FULGOR

MILANO

SOFIA

ENDLESS PASSION FOR COOKING

FSRT 3606 G X

INSTRUCTION MANUAL

MANUALE DI ISTRUZIONI

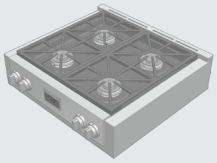
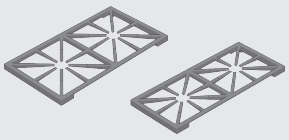
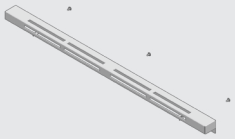
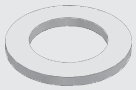
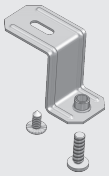
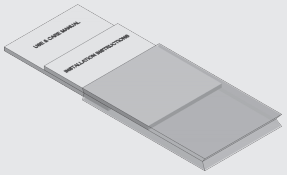
Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our Sofia ranges. This range was conceived, designed and handcrafted in Italy.

Your selection of a Sofia range confirms you are among a special group who share a love and passion for cooking. This unique community shares in the experience of creating quality dishes; dishes that will satisfy the palate while bringing the warmth of families and friends together to share and rejoice. Impress a loved one with your ability to combine flavours and ingredients or experiment with new foods and different culinary techniques to create unexpected pleasures.

INDICE	PAGINA
1 - Caratteristiche del piano di cottura	**2**
2 - Avvertenze speciali	**3**
Prima di iniziare l'installazione	3
3 - Istruzioni di sicurezza	**4**
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro	**6**
5 - Informazioni di installazione	**11**
6 - Istruzioni di installazione	**12**
7 - Requisiti dell'impianto a gas	**13**
Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)	13
Ubicazione	13
Ventilazione del locale	13
Allacciamento gas	13
Allacciamento del tubo metallico	13
8 - Conversione ad altro tipo di gas	**14**
Conversione ad altro tipo di gas	14
Tabella degli ugelli	14
Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)	16
Regolazione fiamma bassa	17
Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio	17
9 - Conversione in GPL o GN	**18**
Accensione elettrica del gas	18
Le fiamme dei bruciatori	18
10 - Alimentazione elettrica	**19**
Caratteristiche elettriche	19
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica	19
11 - Caratteristiche del piano cottura	**20**
12 - Utilizzo del piano cottura a gas	**21**
Impostazione manopola controllo gas	21
Bruciatori a gas	21
Bruciatori a doppia corona	21
Superficie dei bruciatori super sigillata	22
13 - Strumenti di cottura	**23**
Caratteristiche degli strumenti di cottura	23
Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma	23
14 - Pulizia del piano cottura	**24**
Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura	24
15 - Risoluzione problemi di funzionamento	**26**
16 - Assistenza e manutenzione	**27**

1 - Caratteristiche del piano di cottura

CONTENUTO DELL'IMBALLO DEL PIANO DI COTTURA					
	QTÀ	DESCRIZIONE		QTÀ	DESCRIZIONE
	1	PIANO DI COTTURA		3	griglie PER CUCINA DA 91,4 CM (36″)
	1	SUPPORTO PER L'INNESTO DI TRE VITI DI FISSAGGIO		1	GUARNIZIONE
	1	STAFFE DI FISSAGGIO		1 1 1	MANUALE E DOCUMENTAZIONE GENERICA MANUALE ISTRUZIONI KIT CONVERSIONE GAS

IMPORTANTE: Conservare il presente manuale ad uso dell'elettricista locale.

INSTATORE: Lasciare il presente manuale al proprietario per future consultazioni.

PROPRIETARIO: Conservare il presente manuale per future consultazioni.

Fare attenzione ai seguenti simboli presenti nel manuale:

⚠ PERICOLO

Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano IMMEDIATAMENTE queste indicazioni.

⚠ AVVERTENZA

Si tratta del simbolo di un avviso di sicurezza. Questo simbolo segnala potenziali pericoli che possono comportare la morte o lesioni gravi per l'utente o per gli altri. Si corre il rischio di morte o lesioni gravi se non si rispettano queste indicazioni.

LEGGERE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI.

Per l'installatore:

Lasciare il presente manuale di istruzioni insieme all'apparecchio.

Per il cliente:

Conservare questo manuale di istruzioni per future consultazioni.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

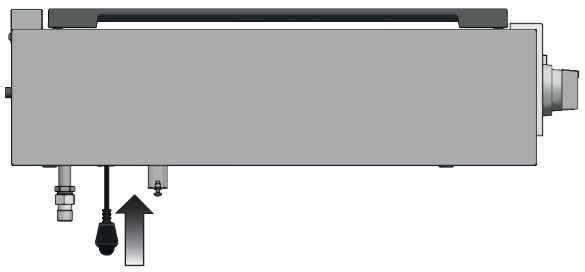
Leggere il manuale nella sua interezza prima di usare l'apparecchio.

L'utente è responsabile della corretta installazione. Far installare la cucina a gas da un tecnico qualificato.

⚠ IMPORTANTE

- Rispettare tutte le leggi e normative applicabili in vigore.
- Annotare il modello e il numero di serie prima di installare la cucina a gas. Entrambi i numeri si trovano sulla targhetta dei dati tecnici come da illustrazione seguente.

POSIZIONE DELLA TARGHETTA DATI TECNICI



Prima di iniziare l'installazione

- Verificare il luogo di installazione del piano di cottura. Il luogo di installazione deve essere lontano da zone particolarmente ventilate quali finestre, porte e bocchette di riscaldamento o ventilatori.
- La messa a terra è obbligatoria. Vedi "Requisiti elettrici"

NOTA: Il piano di cottura è destinato all'uso con gas naturale o propano.
Per convertire a GPL (propano) o GN (gas naturale), vedi istruzioni del kit di conversione gas fornito tra i documenti accompagnatori. Prevedere un allaccio all'alimentazione del gas. Vedi requisiti di alimentazione gas.

⚠ AVVERTENZA

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete di alimentazione gas, accertarsi che le impostazioni gas siano corrette.
Il tipo di gas impostato di fabbrica è indicato sulla targhetta dati tecnici.

3 - Istruzioni di sicurezza

⚠ IMPORTANTE

L'apparecchio deve essere collegato da un tecnico qualificato in conformità con le normative vigenti. Seguire con attenzione le istruzioni e i suggerimenti per garantire l'uso sicuro e corretto di questo prodotto.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER UTILIZZO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE NON DEVE IN ALCUN MODO ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE IN CASO DI LESIONI O DANNI CAUSATI DA UN'INSTALLAZIONE NON CORETTA O DA UN UTILIZZO ERRATO, INADATTO O IMPROBABILE.

⚠ IMPORTANTE

QUESTO APPARECCHIO NON È INTESO PER UN UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI O MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON SIANO SUPERVISIONATI O ISTRUITI SULL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.
I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

- **Non smontare nessuna parte prima di aver scollegato il piano di cottura dalla rete elettrica.**
- **Non usare l'apparecchio se qualche sua parte risulta rotta (p. es.: un vetro). Scollegarlo dalla rete elettrica e contattare l'assistenza tecnica.**
- Genitori e persone adulte devono prestare particolare attenzione quando utilizzano il prodotto in presenza di bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati onde garantire che non giochino con l'apparecchio.
- **Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.**
- Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini si età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposti a supervisione o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**
- Per la pulizia non devono essere utilizzati detergenti abrasivi e attrezzature per la pulizia a vapore.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa per evitare surriscaldamenti.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una maggiore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una ventilazione più efficace aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di alimentazione (natura e pressione del gas) e la configurazione dell'apparecchio corrispondano.
- Non usare sul piano cottura recipienti di cottura o padelle che ne superino i bordi.

