. drawer) and that it is not in a position where it could be damaged.

After the connection, check the burners for correct operation.

The flames must be clearly visible, and should be blue and green at the center. If the flame is unstable, increase the minimum power.

Adaptation to a different type of gas



Adjustment elements

- The procedure or adaptation of the cooker to another type of gas does not require removal of the appliance from the worktop.
- Before adapting, disconnect the appliance from the power mains and close the gas supply valve.
- Replace the existing nozzles for nominal thermal load with corresponding nozzles for the new gas type and supplied provided (see table below).
- After finishing this sequence, replace the old setting label with the new one provided for the new injectors.

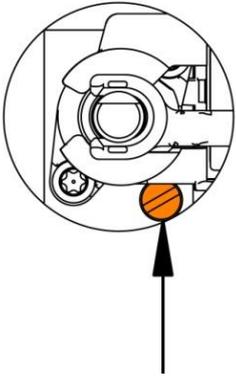
To leave the adjustment elements accessible, please observe the following instructions:

- Remove the support grid and burner covers with respective crowns.
- In double burners, adjustment elements are accessible behind the main nozzle protective plate.
- Remove the control knobs, including the gaskets.

Gas valve

Minimum thermal load regulation valve

Minimum flow adjustment



Instructions for urban (G110, G120, G150.1) and methane gas (G20, G25)

1. Light the burner and bring it to the minimum position.
2. Remove the gas tap knob and turn the adjustment screw on the side of the tap rod:
 - anti-clockwise to increase the gas flow
 - clockwise to reduce the gas flow
 until a regular minimum flame is obtained.
3. Re-assemble the knob and verify burner flame stability (when quickly rotating the hand from maximum to minimum position the flame must not shut off).
4. Repeat the operation on all gas taps.

Instructions for liquid gas (LPG: G30, G31)

Tighten the screw on the side of the tap, rod clockwise completely.

Warning: these tasks may only be carried out by a qualified technician, authorized by the gas distributing company or authorized service center!

TECHNICAL INFORMATION (TABLE 1)

	EDG-705IX	EDG-604IX	EDG-905IX
Appliance dimension (mm)	750	600	880
Operating voltage	220-240 V~, 50/60 Hz		
Burner	A: Auxiliary burner (1,0kW) SR: Semirapid burner (1,75kW) R: Rapid burner (3,0kW) MW: Mini-Wok burner (3,3kW) TC: Triple Crown burner (3,8kW) D: Dual burner (5,5kW)		
Front left	A	MW	D
Rear left	SR	SR	-
Front central	TC	-	A
Rear central	-	-	SR
Front right	SR	A	SR
Rear right	R	SR	R
Category Gas usage	Natural Gas I2H ; LPG I3B/P30		
Total Power (W)	11300	7800	13000

NOZZLE TABLE

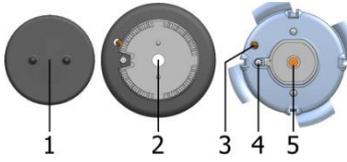
Model No.	Natural Gas I2H						LPG I3B/P30					
	D	TC	MW	R	SR	A	D	TC	MW	R	SR	A
EDG-604IX	-	-	128-T	-	97-Z	72-X	-	-	85	-	65	50
EDG-705IX	-	135-K	-	128-H3	97-Z	72-X	-	98	-	85	65	50
EDG-905IX	155-H3 / 75-H1	-	-	128-H3	97-Z	72-X	98 / 47	-	-	85	65	50

Important warnings

- The gas burners are fitted a candle as flame failure device. If the burner flame is extinguished accidentally or unintentionally (e.g. when some liquid boils over or when there is draught in the room):

- gas supply is automatically cut off, thus preventing the gas from being emitted into the room.

- Gas burner cover should always be placed on the burner crown very carefully. Make sure the slots on the burner crown are never obstructed.



- 1 Burner crown cover
- 2 Burner crown with the support for the burner cover
- 3 Candle flame failure device
- 4 Ignition candle
- 5 Nozzle

Cookware

- Correctly selected cookware will enable optimum cooking time and gas consumption. Pan diameter is the most important parameter.
- Flames that reach over the edge of a pan that is too small, can damage the cookware; furthermore, gas consumption is higher in such cases.
- For combustion, the gas also needs air. If a pan is too large, air supply to the burner is insufficient; as a result, combustion effect is lesser.



