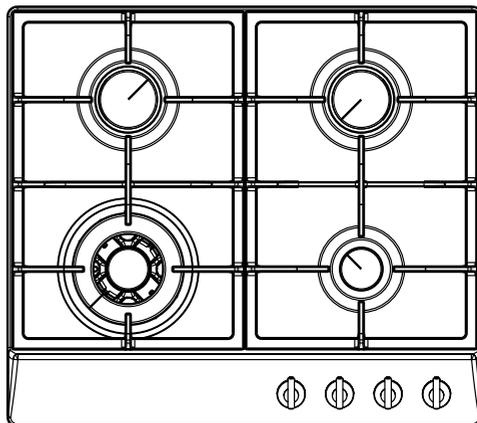


Amica



PGA4.1ZpZtApUtCb retro / PGR 640 TC A
PGA4.1ZpZtApUtCi retro / PGR 640 TC I

(EN) OPERATING MANUAL.....	2
(IT) MANUALE D'USO.....	24

DEAR CUSTOMER,

Your hob is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read these Operating Instructions carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance can be only used for the purpose for which it was designed. Any other use (eg. heating rooms) is improper and can be dangerous.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives and regulations:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**
- **Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE	4
INSTALLING	11
OPERATION	18
CLEANING AND MAINTENANCE	22
TROUBLESHOOTING	23

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Note. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

Note. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER attempt to extinguish fire with water. Unplug the appliance and cover flame with lid or non-combustible blanket.

Note. Risk of fire: do not store anything on the cooking surface.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use steam cleaning equipment to clean the hob.

Note. Use only hob covers designed or indicated by the appliance manufacturer as suitable or hob covers supplied with the appliance.

Use of inappropriate covers can cause accidents.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- This appliance must be installed in accordance with the applicable regulations and used only in a well-ventilated room. Before you install and use the appliance, carefully read the operating instructions.
- Children shall not play with the appliance.
Hot burners, grids, pots with hot liquids may cause burns to children.
- Make sure that the power cords of other equipment do not touch any hot surfaces of the appliance.
- The power cord wall plug should be accessible after appliance has been installed.
- Do not install the appliance near the cooling equipment.
- Do not leave the appliance unattended while cooking. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- Make sure that liquids do not boil over onto the burners.
- If there is damage to the appliance it can be reused after the defect is repaired by a trained professional.
- Do not open the valve on the gas connection or the valve on the gas cylinder before you make sure that all valves are closed.
- Do not allow liquids to boil over onto the burners and avoid burner contamination. Soiled burners must be cleaned and dried immediately after cooling.
- Do not place pots directly on the burners.
- Do not place pots weighing more than 5 kg on the grid over one burner or more than 25 kg on the entire grid. Do not place one pot on two burners.
- Do not hit the knobs or burners.
- Persons without proper qualifications and training must not make any alterations or repair the appliance.
- Do not open the gas valves if you do not have a lighted match or an igniter in your hand.
- Do not extinguish the flame by blowing.
- Do not alter the appliance to allow it to be used with a different type of gas, or move the appliance to another place nor make any modifications in the gas supply system. These must be carried out by a qualified installer only.
- Do not allow young children and persons who have not read the operating instructions to use the appliance.

NOTES ON SAFETY

- **IF YOU SUSPECT A GAS LEAK, DO NOT:**

- light matches, smoke, turn on or off any electrical devices (door bell, light switch, etc.) and use other electrical or mechanical equipment that can produce an electrical or impact spark. In such a case, immediately close the valve on the gas cylinder or the gas system shut-off valve, ventilate the room and call a qualified person to remove the cause of the leak.
- In the event of any technical fault, immediately unplug the appliance (following the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not connect any antenna cables, e.g. radio receivers to the gas system
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking system, immediately shut off the gas supply using the shut-off valve.
- In the event of ignition of gas escaping from a leaking gas cylinder valve: cover the cylinder with a wet blanket to cool it and close the valve on the cylinder. Once cooled, move the gas cylinder out to the open air. Do not reuse the damaged gas cylinder.
- If you do not use the appliance for a few days, close the gas system main valve, and after each use in case of a gas cylinder.
- Important! If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy responsibly not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

Cookware base should never be smaller than cooking zone.

- **Ensure that heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)**

- **Turn off the appliance in time and use the residual heat.**

For long cooking times, turn off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



The appliance was packed to protect it from damage during of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! During unpacking, keep the packaging material (polyethylene bags, polystyrene pieces, etc.) out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

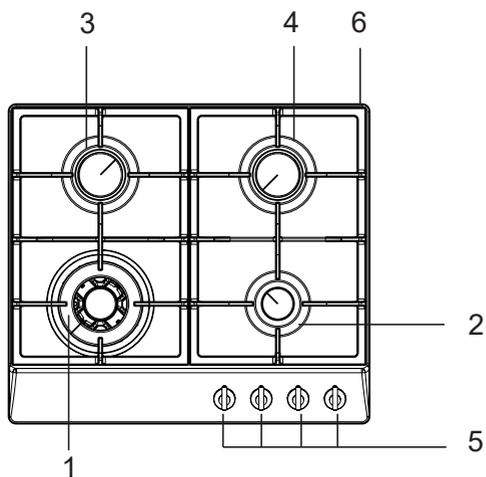
This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

▶ Gas hob PG*4.1*



- 1,2,3,4 - top burners
- 5 - burner knobs
with igniter switch
- 6 - grids

SPECIFICATION

- height 52 mm
- depth 520 mm
- width 590 mm
- weight of the appliance 10,3 kg

The appliance is equipped with burners:

- 1 - WOK burner, heat load - 2.8 kW
- 2 - medium large burners, heat load - 1.8 kW
- 3 - small burner, heat load - 1.0 kW

Class of the appliance CY II_{2H3+}, FR II_{2E+3+}, GR II_{2H3+} IT II_{2H3+}
MT I_{3B/P}, II_{2H3B/P}

The appliance has a pipe connection - G 1/2"

(*) colour of the appliance: Cw-white, Cb-black, Ci- beige

INSTALLING

The following instructions are intended for a qualified professional installer. These instructions are intended to provide the most professional installation and maintenance of the appliance.

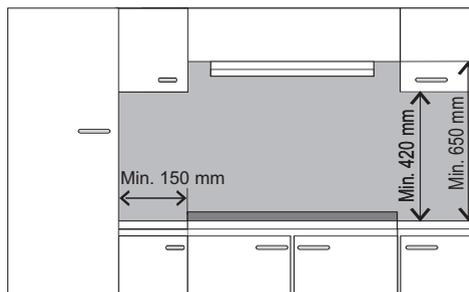


- Before you install the appliance, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance configuration is appropriate.
- Configuration details are given on the appliance nameplate.
- This appliance is not connected to flues. The appliance must be installed and connected in accordance with the current regulations. In particular, consideration must be given to the applicable requirements for ventilation.