Per ridurre il rischio di ustioni durante l'uso del piano cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Non lasciare bambini e animali domestici soli o senza supervisione nell'area in cui è in uso l'apparecchio.
- Non lasciare che i bambini si siedano o salgano in piedi sull'apparecchio.
- Non conservare materiali infiammabili sul piano cottura o nelle sue vicinanze.
- Durante l'uso del piano cottura: NON TOCCARE LE GRIGLIE DEL PIANO COTTURA O L'AREA CIRCOSTANTE.
- Usare solo presine asciutte; usando presine umide o bagnate su una superficie surriscaldata si corre il rischio di ustionarsi con il vapore.
- Non lasciare incustodito il piano cottura durante l'uso.
- Un liquido che trabocca da un recipiente mentre bolle può causare fumo, mentre le sostanze grasse possono incendiarsi. Un sostanza che si rovescia sul bruciatore può spegnere tutta la fiamma o parte di essa e impedire l'accensione del fuoco con la scintilla. In caso di traboccamento, spegnere il bruciatore e verificarne il funzionamento. Se il bruciatore funziona normalmente, riaccenderlo.
- Durante la cottura, impostare la manopola del bruciatore in modo che la fiamma scaldi solo il fondo della padella/pentola e non si espanda oltre i bordi.
- Accertarsi che non vi siano refoli d'aria provenienti da ventilatori o prese di ventilazione forzata che possano soffiare materiale infiammabile verso le fiamme o spingere le fiamme in modo tale da espanderle oltre i bordi della padella/pentola.
- Posizionare sempre i manici degli utensili verso l'interno in modo che non sporgano verso le aree di lavoro adiacenti, gli altri bruciatori o dal bordo del piano cottura.
- Indossare abiti idonei. Non indossare mai indumenti svolazzanti o maniche pendenti mentre si cucina.
- Non lasciare che gli abiti, le presine o altri materiali infiammabili vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti.
- Usare solo determinati tipi di recipienti in vetro, vetroceramica, ceramica e terracotta termoresistenti o recipienti smaltati di altro tipo che siano utilizzabili su un piano cottura.
- Non pulire il piano cottura quando è ancora bollente. Alcuni detergenti producono fumi tossici se applicati su una superficie bollente.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare che alluminio, plastica, carta o tessuti vengano a contatto con i bruciatori o le griglie del piano cottura bollenti. Non surriscaldare pentole/padelle vuote.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare sull'apparecchio oggetti che possano attrarre i bambini. Se un bambino dovesse arrampicarsi sulla cucina a gas per raggiungere questi oggetti, potrebbe subire gravi lesioni.

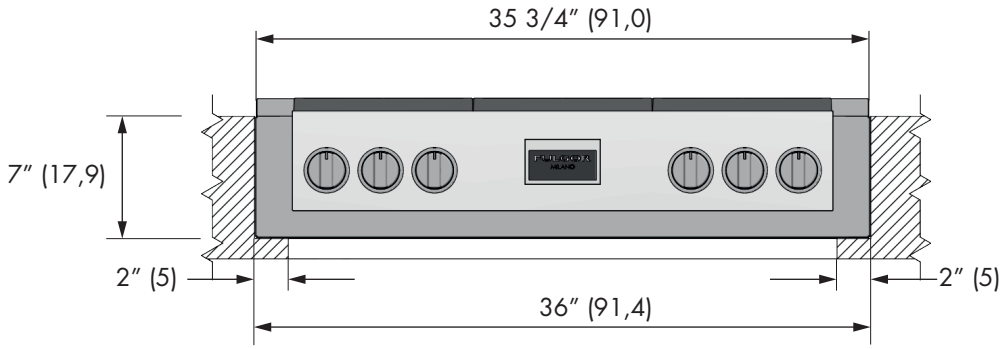
⚠ AVVERTENZA

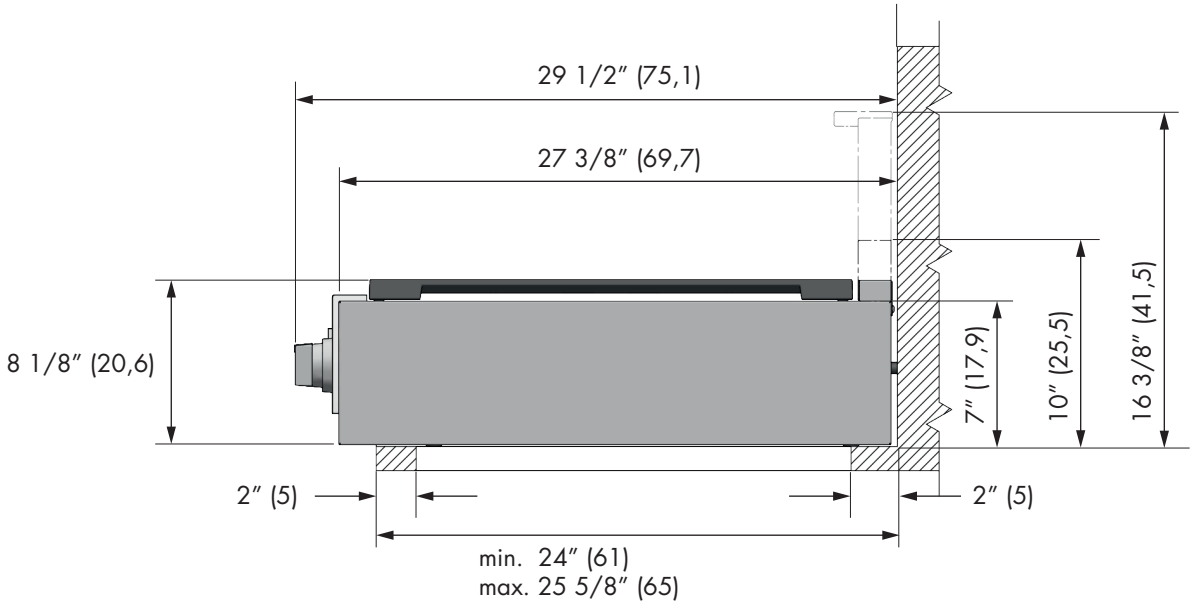
- Perché i bruciatori si accendano e funzionino correttamente, tenere gli ugelli puliti e asciutti.
- Se un bruciatore si spegne e vi è una fuga di gas, aprire una finestra o una porta. Attendere almeno 5 minuti prima di usare nuovamente il piano cottura.
- Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria.
- Se la cucina a gas è installata accanto a una finestra, accertarsi che non si apra finendo sopra o troppo vicino ai bruciatori, prendendo fuoco.

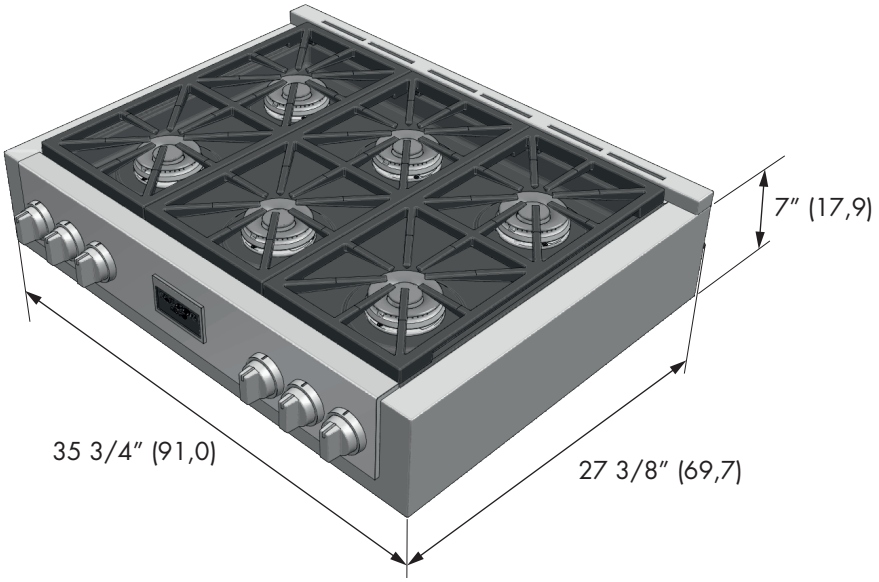
4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro

DIMENSIONI DEL PRODOTTO

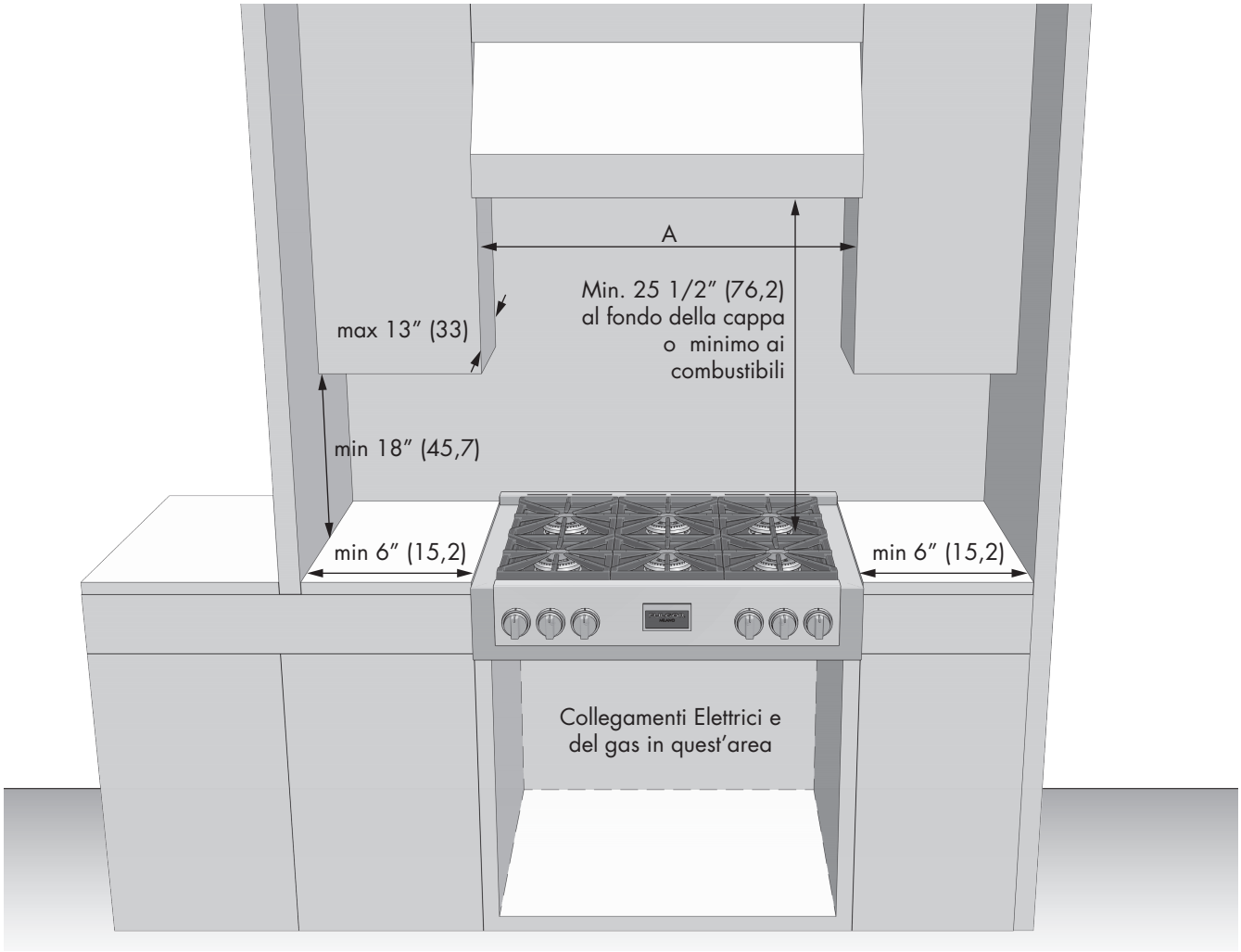
Modelli di piano di cottura da 36”