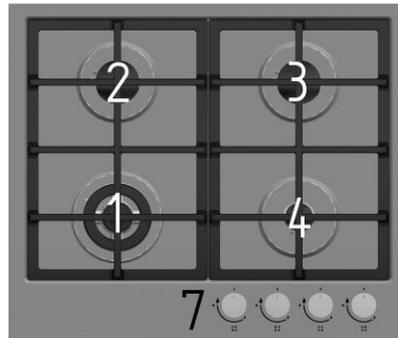
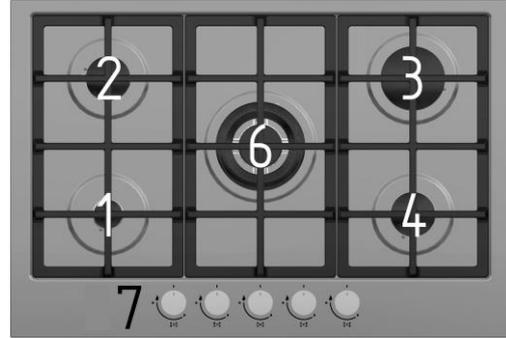
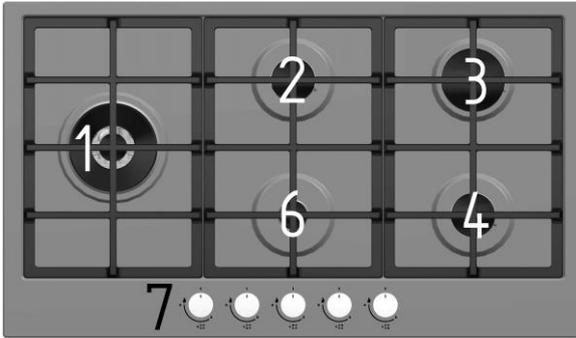
Burner type	Pan diameter
Auxiliary (1,0 kW)	120 - 180 mm
Semirapid (1,75 kW)	180 - 220 mm
Rapid (3,0 kW)	220 - 260 mm
Mini-Wok (3,3 kW)	220 - 300 mm
Triple Crown (3,8 kW)	220 - 300 mm
Dual (5,5 kW)	220 - 300 mm

Important warnings regarding the glass ceramic hob

- Cooking zone reaches the selected power level or temperature very quickly; however, the area surrounding the cooking zones remains relatively cool.
 - The hob is resistant to temperature changes.
 - The hob is also impact-resistant. The pans may be placed onto the hob roughly without damaging the hob.
 - Glass ceramic hobs should not be used as a worktop. Sharp objects can cause scratches.
 - Preparing food in thin aluminum or plastic containers on hot cooking zones is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foil on the glass ceramic hob.
 - Never use a glass-ceramic hob that is cracked or broken.
- If an object falls on the hob with a sharp edge downwards, this could cause the hob / glass ceramic panel to break. The consequences are visible immediately, or only after a while. If any visible crack should appear, immediately disconnect the appliance from the power supply.
- If sugar is spilt on a hot glass ceramic hob, or a sugar-laden food, immediately wipe the hob.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

APPLIANCE DESCRIPTION



1. Gas cooking zone front left
2. Gas cooking zone rear left
3. Gas cooking zone rear right
4. Gas cooking zone front right
5. Gas cooking zone rear central
6. Gas cooking zone front central
7. Hob control panel

Hob control elements for gas cooking zones

		Gas valve closed
		Ignition
		Maximum power
		Minimum power

Hob control elements for gas cooking zones (Dual burner)

		Gas valve closed
		Ignition
		Maximum power
		Internal: Maximum power External: Minimum power
		Internal: Minimum power External: Gas valve closed

Ignition and operation of the burners

User's instructions

This appliance must be used for the purpose it was designed for, i.e. domestic cooking. Any other use is considered to be improper and therefore dangerous. The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper, incorrect or irrational use.

Using the burners

- If the burners are not used for several days, wait a few seconds before lighting them in order to release any air from the pipes.
- As the cook top burners are fitted with an automatic ignition, to light them simply press and turn the handle to the small star. The appliance uses a spark ignition generator.
- If the flame does not ignite within five seconds, turn the knob back to the 0 position and repeat the procedure; if the electric ignition should not work due to a power failure or damp spark plugs, the gas can also be ignited using a match or a gas lighter.
- For models with a safety tap (which interrupt the gas flow should the flame accidentally go out) the burners are ignited as described above, but ensure **the knob is pressed in for 5 to 6 seconds after the flame has ignited**. After this time, which gives the safety device enough time to cut-in, the flame will be on permanently.
- The flame can then be set between the maximum and minimum level. Any setting between 0 and the large flame is not recommended, as the flame is not stable in this interval and may be extinguished.