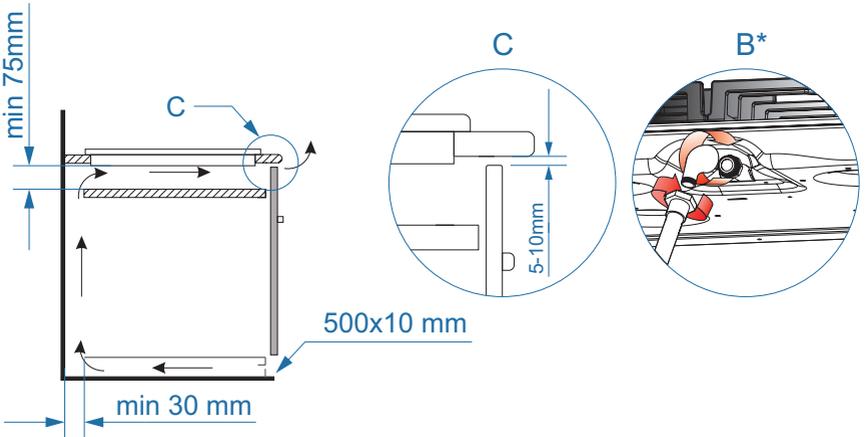
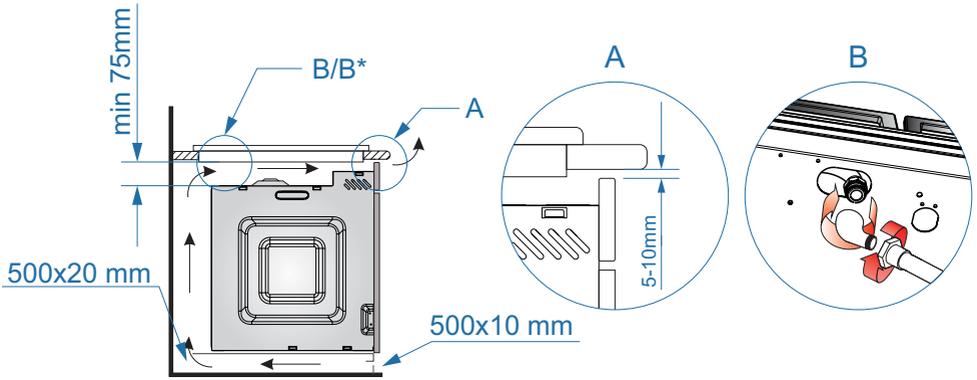
Requirements for the place of installation

- Kitchen should be dry, airy and well ventilated according to the applicable technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to extract the combustion gases outside the room. The ventilation system must include a ventilation grille or a hood. Hoods must be installed in accordance with the accompanying operating instructions.
- The room should also allow air supply which is necessary for the correct combustion of gas. The air supply should be not less than 2 m³/h per 1 kW of the burners power. Natural airflow from the outside may be provided or through a duct with a cross-section of at least 100 cm², or indirectly from the adjacent rooms that have ventilation ducts leading outside.



INSTALLING

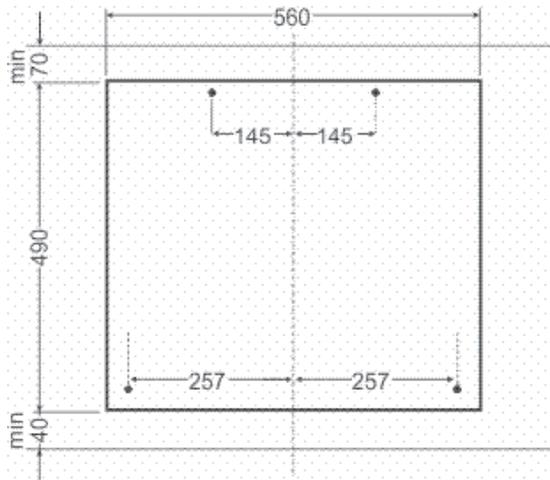
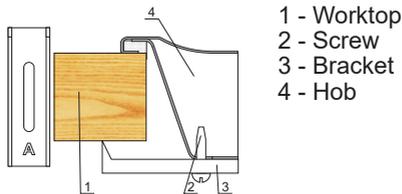
Install gas hob



*optional

INSTALLING

- prepare an opening in the worktop of a kitchen cabinet, as per the installation drawing
- connect the hob to a gas and electrical system in accordance with the instructions supplied,
- loosely attach fixing brackets to the bottom of the hob,
- remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly,
- position fixing brackets (Fig.) perpendicularly to the hob's edge and tighten firmly,
- once you install the hob in the worktop, check if it operates, especially the flame failure cut-off and igniter.



The hob has a permanent power cord with an earthing lead. It can be only connected to an earthed 220-240 V ~ 50 Hz socket. The electrical system to which the appliance is to be connected must be protected with a 16 A fuse.

INSTALLING

Tips for the installer

The installer must:

- **Have** appropriate qualification
- **Read** the information on the nameplate or information sticker concerning the type of gas, for which the appliance is intended. This information must be compared with the gas supply specification at the place of installation.
- **Check**
 - effectiveness of ventilation, i.e. exchange of air in the room.
 - tightness of gas fittings.
 - proper operation all the functional components.
- **For proper operation of igniters and flame failure cut-off device**, adjust the position of the gas knobs with the supplied washers,
 - check the operation of igniters and flame failure cut-off device,
 - In the event of faulty operation, remove the knob, make adjustments by inserting a washer (washers) on the valve pin,
 - once adjusted, protect the system with a clamping washer and replace the knob.
- **Provide the user** with the gas hob installation certificate and give instructions on the appliance operation.



CAUTION!

Only a qualified person must connect the appliance to a liquid gas cylinder or an existing system, following all safety regulations.

The appliance has an G 1/2" threaded pipe connector to connect it to the gas system. The LPG (propane-butane) hob version has the connector terminated with a hose tip \varnothing 8 x 1 mm.

Gas supply hose should not touch the metal parts of the cover.



ENSURE the connections are tight.

Once you install the appliance, check all connections for leaks, for example using soapy water. Do not use fire to check the connections.



Carefully read the operating instructions supplied and follow all guidelines.

CAUTION!

You are dealing with gas. The appliance must be supplied with the type of gas specified by the manufacturer. **Only a qualified person must install the appliance.**

Information on the type of gas for which the appliance is designed is given on the nameplate.



Depending on your needs, you can gradually adjust the flame by turning the knob to the left or right.

As turn the knob, the flame will slightly increase or decrease depending on the direction of rotation.

INSTALLING

Adapt the hob to a particular type of gas

This may be performed by an installer with the appropriate qualifications only.

If the gas, which the hob will be supplied with is different from the gas type specified by the manufacturer, i.e. G20 20 mbar, replace the burner nozzles and adjust the flame.

CAUTION!

Hobs supplied by the manufacturer are fitted with burners designed for the gas specified on the nameplate and in the warranty.

Nameplate is located on the bottom of the housing and lists information on the type of gas the appliance is intended for.

In order to adapt the hob to another gas type:

- replace the nozzles (see table),
- adjust the valves for a reduced flow.

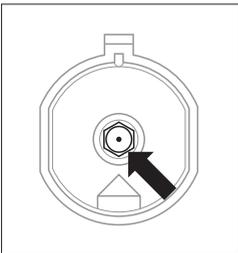
INSTALLING

SOMIPRESS burner. (indicated "SOMIPRESS." on the burner body)

Type of gas	Burner			
	auxiliary	medium	large	Wok
G20 2H 20 mbar G20 2E 20/25 mbar	0,72	0,98	1,17	0,55 + 2 x 0,75
G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30-3B/P-30 mbar	0,52	0,67	0,83	0,37+ 2 x 0,55



Once converted, place a sticker indicating the gas type for which the appliance is intended.



Replace burner nozzle: unscrew the nozzle using a special wrench no. 7 and replace with a new one suitable for the new gas type (see table above).

Adjust the valves for a reduced flow.

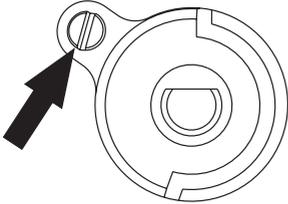
Burners	Flame	Convert the appliance from LPG to natural gas	Convert the appliance from natural gas to LPG
Top burners	Full flame	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	Economic flame	Gently loosen the adjusting screw and adjust the flame.	Slightly tighten the adjusting screw, check the flame stability and size.