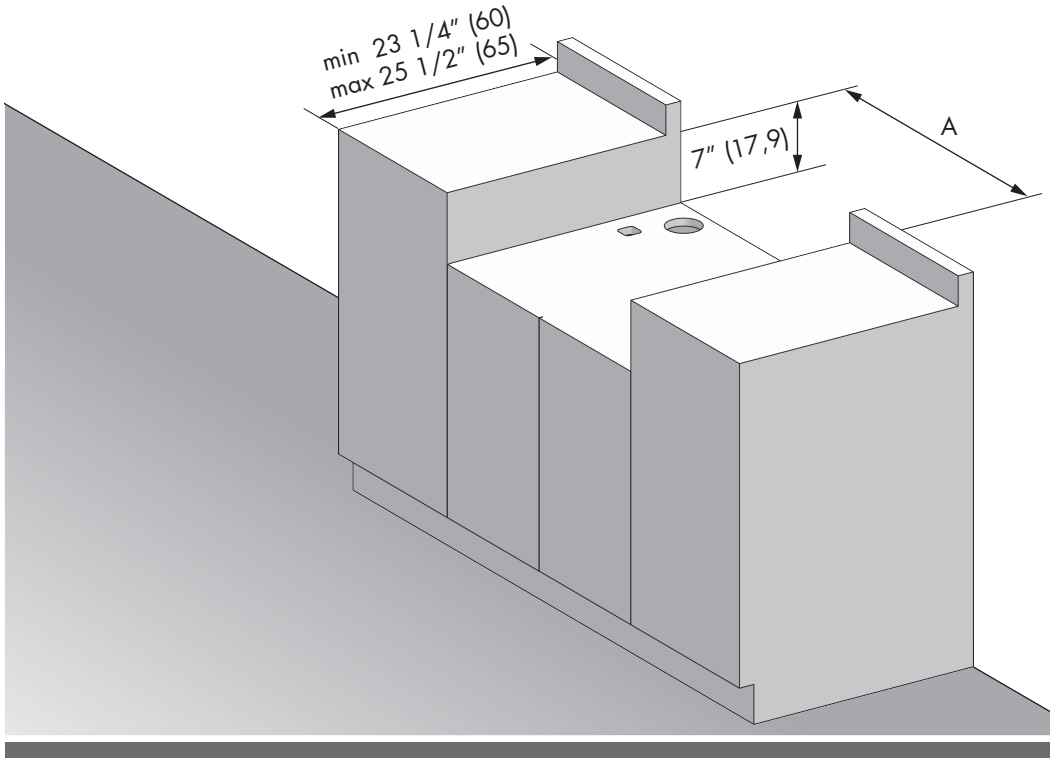




REQUISITI DI SCOLLEGAMENTO

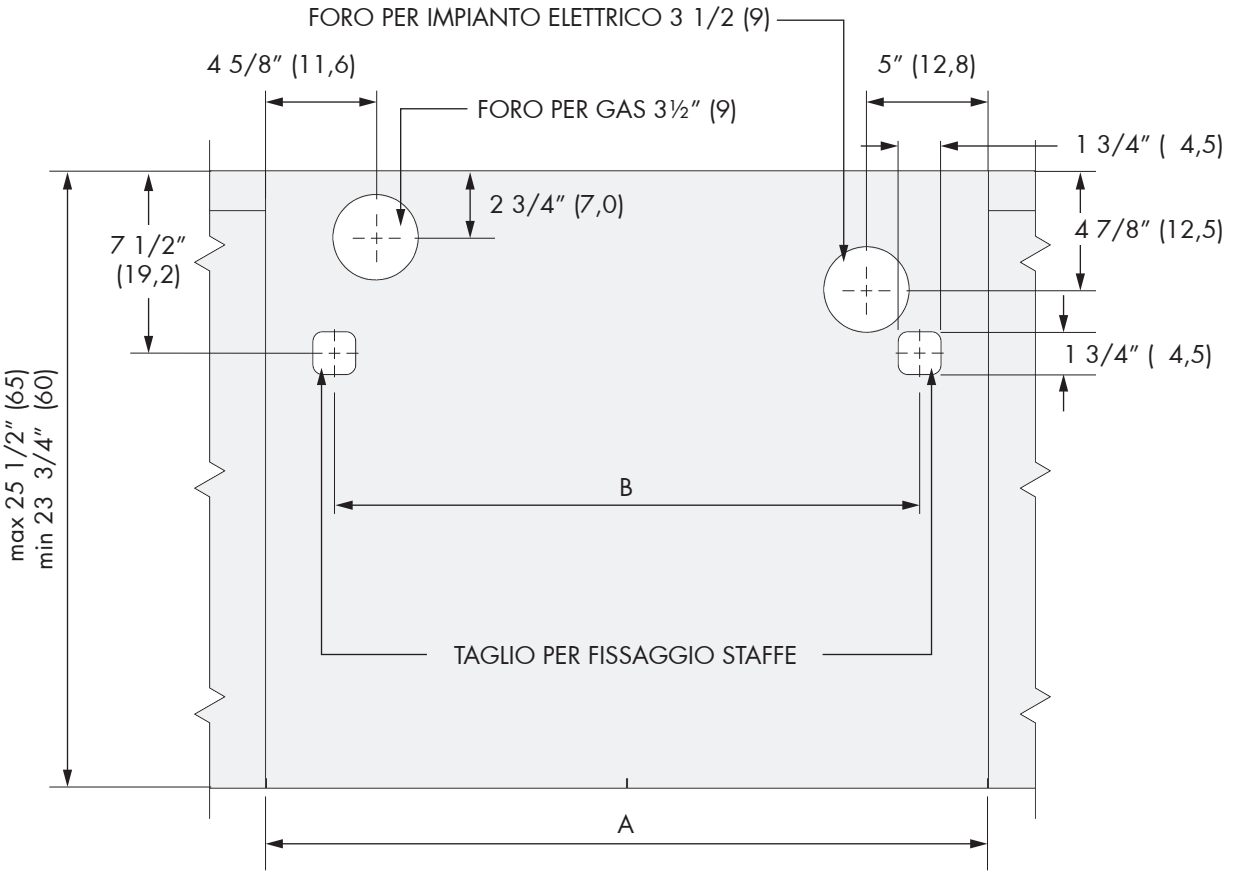


INSTALLAZIONE CON DIVISORIO

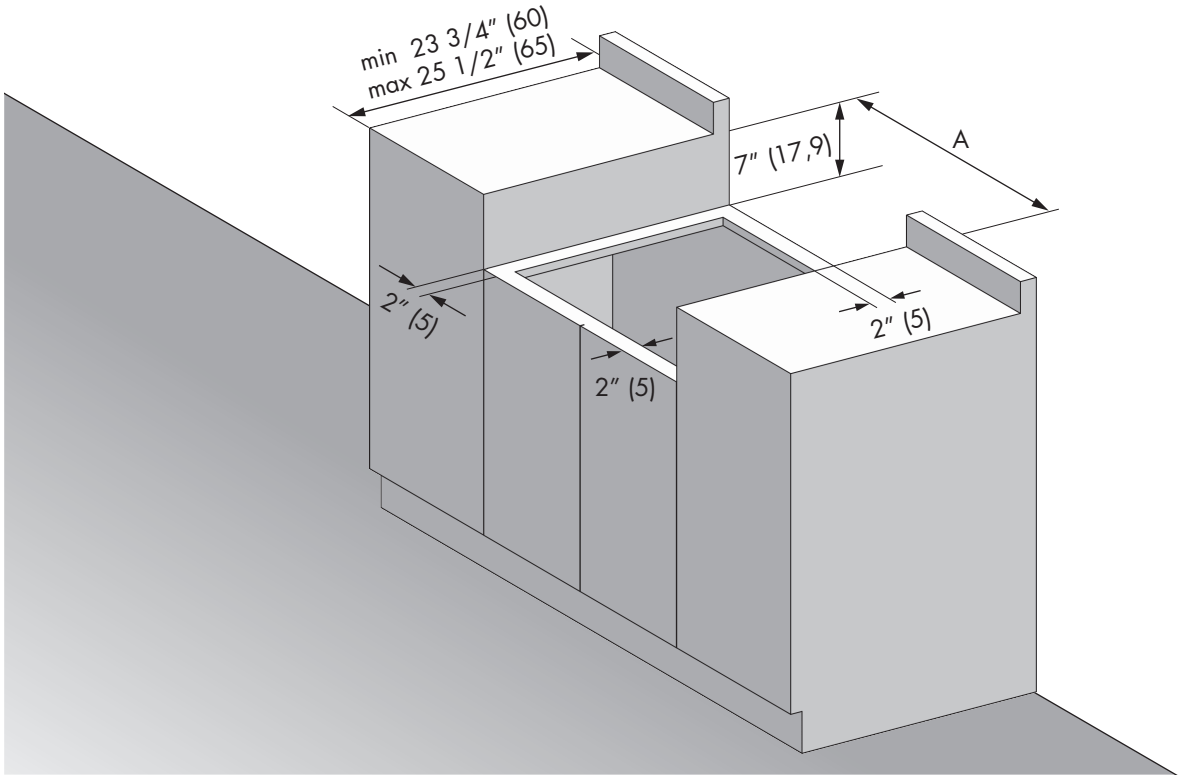


4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro

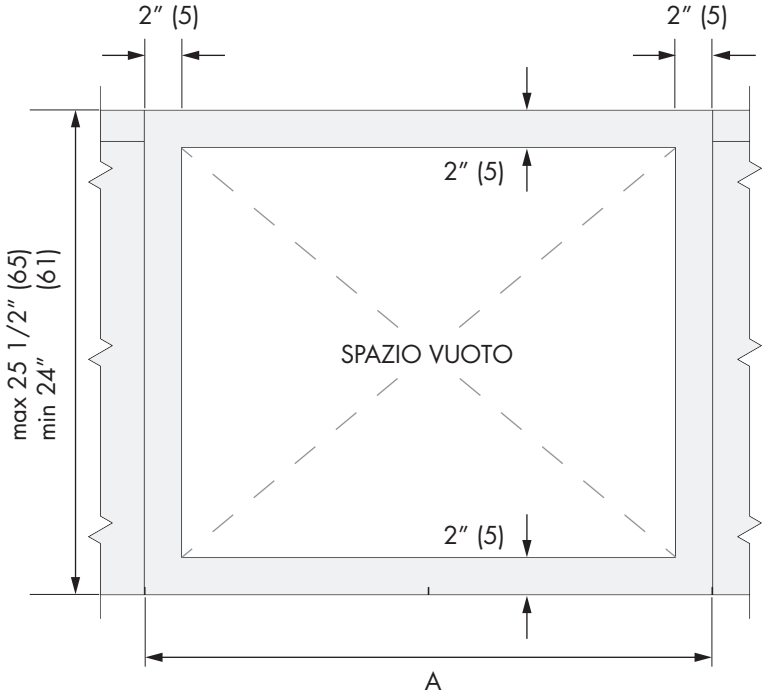
INSTALLAZIONE CON DIVISORIO



INSTALLAZIONE SENZA DIVISORIO



INSTALLAZIONE SENZA DIVISORIO



REQUISITI DI SCOLLEGAMENTO

L'intera superficie della parete posteriore sopra la cucina a gas e sotto la cappa deve essere rivestita di un materiale non combustibile.

*Consultare la normativa locale per la posizione esatta.

LARGHEZZA DELL'APERTURA	A&B
Piano di cottura da	91,4 cm (36")

Distanze minime:

Sopra la superficie di cottura (oltre 91,4 cm [36″])

- Fianchi - 15,2 cm (6″)
- Entro una distanza laterale di 15,2 cm (6″), i pensili con profondità massima di 33,0 cm (13″) devono essere posizionati almeno 45,7 cm (18″) sopra la superficie di cottura
- Retro - 0″ con alzatina da 22,8 cm (9″); 0″ con parete posteriore non combustibile.

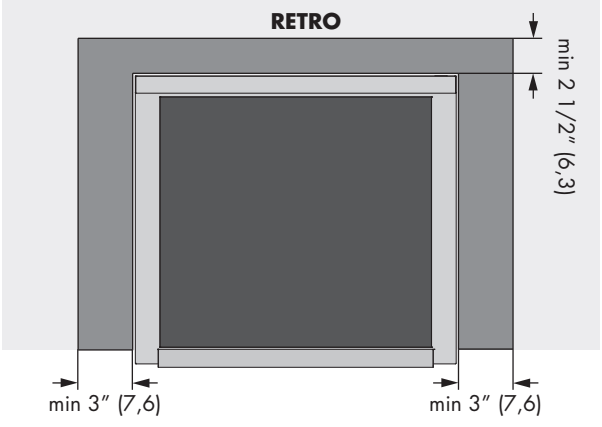
Sotto la superficie di cottura (91,4 cm [36″] e inferiore)

- Installare senza distanza minima elementi combustibili adiacenti sotto la superficie di cottura e sul retro e sui lati dell'apparecchio.

ALTRE DISTANZE:

Per l'installazione a isola, mantenere almeno 6,3 cm (2-½″) tra il perimetro esterno dell'apparecchio e il bordo posteriore del piano di lavoro e almeno 7,6 cm (3″) tra il perimetro esterno dell'apparecchio e i bordi laterali del piano di lavoro (vedi vista dall'alto).
Per l'installazione a isola, distanza minima di 30,5 cm (12″) tra retro della cucina a gas e parete posteriore combustibile sopra il piano di lavoro.

INSTALLAZIONE A FILO



4 - Dimensioni del prodotto e requisiti di ingombro

Combinazioni con cappa aspirante:

Si consiglia di installare queste cucine a gas insieme a una cappa aspirante idonea montata in corrispondenza.
A causa dell'elevata potenza termica dell'apparecchio, va posta particolare attenzione all'installazione della cappa e delle tubature per garantire il rispetto delle normative edilizie locali.

⚠ AVVERTENZA

È possibile usare, insieme ai piani cottura a gas, cappe a cortina d'aria o cappe sospese di altro tipo che funzionino soffiando aria verso il basso direttamente sulla cucina a gas, solo nel caso in cui la cappa e la cucina a gas siano state progettate, testate e certificate da un laboratorio di verifica indipendente per l'uso combinato.
Di seguito sono indicate le distanze minime da rispettare per le superfici orizzontali che si trovano sopra la cucina a gas, misurate rispetto alla superficie di cottura. Il mancato rispetto di queste indicazioni può comportare un rischio di incendio.

- Una cappa personalizzata con superfici orizzontali combustibili esposte deve essere dotata di funzione Auto-On (accensione automatica).
- Per l'installazione di altre cappe, consultare le istruzioni di installazione per conoscere le distanze minime specifiche di ogni cappa.

⚠ ATTENZIONE

A causa del peso e delle dimensioni della cucina a gas e per ridurre il rischio di lesioni personali o di danneggiare il prodotto:

SONO NECESSARIE DUE PERSONE PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE.

⚠ AVVERTENZA

- **Pericolo per peso eccessivo**

  Sono necessarie due o più persone per l'installazione della cucina a gas.

  Il mancato rispetto di questa istruzione può comportare lesioni alla schiena o di altro tipo.

- **Pericolo di taglio**

  Fare attenzione ai bordi taglienti. Usare i terminali di polistirolo per trasportare il prodotto. Se non si pone la dovuta attenzione, si corre il rischio di procurarsi piccole lesioni o tagli.