WARNING: once the cook top has been cleaned, ensure that the burners are firmly in their seats and do not interfere with the igniter.

To get the best from the burners, use flat-bottomed pots with a diameter suited to the burner being used.

For smaller diameter pots and pans (coffee and tea pots, etc.), the power of the burner being used has to be regulated in order to ensure that the flame laps the bottom of the pot without spilling over. Do not use pots with concave or convex bottoms.

WARNING: if the burner flame is extinguished accidentally, turn off the knob and leave it for at least one minute before trying to re-ignite it.

- To extinguish the flame and close the burner gas supply, rotate the control knob to the 'OFF' position (0).

CAUTION: The gas cooking appliance use may cause heat, humidity and products of combustion in the room where is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep open any natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the hob is in use. Young children should be kept away.

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach the electrical components and cause a short circuit.

- The appliance should be cleaned regularly, preferably after each use, after cooling down.
- To avoid water marks and limescale deposits, use a soft cloth to dry surfaces that have been cleaned with water.
- Food that has boiled over can cause discolouration of the burner parts and the stainless steel cooktop. **Remove any soiling immediately.**

To avoid damaging the outer surfaces of your appliance, do not use:

- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides
- cleaning agents containing descaling agents
- stain or rust removers
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners
- solvent-based cleaning agents
- dishwasher cleaner
- grill and oven cleaners
- glass cleaning agents
- hard, abrasive brushes or sponges, e.g. pot scourers, brushes or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents
- sharp pointed objects (these can damage the seal between the frame and the worktop).

Stainless steel surfaces

Clean stainless steel surfaces using a microfibre cloth or with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge. In the case of stubborn dried-on soiling, soak first.

Finally, dry with a soft cloth.

The stainless steel cooktop cleaner can be used to clean the frame when required. Apply with an even pressure following the direction of the "grain".

The care product for stainless steel can be used after cleaning to help keep your appliance looking good and to hinder resoiling.

Apply sparingly with a soft cloth following the instructions on the packaging.

Printed surfaces

The printing can be damaged if soiling (e.g. food or fluids that contained salt, olive oil) is not removed immediately.

Remove any soiling immediately.

Do not use any stainless steel cleaner on printed surfaces.

This would rub off the print.

Pan support and control knob

Do not clean the pan support in a dishwasher.

Remove the pan support. Clean the pan support and the control knob with a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge.

Stubborn

soiling should be soaked first.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Burners

Do not clean any parts of the burner in a dishwasher.

The burner should be dismantled and then cleaned by hand using a solution of warm water and a little washing-up liquid applied with a soft sponge.

Parts of the burner that cannot be removed should be wiped clean with a damp cloth only.

The ignition candle and the candle flame failure device should be very carefully wiped clean using a well wrung out cloth.

Do not let the ignitor get wet. If it gets wet, it will not spark.

After cleaning, dry all surfaces with a clean cloth.

Make sure that the flame slits are clean and completely dry.

The surface of the burner crown cover will become more matt with time. This is quite normal and will not affect the operation of the cooktop.

SPECIAL WARNINGS AND FAULT REPORTING

Important

- During the warranty period, only a service center authorized by the manufacturer may carry out any repairs.
- Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains either by removing the fuse or by disconnecting the power plug from the wall outlet.
- Unauthorized tampering with and repairs of the kitchen range (cooking hob) can result in electric shock or short circuit; hence, do not attempt to perform any repairs by yourselves. Leave such tasks to an expert or an authorized service unit.
- In case of minor faults or problems with the appliance operation, check the following instructions to see whether you can eliminate the causes by yourselves.

A visit by a service technician during the warranty period will be charged if the appliance is not functioning because of improper use. Store these instructions in a place where they are always readily accessible; if pas the appliance on to another person, the instructions should also be included.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem	Possible cause	Elimination
The flame is uneven / unstable	Wrong gas power setting.	Have an expert check he gas pipeline!
The flame from the burners suddenly changes	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
Burner ignition takes more time	Wrongly assembled parts of the kitchen hob	Assemble the burner correctly.
The flame is extinguished shortly after ignition	Knob pressed too short or to weakly.	Keep the knob depressed for a longer period of time. Before releasing it, pres it harder.
The grid has discolored in the burner area	This is a commonplace phenomenon resulting from high temperature	Clean the grid with a metal care detergent.
Electric power supply in general is interrupted	The lighter/terminal block may be blown	Check the lighter/terminal block in the fuse box and replace it if it is blown
Electric ignition of the burners no longer works	There are food or detergent residues between the ignition candle and the burner	Open and carefully clean the opening between the ignition candle and the burner
If the burner cover looks unappealing	Regular dirt	Clean the burner covers with a metal care detergent.