INSTALLING

▶ Adjust the valves

To adjust the valves turn the burner knob to "economic flame" position and ignite the flame.

For COPRECI valves, remove the knob and adjust the size of an economic flame with a screwdriver.



In order to check the flame, heat up the burner on a full flame for about 10 min., and then turn the burner knob to an economic flame position. The flame should not go out or jump on the nozzle. However, if it does, readjust of the valves.



Conversion of the appliance to a different gas type than specified by the manufacturer on the nameplate or purchasing an appliance that is intended for a different gas type than provided in the building, is entirely up to the user and installer.

OPERATION

▶ Burner operation

To achieve significant energy savings, use the appliance as instructed in these operating instructions, make the appropriate adjustments and use suitable pots.

Potential energy savings:

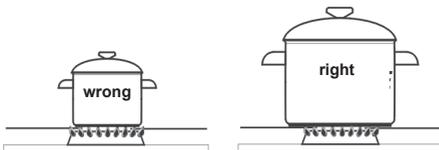
- up to 60%, when using appropriate pots,
- up to 60%, when using the appliance according to the instructions and correctly adjusting the flame when cooking.

Keeping the burners clean is crucial to an efficient energy consumption by the appliance (especially the flame outlets and nozzles).

Choice of cookware

Make sure that the diameter of the bottom of the pot is always slightly larger than the crown of the burner flame, and the pot itself is covered with a lid. It is recommended that the pot diameter is approximately 2.5 - 3 times larger than the burner:

- small burner — pot diameter of 100 to 140 mm,
- medium burner — pot diameter of 140 to 220 mm,
- large burner — pot diameter of 200 to 240 mm
- WOK burner — pot diameter of 220 to 260 mm
- the pot height should not be greater than its diameter



Cookware lid:

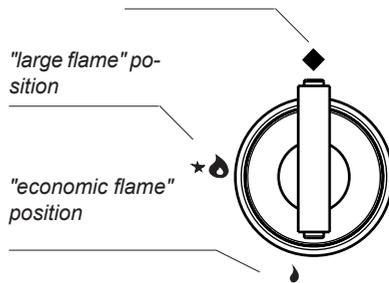
Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time.



Do not use cookware that protrude over the edges of the hob.

Burner control knob "Zt"

"burner off" position

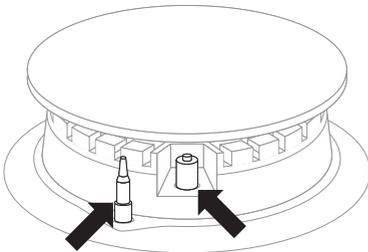


OPERATION

Using the hob equipped with igniter knobs ("Zp" model)

- push down the knob of a selected burner until you feel resistance and turn left to the "large flame" position 🔥
- hold the knob until gas ignites
- once flame ignites, release the knob and adjust flame size.

Using the hob equipped with a flame-failure cut-off device ("Zt" model)



In hobs equipped with a flame-failure cut-off device, hold the pushed down knob in the "large flame" position for approximately 10 seconds to activate the a flame-failure device 🔥.



Repeat the above step if flame does not ignite.

If flame is extinguished, the flame-failure device will cut off gas supply within about 60 seconds.

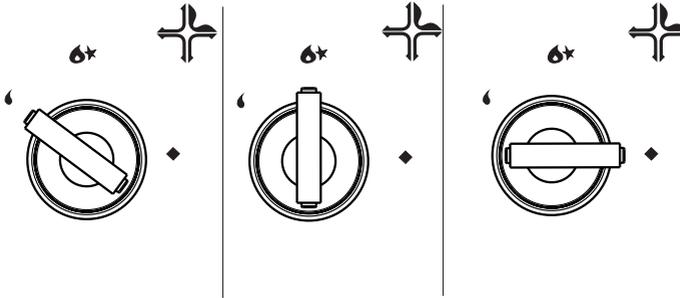
You can open and control the gas supply to the burners using knobs with flame-failure cut-off device (Zt models).

OPERATION

Adjust flame "Zt"

Flame from a properly adjusted burner is pale blue with a clearly outlined inner cone. You can adjust flame by setting the knob to different positions.

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame ("economic")
- burner off (no gas supply)



This example shows you and to operate the knob and adjust flame size.

To optimise cooking set the knob to 🔥 "large flame" initially to boil your food, then set it to 🔥 "small flame" to continue the cooking process. Adjust the flame size depending on your needs.

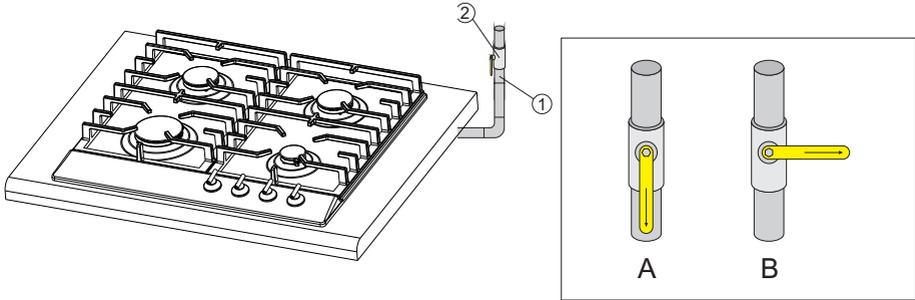


Do not place the knob between the ● burner off and 🔥 large flame position.

OPERATION

In the event a gas leak risk

- 1 gas system
- 2 gas system shut-off valve
- A valve "open"
- B valve "closed"



In the event of a fault

- turn off the burners
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the kitchen
- report the fault to a service centre or a qualified gas fitter to have it repaired

- do not use your gas hob until the fault has been repaired.



Some minor faults may be repaired by the user, according to the instructions supplied.

BURNER does not ignite, I can smell leaking gas

- close the burner valves
- close the gas system shut-off valve
- Ventilate the room
- remove the burner
- clean and purge the flame outlets
- replace the burner
- retry to ignite the burner

NO FLAME? HAVE THE APPLIANCE REPAIRED!

CLEANING AND MAINTENANCE

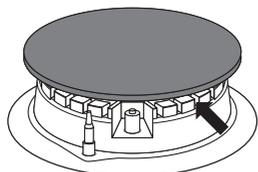
Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



Before cleaning or other maintenance work, always unplug the appliance or use the main electrical system circuit breaker to cut off power. Do not begin cleaning until the hob has cooled. Do not use abrasive scouring powders. Do not use steam cleaning equipment for cleaning.

Burners, hob grid

- If the burners and grid become soiled, remove them from the hob and wash in warm water with some dishwashing liquid. Wipe dry. Once the grid is removed, thoroughly clean the area under the burner and wipe it dry with a soft cloth. Flame outlets and burner head must be clean at all times, see figure below. Clean the gas nozzles using a thin copper wire. Do not use steel wire or ream the holes.



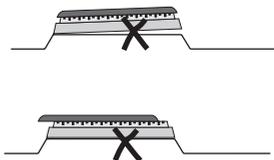
All burner parts must be always dry. Water droplets may block the gas flow and cause the burner to operate incorrectly.

Make sure that burner is correctly re-assembled after cleaning.