SCELTA DELLA POSIZIONE DELLA CUCINA A GAS

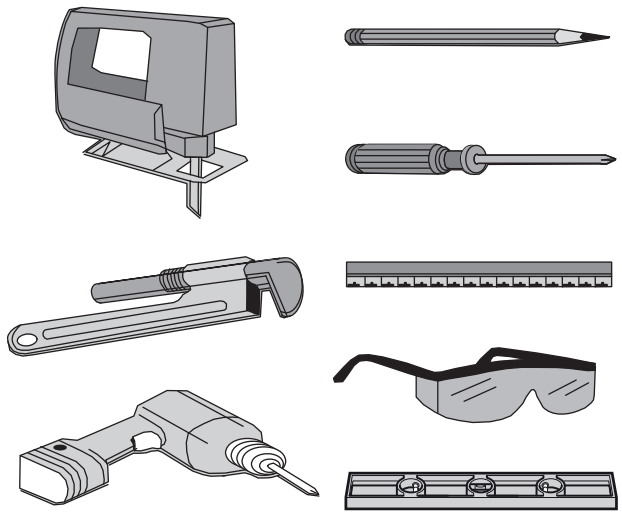
Scegliere con attenzione il luogo di installazione della cucina a gas.
Per comodità, il piano di cottura va installato in cucina, ma lontano da punti troppo ventilati..
Refoli troppo forti possono essere causati dall'apertura di porte o finestre o anche da bocchette di riscaldamento e/o di condizionatori o da ventilatori.

⚠ NOTA IMPORTANTE

Se installata contro una superficie combustibile, per la cucina a gas va prevista un'alzatina minima. Osservare le distanze minime dalle superfici combustibili illustrate nelle figure delle pagine precedenti.

Per scongiurare il rischio di ustioni o incendio mentre ci si sporge su superfici riscaldate, è bene evitare di installare pensili sopra la cucina a gas. Se non è possibile evitare di installare pensili in questo punto, si può ridurre il rischio installando una cappa aspirante che protegga orizzontalmente un'area minima oltre il fondo del pensile.

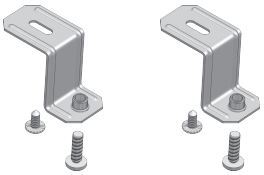
UTENSILI NECESSARI



Rimuovere il materiale da imballaggio e la busta dei documenti di accompagnamento dal piano cottura prima di iniziare l'installazione.
Rimuovere le istruzioni di installazione dalla busta dei documenti di accompagnamento e leggerle attentamente prima di iniziare

MATERIALI FORNITI IN DOTAZIONE

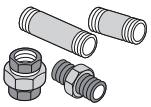
Staffe di fissaggio



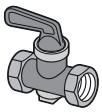
Guarnizione

MATERIALI NECESSARI (non forniti)

Sigillante per raccordi



Raccordi tubi

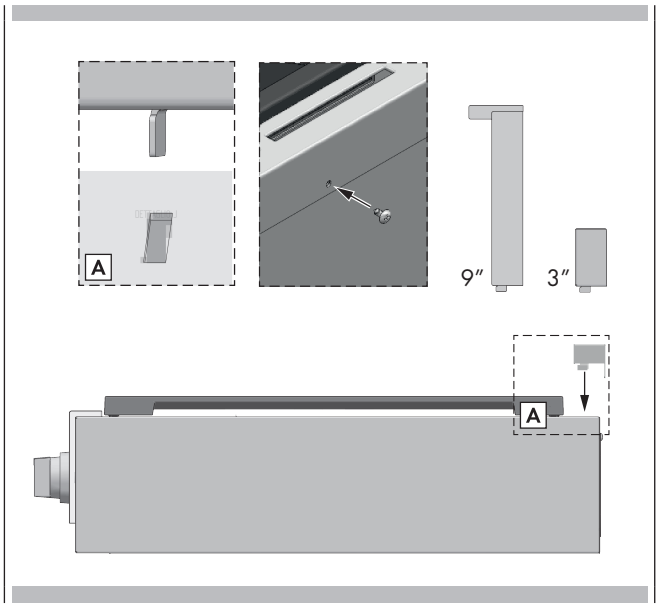


Valvola di intercettazione

NB: acquistare un nuovo tubo flessibile; non usare tubi flessibili per il gas già usati.

FASE 1

Installare l'alzatina (se fornita) inserendo le tre viti sul retro e lo zoccolo



FASE 3

Con l'unità, vengono fornite due staffe di fissaggio.
Dopo l'installazione del piano di cottura sul top del banco, installare le staffe sulla scatola del bruciatore come mostrato.

passaggio A posizionare le viti di fissaggio nelle staffe

passaggio B fissare le staffe usando le viti di fissaggio nella posizione selezionata della scatola del bruciatore, serrare le fiti tanto che le staffe risultino fissate

passaggio C posizionare la staffe in modo che la vite di fissaggio le porti a contatto con la parte inferiore del top del banco

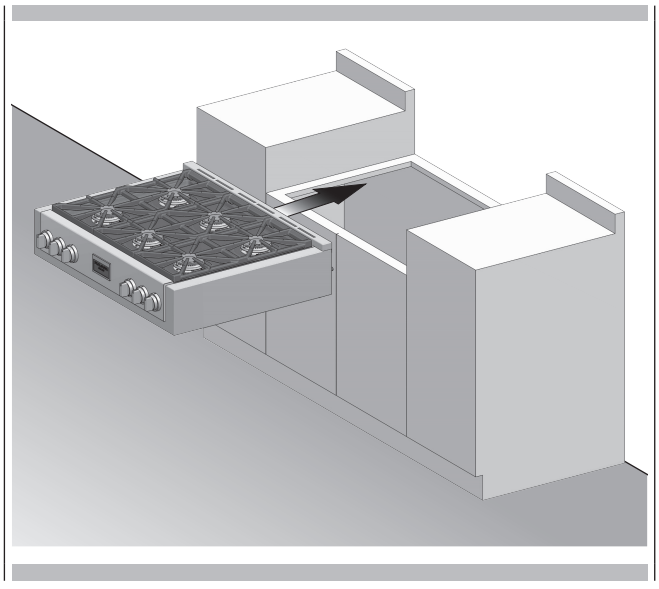
passaggio D serrare con decisione le viti di fissaggio.

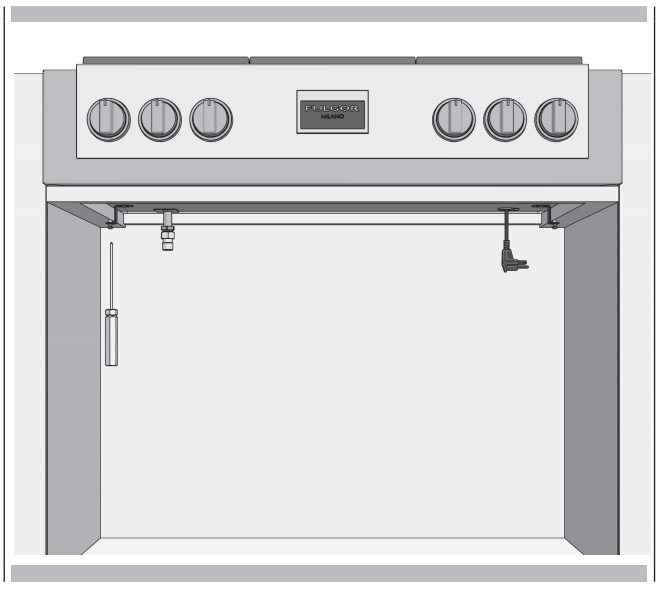
passaggio E verificare che il bordo anteriore del piano di cottura sia parallelo al bordo anteriore del top del banco e serrare le viti fissando il tutto al top del banco.

NON SOVRASERRARE

FASE 2

Far scorrere in posizione la parte superiore del piano di cottura.





FAR ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO DEL GAS DA UN TECNICO DI ASSISTENZA O DA UN INSTALLATORE ESPERTO IN DISPOSITIVI A GAS.
La prova di tenuta sull'apparecchio deve essere eseguita dall'installatore nel rispetto delle istruzioni fornite.

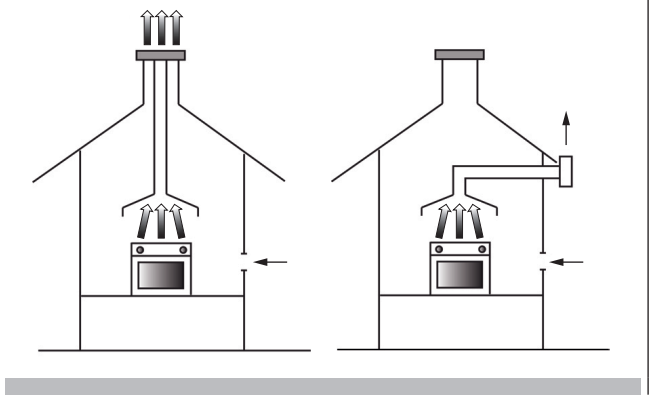
Norme per l'installazione dell'apparecchio (ubicazione e ventilazione locale)

I regolamenti riguardanti l'installazione, la manutenzione e il funzionamento di apparecchi a gas per uso domestico sono le normative vigenti.
Un estratto del presente regolamento appare sotto. Per tutte le altre indicazioni, fare riferimento alle norme di cui sopra.