If the problem persists despite observing the instructions above, call an authorized service technician. Elimination of any errors or warranty claims that resulted from improper connection or use of the appliance is not covered by our warranty. In such cases, the costs of repair are borne by the user.

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

eurotech

Terms and Conditions of Guarantee for 2 Year Warranty on Eurotech Appliances

Please note that these terms and conditions apply within New Zealand only.

- The guarantee applies for a period of 2 years commencing from the date of purchase.
- Evidence of the date of purchase must be shown to the engineer when he calls to obtain benefit under this guarantee.
- This guarantee applies only to the original purchaser of the appliance and cannot be assigned or transferred.
- This guarantee applies only when an appliance has been installed by an approved installer.
- Callout labour and all main functional parts are covered, such as motors pumps, heating elements, timers, compressors, and thermostats. The warranty does not cover the costs of transport, mileage or travelling time if the product is located beyond 20km of a recognised service agent.

Callouts, labour and parts excluded on the following:

- Excludes serviceable items such as filters, fuses, light bulbs, door seals, drive belts, external hoses, etc.
- Damage to bodywork, paintwork, glass items (such as windows, covers, baskets and trays etc.).
- Corrosion Damage
- The guarantee will not apply where:
 - a. Incorrect voltage has been used
 - b. There is evidence of negligence, wilful or malicious damage
 - c. There has been a failure to comply with the manufacturer instructions.
 - d. Service or repair has been carried out by anybody other than an approved Eurotech Design Service Engineer.
 - e. Incorrect detergents have been used
 - f. Appliance has been used/installed anywhere other than a private dwelling or where it has been used other than for domestic use.
 - g. The appliance is subject to rental agreement.
 - h. If the product is not installed to comply with the electrical, gas, plumbing and other regulations and codes of practice in New Zealand.
 - i. If any serial number has been removed or defaced
 - j. If proof of purchase is not supplied.

Liability under the guarantee will not be accepted for:

- a. Wear and tear from normal domestic use.
 - b. Freight/Transport damage
 - c. Damage caused to the product by negligence or misuse
 - d. Any defect caused by accident, misuse, neglect or tampering with the appliance.
 - e. Service calls related to the instruction on how to use the product
 - f. Any damage to ceramic cooktops caused by spills when cooking
 - g. Any damage or breakage of glass product
 - h. Any damaged caused by the use of incorrect cleaning products
 - i. Any installation faults
 - j. Any third party (including reseller) or consequential loss or damage (direct or indirect) however arising.
-
- Any defective part that has been replaced becomes the property of Eurotech Design Ltd
 - A charge may be levied at the discretion of Eurotech Design if the call is deemed unnecessary or if the cause of failure is traced to external sources such as, but not limited to, blown fuses, power failure, faulty installation etc. Service is offered during normal working hours only (Monday-Friday 9am-5pm), and is subject to the availability of authorised service agents
 - Losses caused by Act of God, civil war, failure to obtain spare parts, strikes or lockouts are not covered.

This guarantee does not affect your statutory rights.

Should your appliance require servicing under warranty please contact Eurotech Design Ltd on 09 377 7523. Please have your model number and proof of purchase ready. Warranty repairs must be authorized by Eurotech Design Ltd.

Product _____

Date of purchase _____

Dealer/Retailers Name _____

Please retain this warranty card together with receipt or other proof of purchase when seeking service during the warranty period

IMPORTANT NOTE

New Zealand law dictates that this appliance must be installed by an authorized installer. The installation of this appliance must comply with all the appropriate New Zealand Electrical and Gas Standards.

Any attempt to install this or any other Eurotech Products without an authorized installer could result in damage to the product and possible health hazards. Not having an authorized person install this appliance may result in all associated warranties from Eurotech Design Ltd being made null and void.

Should your appliance require servicing under warranty please contact Eurotech Design Ltd on 09 377 7523. Please have your model number and proof of purchase ready. Warranty repairs must be authorized by Eurotech Design Ltd.

Aftersales customer care:

Eurotech Design Limited

Phone: +64 9 377 7523

Email: sales@eurotechdesign.co.nz