CORRECT



INCORRECT



- Use mild detergents to wash enamel surfaces. When cleaning do not use abrasive cleaners such as scouring powders, pastes, abrasive stones, pumice, metal scrubbers, etc.
- Thoroughly clean the stainless steel hob before use. Especially make sure to remove any adhesive residue or self-adhesive tape applied when the appliance was packaged.
- Clean the hob after each use. Do not allow the hob to get heavily stained; particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

Regular inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair any operational faults,
- carry out periodic maintenance of the hob,

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Burner does not ignite	- soiled flame outlet	- close the gas shut-off valve, close the burners valves, ventilate the room, remove the burner, clean and clear out the flame outlets
3.Igniter does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
	- no power	- Open the gas supply valve
	- soiled (greasy) igniter	- clean the igniter
	- burner knob pushed down not long enough	- hold down the knob until you see a full flame around the burner crown
4.The flame goes out when igniting the burner	- burner knob released too soon	- hold the knob down for longer in a "large flame" position

EGREGIO CLIENTE,

Il piano cottura Amica è la combinazione di un'incredibile facilità d'uso con un'ottima efficacia. Dopo la lettura del manuale, l'uso del piano cottura non creerà alcun problema.

Ogni piano di cottura che esce dalla fabbrica, prima dell'imballaggio, viene accuratamente revisionato presso i banchi prova dal punto di vista della sicurezza e della funzionalità.

Vi chiediamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'osservanza delle indicazioni contenute nel manuale, Vi proteggerà dall'scorretto.

Il manuale deve essere conservato in un posto di facile accesso.

Per evitare infortuni, devono essere accuratamente rispettate le indicazioni del presente manuale.

Attenzione!

Utilizzare l'apparecchio solo dopo la lettura / comprensione del presente manuale.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per il quale è stato concepito. Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento dell'ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il produttore si riserva il diritto di apportare le modifiche che reputi necessarie.



L'allacciamento del piano cottura alla bombola gas PROPANO -BUTANO oppure all'impianto preesistente va effettuato esclusivamente dal tecnico installatore autorizzato, in osservanza di tutte le norme di sicurezza.

Dichiarazione del produttore

Il produttore dichiara con la presente che il prodotto adempie ai requisiti delle direttive e dei regolamenti europei sottoelencati:

- *Direttiva di bassa tensione **2014/35/UE**,*
- *Direttiva di compatibilità elettromagnetica **2014/30/UE**,*
- *Direttiva sulla progettazione ecocompatibile **2009/125/UE***
- *Direttiva RoHS **2011/65/UE***
- *Direttiva **2009/142/UE** (fino al 20.04.2018)*
- *Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio **(UE) 2016/426** (dal 21.04.2018)*

E per questo motivo il prodotto è marchiato  ed è munito di dichiarazione di conformità accessibile agli organi di controllo del mercato.

INDICE

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO	26
INSTALLAZIONE	33
USO	40
PULIZIA E MANUTENZIONE	44
PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA	45

Attenzione. L'apparecchio e i suoi elementi accessibili diventano caldi durante il funzionamento. Porre una particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini dall'età inferiore a 8 anni dovrebbero essere tenuti ad una distanza adeguata o sotto stretta sorveglianza.

Il presente apparecchio può essere usato dai bambini dall'età superiore agli 8 anni e dalle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o prive d'esperienza in caso che siano supervisionati o istruiti sul funzionamento e le modalità di utilizzo dalle persone responsabili per la loro sicurezza. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Attenzione. La cottura incustodita con grassi e oli può essere pericolosa e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere la fiamma/incendio con l'acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Attenzione. Pericolo di incendio: non appoggiare gli oggetti sulla superficie di cottura.

Non si deve pilotare l'apparecchio tramite un orologio esterno o un dispositivo autonomo di telecomando.

INDICAZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

Per la pulizia del piano cottura non usare apparecchi per la pulizia a vapore.

Attenzione. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Il processo di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Attenzione. Utilizzare solo dispositivi di protezione progettati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'uso. L'uso di dispositivi di protezione non idonei può causare incidenti.

- L'apparecchio va installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in un vano appropriatamente ventilato. Prima dell'installazione e dell'utilizzo prendere visione del manuale d'uso.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. In particolare i bruciatori superficiali caldi, griglie, recipienti con liquidi ad alta temperatura posizionati sul piano cottura possono comportare rischi di ustione dei bambini.
- Occorre assicurarsi che il cavo elettrico di allacciamento dell'elettrodomestico non tocchi le parti calde della cucina.
- La spina del cavo di allacciamento deve essere accessibile anche dopo l'installazione della cucina.
- È vietato installare la cucina in prossimità di apparecchi refrigeranti.
- Non lasciare la cucina senza sorveglianza durante la frittura. L'olio e i grassi possono prendere fuoco in seguito al surriscaldamento.
- Prestare particolare attenzione al momento di bollitura per non permettere che si bagnino i bruciatori.
- Qualora si verificano danneggiamenti della cucina, essa potrà essere riutilizzata dopo la riparazione dell'avaria da parte del tecnico.
- Non aprire il rubinetto del gas o la valvola della bombola senza aver anteriormente verificato che tutte le valvole siano chiuse.
- Non permettere che i bruciatori vengano bagnati o sporcati. I bruciatori sporchi vanno puliti e asciugati subito dopo il raffreddamento del piano cottura.
- È vietato posizionare le stoviglie direttamente sui bruciatori.
- Non posizionare sulla griglia sopra un solo bruciatore stoviglie dal peso superiore a 5 kg, mentre, sopra due bruciatori, non superare il peso massimo di 25 kg. È vietato posizionare una stoviglia su due bruciatori contemporaneamente.
- Non colpire le manopole né i bruciatori.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Si vieta a persone non qualificate di effettuare modifiche o riparazioni della cucina.
- Si vieta di aprire le manopole della cucina senza avere in mano un fiammifero acceso o un dispositivo per l'accensione del gas.
- Si vieta di spegnere la fiamma del bruciatore soffiandoci sopra.
- Si vieta di effettuare da sé commutazioni su altri tipi di gas, trasportare la cucina in altri posti e di effettuare modifiche degli impianti di alimentazione. Tali operazioni possono essere effettuate da un tecnico installatore autorizzato.
- Vietare l'accesso al piano cottura a bambini o persone che non hanno consultato il manuale d'uso.
- **IN CASO DI PRESUNTA PERDITA DI GAS È VIETATO:**
accendere fiammiferi, fumare sigarette, accendere e spegnere ricevitori elettrici (campanelli o interruttori) e utilizzare altri apparecchi elettrici e meccanici che possano innescare scintille elettriche o impatto. In tal caso occorre chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas o il rubinetto dell'impianto del gas e ventilare il vano, dopo di che rivolgersi al tecnico autorizzato ad eliminarne la causa.
- In caso di qualsiasi guasto tecnico occorre interrompere assolutamente l'alimentazione elettrica della cucina (secondo le indicazioni soprastanti) e segnalarlo all'assistenza tecnica.
- È vietato allacciare all'impianto del gas alcun tipo di cavo di antenna, ad es. antenne radio.
- In caso di accensione del gas fuoriuscito dalla conduttura occorre interrompere immediatamente l'alimentazione del gas chiudendo il rubinetto.
- In caso di accensione del gas fuoriuscito dalla valvola della bombola del gas occorre: coprire la bombola con un plaid bagnato per raffreddarla, chiudere la valvola della bombola. Non appena raffreddata la bombola, trasportarla in un'area aperta. Si vieta di riutilizzare la bombola danneggiata.
- In caso di pause di più giorni nell'uso della cucina occorre chiudere il rubinetto del gas, mentre nel caso dell'uso della bombola, chiudere la valvola dopo ogni singolo utilizzo.
- Attenzione! Se il cavo di alimentazione non staccabile viene danneggiato, dovrebbe essere sostituito dal produttore o in una officina specializzata di assistenza, oppure da una persona competente qualificata per evitare rischi.
- L'utilizzo dell'apparecchio per cottura e arrostitimento comporta l'emissione di calore e umidità nel vano in cui è installato. Occorre accertarsi che il vano cucina sia appropriatamente ventilato; tenere aperti i fori naturali di ventilazione o installare impianti di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- Un uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'ulteriore ventilazione, attraverso l'apertura della finestra o una ventilazione più efficace, ad es. aumentando l'efficienza della ventilazione meccanica, se adoperata.