Ubicazione

I prodotti di combustione derivanti da apparecchi di cottura devono sempre essere scaricati in apposite cappe, che devono essere collegate ad un camino, a una canna fumaria o convogliati direttamente all'esterno dell'edificio. In situazioni in cui non è possibile installare una cappa aspirante, è possibile usare un aspiratore elettrico installato su una
finestra o parete esterna, a condizione che tutti i requisiti delle normative di ventilazione siano soddisfatti; il ventilatore deve accendersi ogni volta che l'apparecchio è in funzione.

VENTILAZIONE



Ventilazione del locale

È fondamentale che la stanza in cui sono installati gli apparecchi a gas sia adeguatamente ventilata per garantire che tutti gli apparecchi ricevano la quantità necessaria di aria fresca per la combustione.
Per garantire un adeguato flusso d'aria, può essere necessario creare aperture in conformità con i seguenti requisiti:

a) con un'area in sezione trasversale di 6 cm2 per kW con sezione trasversale minima di 100 cm2 (queste aperture possono anche essere creata aumentando la distanza tra la parte inferiore delle porte e il pavimento);

b) esse devono essere situate nella parte inferiore di una parete esterna, preferibilmente opposta alla parete su cui vengono estratti i prodotti di combustione;

c) le posizioni delle aperture devono scelte in modo da evitare la possibilità che si ostruiscano e, se installate su pareti esterne, esse devono essere protette con griglie, reti metalliche, ecc. installate sulla facciata esterna della parete.

Se nel locale viene installato un aspiratore elettrico per la rimozione di aria viziata, le aperture previste per i ricambi d'aria devono consentire un tasso di ventilazione di almeno 35 m3/ora per kW di potenza installata.

Allacciamento gas

Il piano di cottura è progettato per operare sia con gas naturale (metano) che con gas liquefatto (GPL) e può essere facilmente convertito da un tipo all'altro seguendo le istruzioni riportate nella relativa sezione di questo opuscolo.
Il collegamento alla rete gas deve essere effettuato da personale qualificato ed in conformità con i requisiti.
Se l'apparecchio deve funzionare con bombole di gas (GPL), si deve usare un regolatore di pressione conforme ai requisiti.

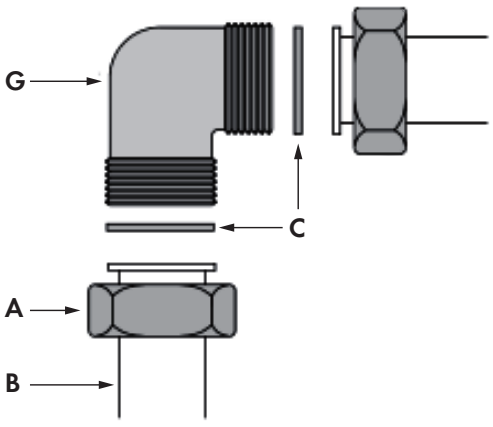
Allacciamento del tubo metallico

Il collegamento alla rete del gas può essere effettuato tramite un tubo rigido saldamente fissato al raccordo "G" o tramite un tubo flessibile a parete continua in acciaio inossidabile, conforme con una lunghezza massima di 2 metri.
Il raccordo "G" e la guarnizione "C" sono forniti con l'apparecchio e sono conformi agli standard.

⚠ IMPORTANTE

Utilizzare due chiavi per ruotare il raccordo "G" nella posizione desiderata. Quando il raccordo è nella posizione desiderata, serrare il dado "A".

COLLEGAMENTO DEL TUBO RIGIDO



⚠ IMPORTANTE

Dopo aver collegato l'apparecchio alla linea di alimentazione gas (o alle bombole di gas liquido), controllare eventuali perdite presso il raccordo con una soluzione di acqua e sapone (non usare mai una fiamma).

Conversione ad altro tipo di gas

Prima di convertire l'apparecchio per il funzionamento con un diverso tipo di gas, controllare quale tipo di gas è attualmente impostato (etichetta adesiva sul dispositivo).
Scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio; per il diametro corretto dell'ugello, fare riferimento alla tabella relativa riportata in questo opuscolo.

Tabella degli ugelli

I diametri in centesimi di millimetro sono stampati sulla bocchetta.

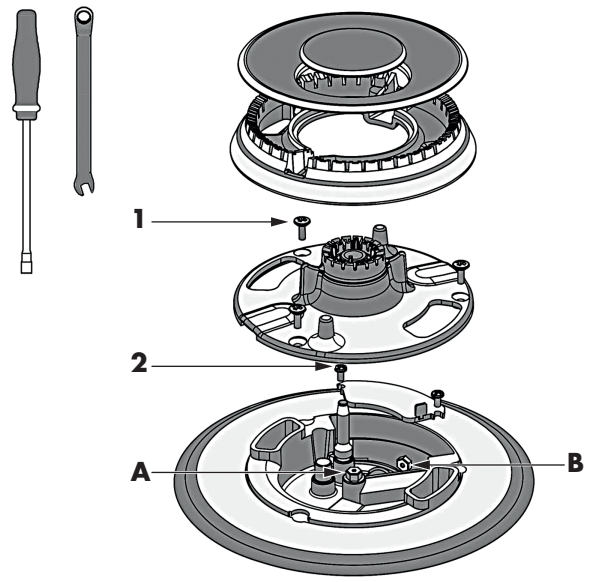
Bruciatore piano cottura		**LP**			
Portata termica nominale	**kW**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**
Ugello anello interno	dimensioni	37	37	34	32
Ugello anello esterno	dimensioni	98	98	94	90
Consumo		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Tipo di gas		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Pressione gas	mbar	"28...30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Bruciatore piano cottura		NG									
Portata termica nominale	**kW**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**
Ugello anello interno	dimensioni	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Ugello anello esterno	dimensioni	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumo		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Tipo di gas		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Pressione gas	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

Sostituzione degli ugelli (bruciatore a doppio cerchio di fiamma)

1. Rimuovere le griglie del piano cottura e i cappucci dei bruciatori.
2. Rimuovere le corone in alluminio.
3. Rimuovere le tre viti dal diffusore (**1**).
4. Rimuovere le due viti dal tappo dell'ugello (**2**).
5. Rimuovere l'ugello (**A**) con una chiave fissa da 7 mm (9-32″) ruotando in senso antiorario.
6. Rimuovere l'ugello (**B**) con una chiave a stella da 7 mm (9-32″) ruotando in senso antiorario.
7. Installare gli ugelli forniti insieme all'apparecchio nel rispettivo bruciatore. Gli ugelli hanno piccoli numeri stampati sul lato che corrispondono al diametro dell'orifizio e alla loro corretta posizione sul bruciatore (vedi figure nel capitolo: "Posizione degli ugelli").
8. Ruotare in senso orario per serrare (serrare a una coppia di 15 - 20 pollici/libbra).
9. Reinstallare tutti i componenti in ordine inverso.
10. Conservare gli ugelli rimossi dall'apparecchio per usi futuri.

ESPLOSO DEL BRUCIATORE



Regolazione fiamma bassa

⚠ PERICOLO

Accendere un bruciatore a gas con un fiammifero è pericoloso.
Usare fiammiferi solo in caso di emergenza.
Accendere il fiammifero e avvicinare la fiamma al bruciatore che si desidera accendere. I fiammiferi in legno funzionano meglio.
Premere e ruotare la manopola lentamente.
Accertarsi che si stia ruotando la manopola giusta per il bruciatore che si desidera accendere.

NOTA: Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, rimettere la manopola in posizione neutra e attendere un minuto prima di ritentare.