COME RISPARMIARE ENERGIA



Chi utilizza l'energia in modo responsabile, protegge non solo il budget domestico, ma agisce anche con consapevolezza a favore dell'ambiente naturale. Per cui sosteniamolo, risparmiamo l'energia elettrica! Il che si ottiene, procedendo nel seguente modo:

- **Utilizzo delle stoviglie appropriate per cucinare.**

Accertarsi che le punte della fiamma non fuoriescano dal sottopentola.

Ricordarsi di coprire le pentole con il coperchio.

- **Pulizia dei bruciatori, griglia e carter inferiore del piano cottura.**

Le superfici sporche compromettono la trasmissione del calore – le parti sporche fortemente bruciate, spesso possono essere pulite solo con prodotti che inquinano notevolmente l'ambiente naturale.

Occorre prestare una particolare attenzione ai fori della testa del bruciatore e ai fori degli ugelli dei bruciatori.

- **Evitare di guardare inutilmente dentro le pentole.**

- **Non collocare la cucina in prossimità diretta di frigoriferi/congelatori.**

In questo caso, il consumo dell'energia elettrica aumenta inutilmente

DISIMBALLAGGIO



Per il trasporto l'apparecchio è stato protetto con imballo contro eventuali danni. Dopo il disimballaggio dell'apparecchio, si prega di eliminare gli elementi dell'imballo in un

modo sicuro per l'ambiente.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio non sono nocivi all'ambiente naturale e sono adatti al recupero al 100%, il che è segnalato dai relativi simboli.

Attenzione! Alcuni materiali dell'imballaggio (ad es. sacchetti di polietilene, pezzi di polistirolo, ecc.), durante il disimballaggio vanno tenuti lontano dalla portata dei bambini.

ELIMINAZIONE DEGLI APPARECCHI USATI



Questo elettrodomestico è marchiato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE e alla Legge polacca sull'apparecchiatura elettrica ed elettronica usata con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato.

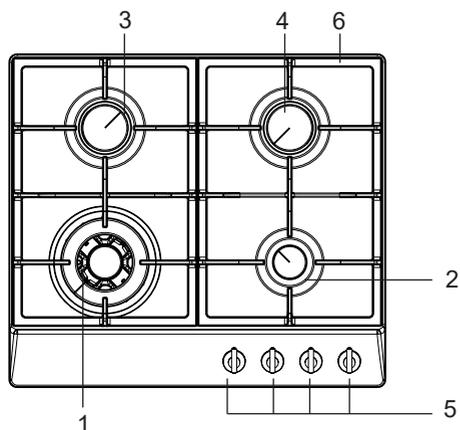
Tale marchio informa sul fatto che l'apparecchio giunto alla fine vita non può essere eliminato insieme agli altri rifiuti domestici.

L'utente deve consegnarlo nel luogo destinato per la raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. I responsabili della raccolta dell'apparecchiatura di questo tipo, comprese le unità di raccolta locali, i negozi e le unità comunali creano un sistema che consente lo smaltimento di attrezzatura del genere.

Il comportamento corretto con l'attrezzatura elettrica ed elettronica usata consente di evitare le conseguenze dannose alla salute della gente e dell'ambiente naturale, derivanti dalla presenza di componenti pericolosi, dalla scorretta raccolta e trasformazione di tale apparecchiatura.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piano cottura a gas PG*4.1*



- 1,2,3,4 - bruciatori superficiali
- 5 - manopole del bruciatore con l'interruttore di accensione
- 6 - griglie d'appoggio

DATI TECNICI

- altezza 52 mm
- profondità 520 mm
- larghezza 590 mm
- peso della cucina 10,5 kg

Il piano di cottura è dotato di bruciatori:

- 1 - bruciatore WOK, carico termico - 2,8 kW
- 2 - bruciatori medi, carico termico - 1,8 kW
- 3 - bruciatore piccolo, carico termico - 1,0 kW

Categoria dell'apparecchio CY II_{2H3+}, FR II_{2E+3+}, GR II_{2H3+} IT II_{2H3+}
MT I_{3B/P}, II_{2H3B/P}

Il piano è dotato del raccordo per il tubo - G 1/2"

(*) Contrassegno del colore del piano cottura: Cw-bianco, Cb-nero, Ci-beige

INSTALLAZIONE

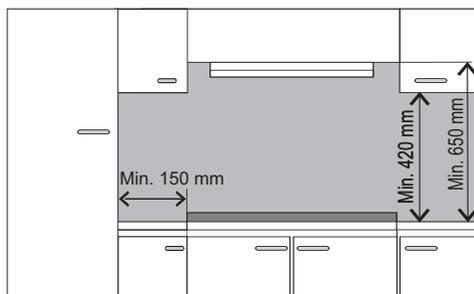
Le seguenti istruzioni sono destinate al tecnico installatore qualificato. Le presenti istruzioni mirano ad assicurare la massima professionalità delle operazioni di installazione e di manutenzione.



- Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (tipologia del gas e la sua pressione) e l'impostazione dell'apparecchio siano idonei.
- Le condizioni di impostazione dell'apparecchio sono indicate sulla targhetta dati.
- L'apparecchio non è allacciato al sistema di scarico fumi. Va installato e allacciato in conformità alle norme vigenti di installazione. In particolare occorre considerare i requisiti relativi alla ventilazione.

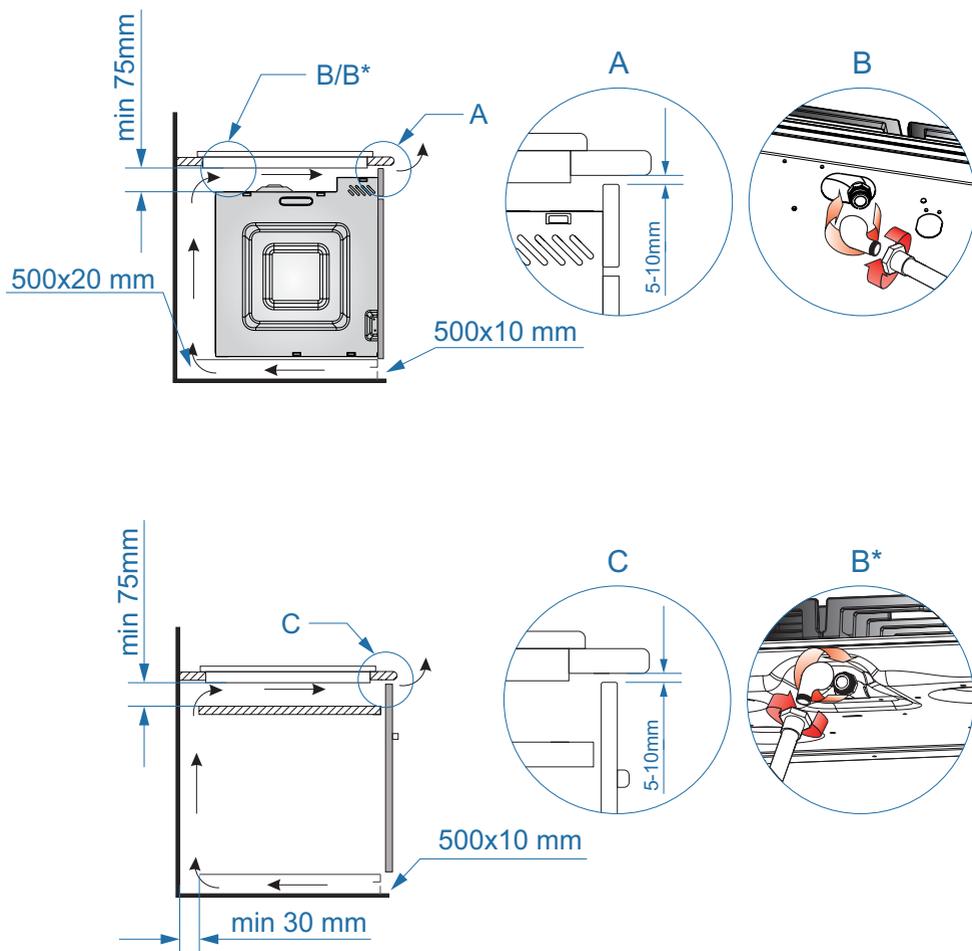
Posizionamento del piano cottura

- La cucina deve essere asciutta e ventilata e deve avere una ventilazione efficiente in conformità alle normative tecniche applicabili. La base giuridica sulla quale viene valutata l'idoneità della stanza per l'installazione di un forno a gas ***Regolamento del Ministro delle infrastrutture del 12 aprile 2002 sulle condizioni tecniche che gli edifici e la loro posizione devono soddisfare.***
- Il vano deve essere dotato del sistema di evacuazione dei fumi prodotti durante la combustione del gas. Tale installazione deve essere composta dalla griglia di ventilazione e dalla cappa aspirante. La cappe devono essere montate in conformità alle istruzioni allegate.
- Il vano della cucina deve consentire la circolazione dell'aria, indispensabile per la corretta combustione del gas. L'afflusso dell'aria non deve essere minore di $2\text{m}^3/\text{h}$ per 1 kW di consumo dei bruciatori. L'aria deve affluire direttamente dall'esterno attraverso un canale dal diametro minimo di 100cm^2 , oppure direttamente dai vani adiacenti dotati di canali di ventilazione che conducano all'esterno.



INSTALLAZIONE

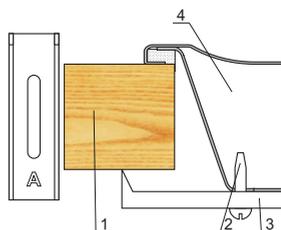
Installazione dei piani cottura a gas



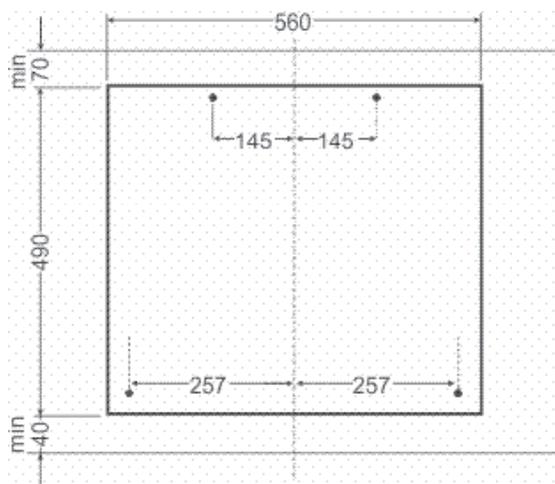
*a seconda del modello

INSTALLAZIONE

- effettuare l'intaglio nel piano di lavoro secondo lo schema di montaggio,
- allacciare il piano cottura alla reti di alimentazione del gas ed elettrica in conformità alle istruzioni d'uso della cucina.
- avvitare leggermente dalla parte inferiore del piano,
- rimuovere la polvere dal piano di lavoro, sistemare il piano cottura nell'intaglio e incassarlo, premendolo fortemente contro il piano di lavoro,
- posizionare le maniglie di fissaggio (dis.) perpendicolarmente al lato del piano di lavoro e avvitare al massimo,
- dopo aver incassato il piano cottura nel piano di lavoro occorre verificare il suo funzionamento, in particolare la protezione antiriflusso e il dispositivo di accensione.



- 1 - Piano
- 2 - Vite
- 3 - Maniglia di fissaggio
- 4 - Piano cottura



- Il piano è dotato di un cavo collegato in modo permanente con un raccordo di protezione e può essere collegato solo a una presa da 220-240 V ~ 50 Hz con un pin di protezione. Il circuito che alimenta la presa deve essere protetto da un fusibile 16 A.

INSTALLAZIONE

Indicazioni per l'installatore

L'installatore deve:

- **Essere in possesso** dell'autorizzazione relativa all'installazione degli apparecchi a gas
- **Prendere visione** delle informazioni riportate sulla targhetta dati della cucina e sull'adesivo informativo che indica il tipo di gas per cui è impostato l'apparecchio. Confrontare le informazioni con le condizioni di distribuzione del gas sul posto dell'installazione.
- **Controllare**
 - l'efficacia della ventilazione, ovvero della circolazione e ricambio dell'aria nel vano.
 - tenuta ermetica dei raccordi dell'allacciamento del gas
 - il corretto funzionamento di tutti gli elementi funzionali.
- **Per il corretto funzionamento dei dispositivi di accensione e di protezione antiriflusso**, regolare il posizionamento delle manopole del gas tramite le rondelle in dotazione,
 - controllare il funzionamento dei dispositivi di accensione e della protezione antiriflusso,
 - in caso di scorretto funzionamento, rimuovere la manopola, effettuare il regolamento inserendo la rondella (le rondelle) sul perno della valvola,
 - dopo aver effettuato l'impostazione assicurare il sistema con una rondella di bloccaggio e fissare la manopola.
- **Rilasciare all'utente** il certificato di allacciamento della cucina a gas e istruirlo sull'uso.

ATTENZIONE!

L'allacciamento del piano cottura alla bombola con il gas liquido o alla rete preesistente può essere effettuato esclusivamente dal tecnico installatore, in osservanza di tutte le norme di sicurezza.

Il piano è dotato di un raccordo filettato dal diametro G 1/2" che serve per l'allacciamento alla rete del gas. Nella versione con il gas liquido (propano-butano) sul raccordo è avvitato l'ugello per il tubo \varnothing 8 x 1 mm.

La condotta del gas non deve toccare gli elementi metallici della protezione.



PRESTARE ATTENZIONE: alla tenuta ermetica dei raccordi.

Attenzione!

Qualora nel corso dell'utilizzo si verifichi la necessità di cambiare il riduttore, la cucina deve aver passato l'ispezione tecnica che includa le valvole del gas e il funzionamento della protezione antiriflusso.

Dopo l'avvenuta installazione del piano cottura occorre controllare la tenuta di tutti i raccordi, ad es. con acqua e sapone. È vietato usare il fuoco per verificare la tenuta.



Siete pregati di leggere attentamente il contenuto delle istruzioni d'uso e di procedere secondo le indicazioni riportate.

ATTENZIONE!

Abbiamo a che fare con il gas. Pertanto, il piano va allacciato alla rete di distribuzione del gas per cui è stato preimpostato.

Il piano va allacciato esclusivamente da un tecnico installatore autorizzato.