⚠ ATTENZIONE

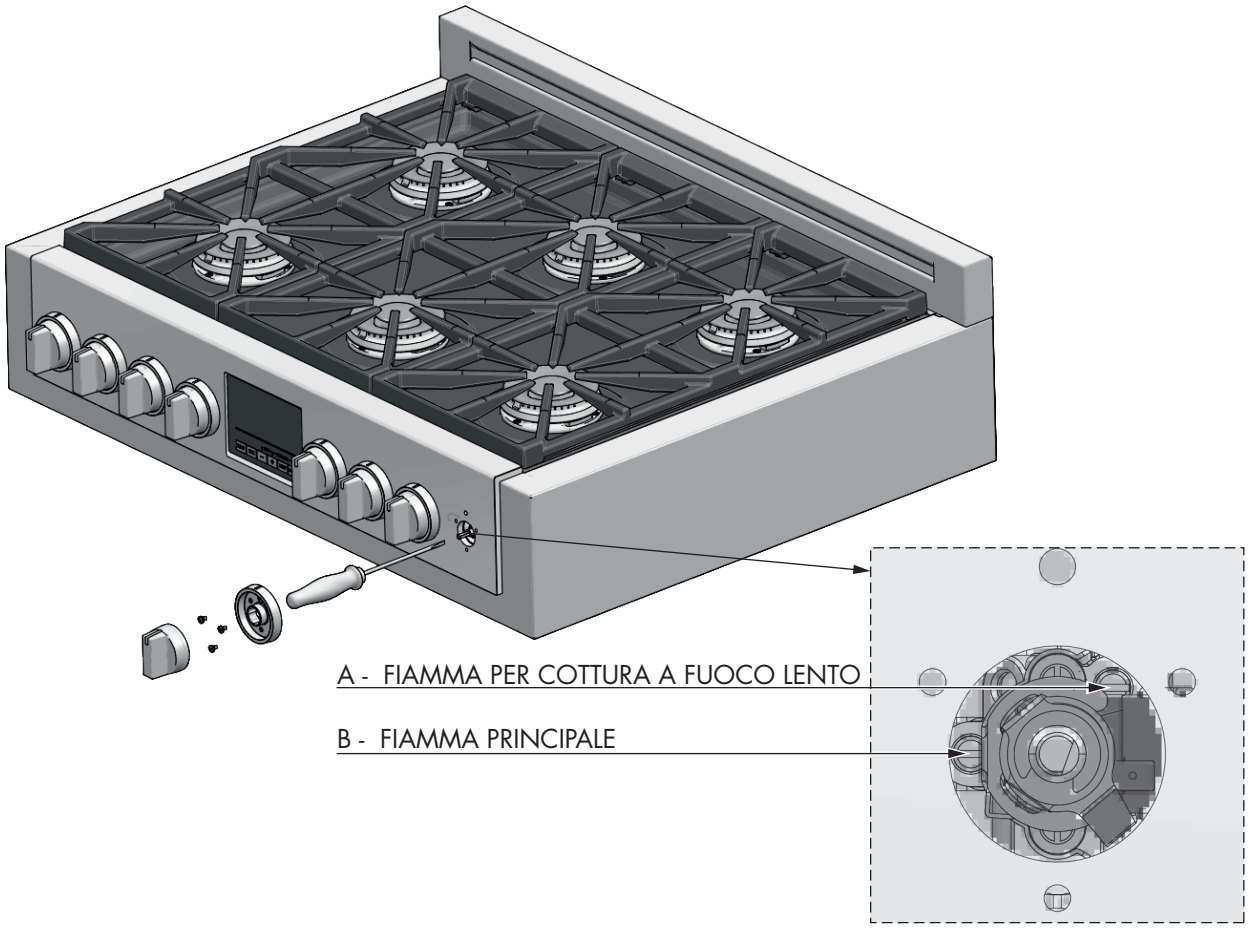
Usare cautela nel misurare il cono interno della fiamma. Rischio di ustioni.

Questo apparecchio è impostato di fabbrica con la fiamma a un livello medio-basso.
Se si rende necessaria un'ulteriore regolazione, procedere come segue:

Regolazione dei bruciatori a cerchio di fiamma singolo o doppio

1. Accendere il bruciatore e regolare la manopola su fiamma bassa.
2. Rimuovere la manopola dallo stelo della valvola.
3. Rimuovere la sede della manopola dal pannello di controllo.
4. Inserire un cacciavite sottile nel foro dietro la manopola (A o B) e inserire la lama del cacciavite nella fessura della vite di regolazione.
5. Ruotare la vite di regolazione per impostare le dimensioni della fiamma:
   - in senso orario per ridurre
   - in senso antiorario per aumentare
6. Reinstallare la manopola una volta completata la regolazione.

REGOLAZIONE FIAMMA BASSA



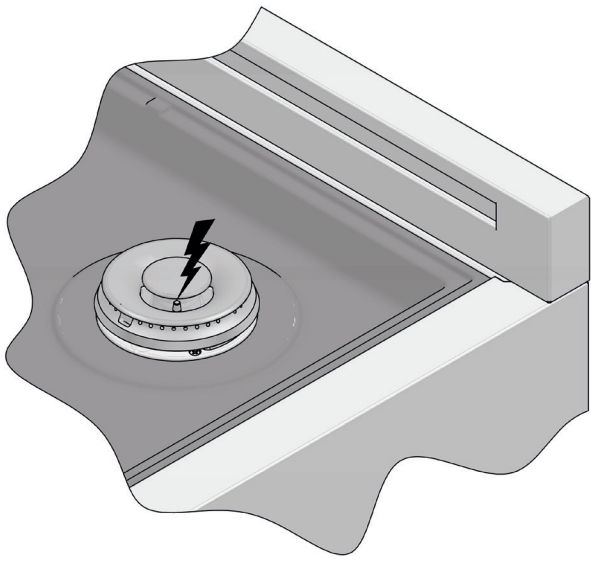
Se la regolazione è corretta, la fiamma è blu, stabile e ferma e di dimensioni minime.
Si può verificare la regolazione finale ruotando la manopola diverse vole da alto a basso senza spegnere la fiamma.
Questa regolazione, con fiamma bassa, darà automaticamente la dimensione corretta della fiamma con l'impostazione a fiamma media.
Dopo aver eseguito la conversione, controllare l'aspetto della fiamma di ogni bruciatore con impostazione fiamma alta (HI) e bassa (LO); se le fiamme sono troppo grandi o troppo piccole
rivedere ogni fase per accertarsi di aver eseguito tutto correttamente.

NOTA: Per ottenere la corretta regolazione a fiamma minima con GPL, ruotare in senso orario serrando la/e valvola/e completamente con il cacciavite sottile inserito nel foro dietro la manopola (A e/o B).

Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.

ACCENSIONE ELETTRICA

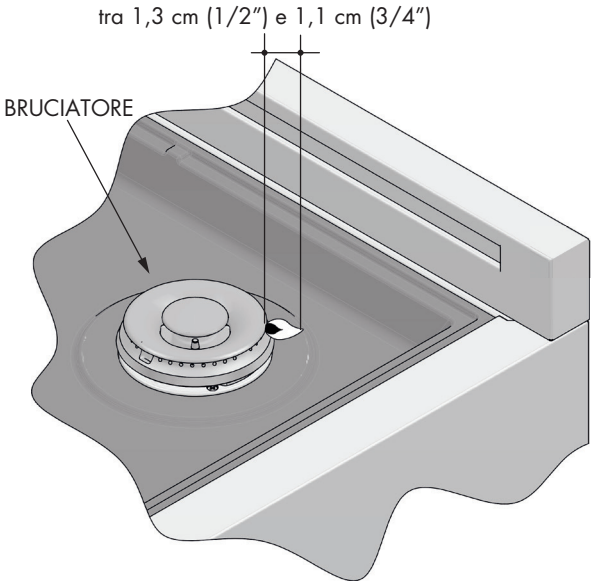


Vedi paragrafo Uso e manutenzione per una spiegazione più dettagliata.

Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

FIAMME DEL BRUCIATORE



Caratteristiche elettriche

POTENZA MASSIMA ASSORBITA:	(vedere la targhetta)
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:	(vedere la targhetta)

Collegamento del piano di cottura alla rete elettrica

⚠ AVVERTENZA

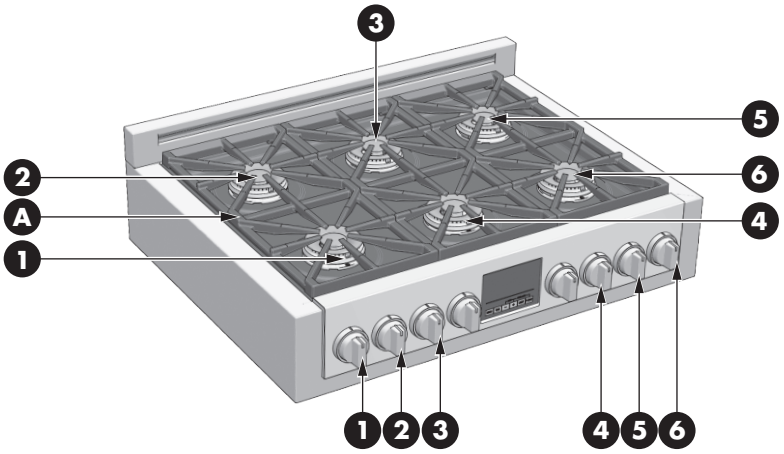
L'apparecchio deve essere collegato a terra.

Il piano di cottura è solo per uso domestico.
La tensione di alimentazione e la potenza assorbita sono indicate sulla targhetta posta sul montante sinistro, visibile a porta aperta.
Il collegamento deve essere eseguito da personale qualificato e conformemente alle normative in vigore.
Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni a persone o cose causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo tecnico oppure da una persona qualificata per evitare rischi.
Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica tramite un organo di interruzione multipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm accertandosi però che non venga interrotto il conduttore di messa a terra.
Per il collegamento usare un cavo flessibile ricordandosi di lasciarlo sufficientemente lungo per consentire l'estrazione del piano cottura dal vano d'incasso per la successiva manutenzione.
La morsettiera si trova sul retro dell'apparecchio. Se si utilizza un nuovo cavo, farlo passare attraverso il morsetto ed eseguire i collegamenti come illustrato nello schema. Il filo di terra deve essere tagliato più lungo degli altri in modo che sia l'ultimo a staccarsi qualora il cavo venga tirato.
Una volta effettuato il collegamento, serrare il serracavo e chiudere lo sportellino della morsettiera.