L'informazione sul tipo di gas per cui il piano è stato preimpostato si trova sulla targhetta nominale.

Commutazione su un altro tipo di gas

Tale operazione può essere effettuata esclusivamente da un tecnico installatore autorizzato.

Se il gas che deve alimentare la cucina differisce da quello previsto e per cui è stato preimpostato l'apparecchio ovvero G 20 (GZ 50) 20 mbar, occorre sostituire l'ugello del bruciatore e regolare la fiamma.

ATTENZIONE!

I piani cottura forniti dal produttore sono dotati di bruciatori adibiti alla combustione del gas indicato nella targhetta dati a nel libretto di garanzia.

La targhetta dati si trova sul fondo della protezione inferiore insieme all'adesivo informativo che indica il gas per cui l'apparecchio è stato impostato.

Per la commutazione su un altro tipo di gas occorre effettuare:

- la sostituzione degli ugelli (vedi la tabella),
- l'impostazione del flusso ridotto attraverso le valvole.

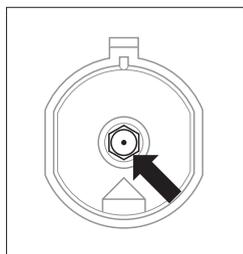
INSTALLAZIONE

Bruciatore tipo SOMIPRESS. (secondo la marcatura „SOMIPRESS.” sul corpo del bruciatore)

Tipo di gas	Ugello del bruciatore /diametro			
	piccolo	medio	grande	wok
G20 2H 20 mbar G20 2E 20/25 mbar	0,72	0,98	1,17	0,55 + 2 x 0,75
G30/31 3+ 28-30/37 mbar G30-3B/P-30 mbar	0,52	0,67	0,83	0,37+ 2 x 0,55



Effettuata la commutazione, occorre incollare l'adesivo con l'indicazione del tipo di gas, per cui l'apparecchio è impostato.



La sostituzione dell'ugello del bruciatore – svitare l'ugello con un'apposita chiave a bussola 7 e sostituirlo con l'ugello adeguato al tipo di gas (vedi la tabella sottostante).

► **Regolazione del flusso ridotto attraverso le valvole.**

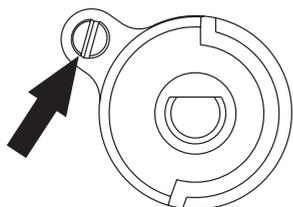
Bruciatori	Fiamma	Commutazione del piano cottura a gas liquido su gas naturale	Commutazione del piano cottura a gas naturale su gas liquido
Bruciatori superficiali,	Fiamma piena	Sostituire l'ugello del bruciatore con quello appropriato secondo la tabella degli ugelli	Sostituire l'ugello del bruciatore con quello appropriato secondo la tabella degli ugelli
	Fiamma economica	Svitare leggermente la vite di regolazione e regolare l'intensità della fiamma	Avvitare leggermente la vite di regolazione, controllare la dimensione e la stabilità della fiamma

INSTALLAZIONE

Regolazione delle valvole

La regolazione delle valvole va effettuata sul bruciatore acceso in posizione “fiamma economica”.

Per le valvole COPRECI occorre rimuovere le manopole e regolare con un cacciavite la dimensione della fiamma economica.



Per controllare la fiamma occorre scaldare il bruciatore a fiamma massima per circa 10 minuti, dopo di che girare la manopola della valvola in posizione “fiamma economica”. La fiamma non si deve spegnere né passare all’ugello. Se dovesse succedere, occorre ripetere la regolazione delle valvole.



La commutazione su un tipo di gas diverso da quello indicato dal produttore sulla targhetta dati della cucina o l’acquisto di una cucina alimentata a un gas diverso da quello installato in casa, è di esclusiva competenza dell’utente – tecnico installatore.

Usò dei bruciatori superficiali

L'uso corretto, l'impostazione di adeguati parametri operativi e l'utilizzo di stoviglie appropriate consentono di conseguire notevoli risparmi energetici.

I risparmi energetici ammontano rispettivamente a:

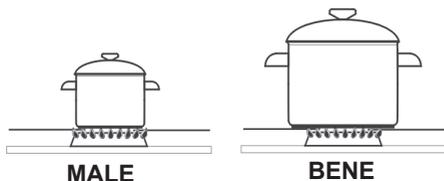
- fino al 60%, scegliendo le stoviglie adatte,
- fino al 60%, considerando l'uso corretto l'apparecchio, ovvero l'impostazione adeguata della fiamma durante la cottura.

Per ottenere tali risparmi occorre tenere i bruciatori costantemente puliti (in particolar modo i fori della testa del bruciatore e gli ugelli).

Scelta delle stoviglie

Occorre assicurarsi che le punte della fiamma non fuoriescano dal fondo delle stoviglie e coprire quest'ultime con un coperchio. Si consiglia di adoperare stoviglie il cui diametro sia 2,5-3 volte maggiore del diametro del bruciatore, ossia per il bruciatore:

- piccolo, stoviglie dal diametro da 100 a 140 mm,
- medio, stoviglie dal diametro da 140 a 220 mm,
- grande, stoviglie dal diametro da 200 a 240 mm
- WOK, stoviglie dal diametro da 220 a 260 mm
- l'altezza della pentola non dovrebbe superare il suo diametro



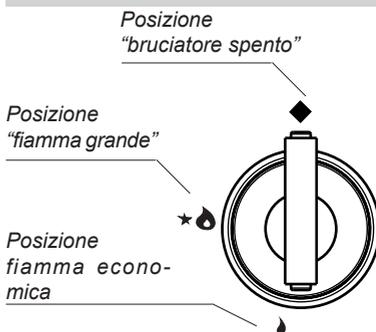
Coperchio della pentola:

Il coperchio sulla pentola impedisce la fuga del calore abbreviando il tempo di riscaldamento.



Non usare sul piano di cottura stoviglie che fuoriescano dai suoi lati.

Manopola di controllo del funzionamento dei bruciatori "Zt"

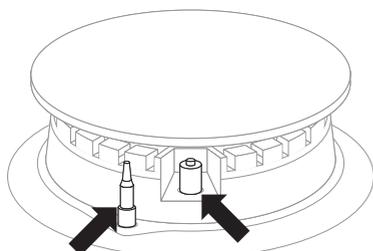


USO

Uso del piano cottura dotato del dispositivo di accensione nella manopola (marcatatura "Zp")

- premere fino in fondo la manopola della valvola del bruciatore selezionato e girare a sinistra in posizione "fiamma grande" 🔥
- tenere premuta la manopola fino all'accensione del gas
- dopo l'accensione della fiamma del bruciatore, rilasciare la manopola e impostare la dimensione desiderata della fiamma.

Uso del piano cottura dotato della protezione antiriflusso (marcatatura "Zt")



Accendigas a
scintilla

Protezione anti-
flusso del gas



In caso di insuccesso ripetere l'operazione sopra descritta.

La protezione antiriflusso interrompe l'afflusso del gas nel caso in cui la fiamma non appaia per più di 60 secondi.

L'afflusso del gas ai bruciatori superficiali si apre ed è regolato tramite le valvole con la protezione antiriflusso (versione Zt).

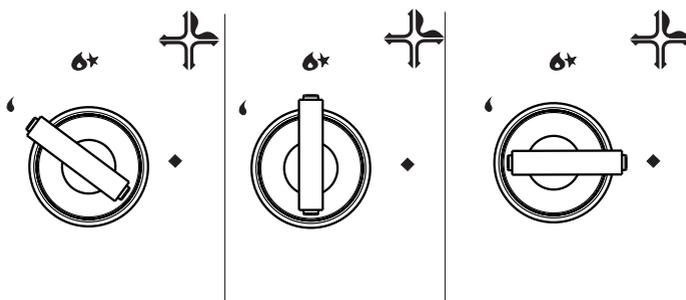
Nei modelli dotati della protezione antiriflusso dei bruciatori superficiali, durante l'accensione occorre per circa 10 secondi mantenere premuta al massimo la manopola in posizione "fiamma grande" 🔥 per attivare la protezione.

USO

Selezione della fiamma “Zt”

La fiamma dei bruciatori correttamente regolati è azzurra con dal cono interno ben delineato. La dimensione della fiamma dipende dall'impostazione della manopola.

- 🔥 fiamma grande
- 🔥 fiamma piccola (detta “economica”)
- bruciatore chiuso (afflusso del gas chiuso)



Sull'esempio dell'uso del bruciatore è stato dimostrato l'uso corretto, che consiste nella selezione della fiamma adeguata.

La cottura corretta consiste nell'impostazione del bruciatore in posizione „fiamma grande 🔥” - per cuocere pietanze e spostare in posizione “fiamma piccola 🔥”(economica) per mantenere il processo di cottura. A seconda delle esigenze si può impostare fluentemente la dimensione della fiamma.



È vietato regolare la fiamma nell'ambito tra la posizione “bruciatore spento” ● e “fiamma grande” 🔥.

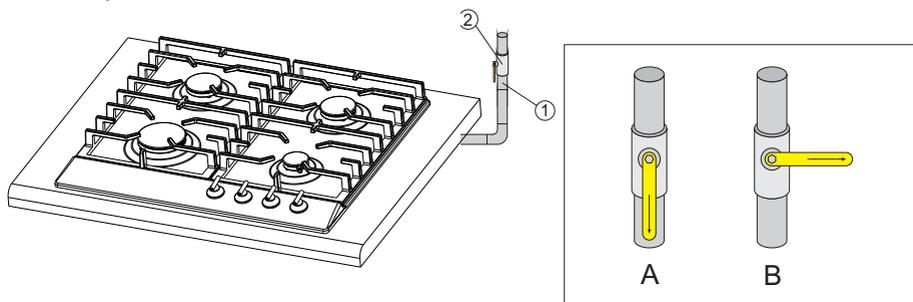
Procedimento in caso di pericolo di perdita di gas incombusti

1 installazione del gas

2 valvola di chiusura dell'installazione del gas

A valvola "accesa"

B valvola "spenta"



In ogni situazione di emergenza occorre:

- spegnere i bruciatori
- spegnere la valvola di chiusura dell'installazione del gas
- ventilare il vano cucina
- Segnalare la necessità di riparazione presso un centro di assistenza o un installatore di gas con le autorizzazioni appropriate
- tenere spento il piano cottura a gas fino alla riparazione del guasto.



L'utente può eliminare personalmente alcune semplici anomalie che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, attenendosi alle istruzioni del manuale d'uso.

BRUCIATORE SUPERFICIALE non si accende, si sente l'odore del gas

- occorre chiudere le valvole dei bruciatori
- chiudere la valvola di chiusura nell'installazione che precede alla cucina
- ventilare il vano
- rimuovere il bruciatore
- pulire e spurgare i fori della testa del bruciatore
- inserire i bruciatori
- ripetere il tentativo di accensione del bruciatore

NON SI ACCENDE? SEGNALARE IL GUASTO!

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'attenzione nella pulizia e manutenzione del piano cottura influiscono notevolmente sul rendimento e sulla durata della cucina.

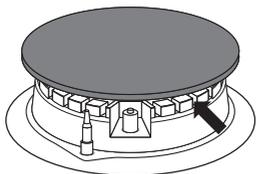


Prima di procedere alla pulizia o ad altre operazioni di manutenzione occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Procedere alla pulizia solo quando il piano cottura si è raffreddato. È vietato usare prodotti abrasivi per la pulizia

È vietato pulire il piano cottura con apparecchi di pulizia a vapore.

► Bruciatori di superficie, griglie piastre

- Per la pulizia dei bruciatori e delle griglie, occorre togliere questi elementi dal piano cottura e lavarli in acqua calda con un detergente che rimuova il grasso e la sporcizia. Di seguito, asciugarli. Dopo la rimozione della griglia, pulire accuratamente il piano sottostante ai bruciatori e pulirli con un panno morbido e asciutto. In particolare la pulizia deve essere mantenuta presso i fori per la fiamma degli anelli dei bruciatori, vedi il disegno sottostante. Pulire i fori degli ugelli adoperando un sottile filo di rame per sturarlo. Non usare fili d'acciaio, non alesare i fori.



Glie elementi del bruciatore devono essere sempre asciutti. Le particelle dell'acqua possono ostruire l'afflusso del gas e causare lo scorretto funzionamento del bruciatore.

Accertarsi che tutti gli elementi del bruciatore siano stati correttamente inseriti dopo la pulizia.

CORRETTO



SCORRETTO



- Per le superfici smaltate usare detergenti delicati. Non si devono usare detergenti abrasivi come polveri abrasive, paste abrasive, pietre abrasive, pomici, pagliette metalliche ecc.
- I piani cottura inossidabili richiedono un accurato lavaggio preliminare del piano funzionale prima dell'uso. Assicurarsi che non ci siano resti della colla della pellicola da rimuovere dalla lamiera nel momento del montaggio.
- Il piano cottura va pulito regolarmente dopo ogni uso. Non permettere che si sporchi eccessivamente il piano funzionale, in particolare per le ustioni che provengono da straripamenti del cibo dagli tegami.

► Revisioni periodiche

Oltre alle operazioni di pulizia e manutenzione occorre:

- effettuare controlli periodici del funzionamento degli elementi di comando e dei gruppi funzionali del piano cottura. Dopo la scadenza della garanzia, occorre almeno una volta ogni due anni far eseguire all'assistenza tecnica la revisione tecnica del forno,
- eliminare i difetti causati dall'usura,
- eseguire la manutenzione periodica dei gruppi funzionali del piano di cottura,

PROCEDIMENTO IN CASO DI EMERGENZA

In ogni situazione di emergenza occorre:

- disattivare i gruppi funzionali del piano di cottura
- staccare l'alimentazione elettrica,
- segnalare il guasto
- l'utente può eliminare personalmente certi guasti minori, osservando le indicazioni riportate nella tabella sottostante, prima di rivolgersi al servizio di assistenza verificare i punti indicati nella tabella.

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
1.L'apparecchio non funziona	- interruzione dell'alimentazione della corrente	-controllare il salvavita dell'impianto di casa, se bruciato sostituirlo
2.Il bruciatore non funziona	- fori della testa del bruciatore sporchi	- chiudere la valvola di chiusura del gas, chiudere le valvole dei bruciatori, ventilare il vano, rimuovere il bruciatore, pulire e spurgare i fori della testa del bruciatore
3.Non funziona il dispositivo di accensione del gas	- mancata alimentazione della corrente	- controllare il salvavita dell'impianto di casa, se bruciato sostituirlo
	- interruzione dell'alimentazione del gas	- aprire la valvola dell'afflusso del gas
	- dispositivo di accensione del gas sporco (unto)	- pulire il dispositivo di accensione del gas
	- la manopola della valvola non è stata tenuta premuta abbastanza a lungo	- tenere premuta la manopola finché non appare tutte le punte della fiamma
4.La fiamma si spegne durante l'accensione del bruciatore	- la manopola è stata rilasciata troppo presto	- tenere premuta la manopola più a lungo in posizione "fiamma grande"