TIPO DI CAVO E TIPI DI DIAMETRI MINIMI DEI CAVI E DIAMETRI MINIMI	
H05RR-F	3x1 mm^2
H05VV-F	3x1 mm^2
H05RN-F	3x1 mm^2
H05V2V2-F	3x1 mm^2

11 - Caratteristiche del piano cottura

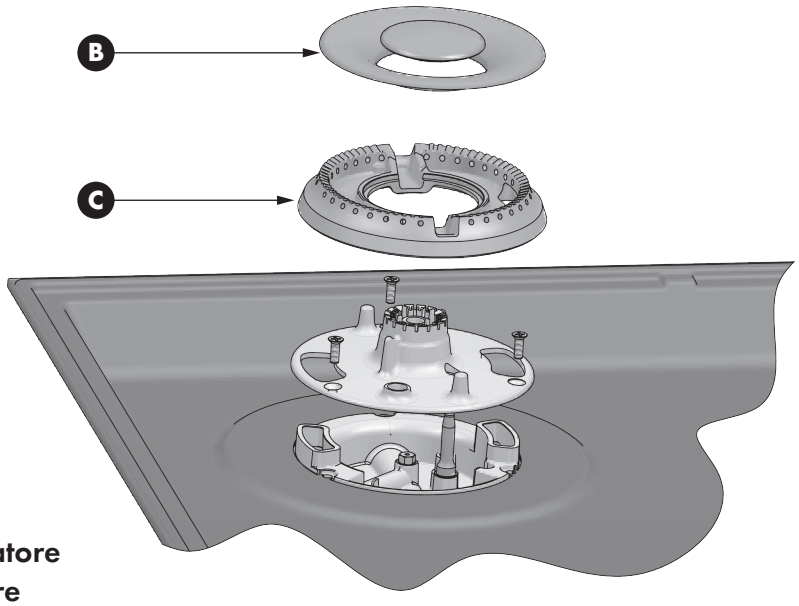
PIANO COTTURA DA 91,4 CM (36")



A - Griglie

VALORI NOMINALI USCITA BRUCIATORE: BTU/HR MODELLO DA 91,4 cm (36")	GN (Naturale)	GPL (Propano)
1 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 BRUCIATORI A DOPPIA CORONA (bruciatore e manopola)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BRUCIATORE



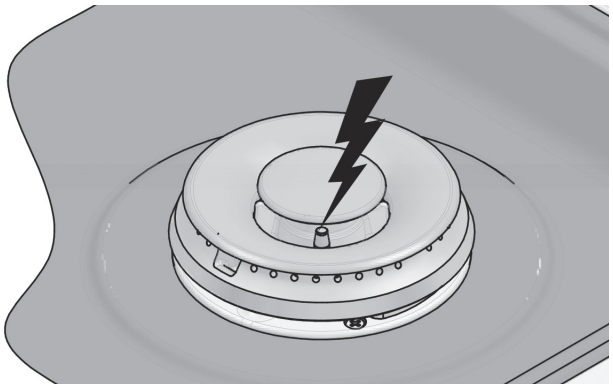
B - Cappuccio bruciatore
C - Corona bruciatore

Impostazione manopola controllo gas

Accensione elettrica del gas

I bruciatori a gas usano un dispositivo di accensione elettrico posto accanto a ciascun bruciatore che garantisce l'accensione automatica dei bruciatori.

ACCENSIONE ELETTRICA



Modelli con accensione automatica

L'accensione automatica elettronica accende il bruciatore sul piano cottura quando si ruota la manopola corrispondente poiché la rotazione della valvola attiva un flusso sufficiente di gas che permette l'accensione di una fiamma.

Per impostare:

- Spingere e ruotare una manopola in senso antiorario in qualsiasi posizione; tutti gli ugelli emettono un clic (scintilla), ma solo sul bruciatore corrispondente alla manopola ruotata in una posizione tra ◉ - ◉ si accenderà la fiamma.

⚠ AVVERTENZA

- Non usare i bruciatori con padelle/pentole vuote o senza posizionare nulla sulle griglie.
- Non toccare il bruciatore mentre gli ugelli emettono il clic (scintilla).
- Non permettere alla fiamma del bruciatore di estendersi oltre il bordo della padella/pentola.
- Spegnere tutti i comandi quando il piano cottura non è in uso.

Il mancato rispetto di queste istruzioni può comportare lesioni personali o incendio.

Bruciatori a gas

I bruciatori a gas di questi modelli sono progettati per semplificare le operazioni di cottura, con particolare attenzione a dimensioni, potenza e regolazione dell'intensità della fiamma.

Bruciatori a cerchio di fiamma doppio

Questi speciali bruciatori hanno due cerchi di fiamma separati che permettono la regolazione ottimale del calore da fuoco vivo a fuoco lento.

Per impostare:

1. Spingere e ruotare la manopola in senso antiorario in una posizione tra ◉ - ◉; quando il bruciatore è acceso, la fiamma principale e la fiamma per cotture a fuoco lento si accendono e rimangono accese.
2. Impostare la temperatura desiderata in una posizione tra ◉ - ◉.

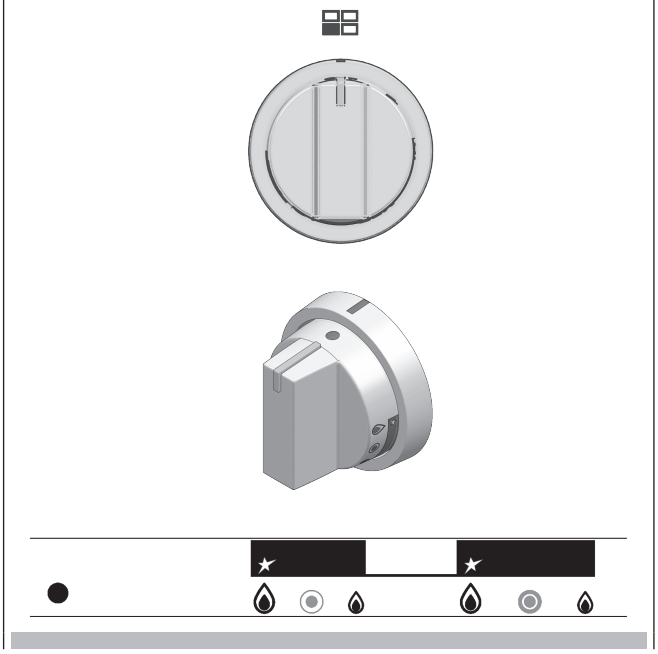
Impostazione cottura a fuoco lento

Continuare a ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione '◉ - ◉ SIMMER'. La fiamma esterna si spegne ed è possibile regolare la temperatura solo con la fiamma interna.

Spegnimento del bruciatore

Ruotare la manopola in senso orario finché non raggiunge la posizione di spegnimento. Accertarsi che la fiamma si spegna completamente.

MANOPOLA BRUCIATORE



Le fiamme dei bruciatori

Accendere tutti i bruciatori. Le fiamme devono essere di colore blu senza tracce di giallo. La fiamma del bruciatore non deve traballare o allontanarsi dal bruciatore. Il cono interno della fiamma deve avere una lunghezza compresa tra 1,3 cm (1/2") e 1,1 cm (3/4").

Superficie dei bruciatori super sigillata

⚠ IMPORTANTE

Non ostruire il flusso di combustione e la ventilazione dell'aria attorno ai bordi delle griglie.

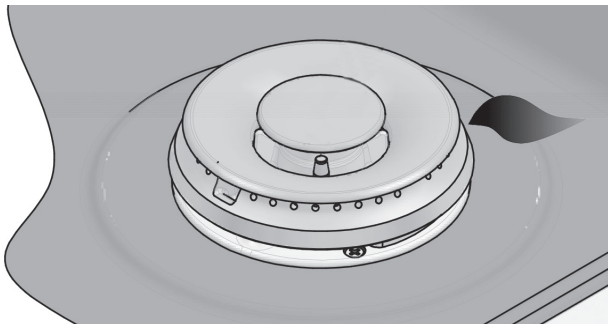
Cappuccio bruciatore e corona

Tenere sempre il cappuccio del bruciatore e la corona in posizione quando si usano i bruciatori del piano cottura. Un cappuccio bruciatore e corona puliti aiutano a prevenire eventuali difficoltà di accensione e fiamme irregolari. Pulire sempre i componenti dopo un traboccamento e rimuoverli e pulirli regolarmente seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizie generiche".

Base bruciatore e ugello

Il gas deve poter fluire liberamente attraverso l'orifizio dell'ugello per permettere la corretta accensione della fiamma. Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detergenti o altri materiali nell'orifizio dell'ugello.
Proteggerlo durante la pulizia.

ACCENSIONE ELETTRICA



Nell'accendere il bruciatore, accertarsi che:

- La corona sia posizionata correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla base del bruciatore.
- Il cappuccio sia posizionato correttamente e il perno perfettamente allineato con la fessura sulla corona.

Aperture dei bruciatori

Controllare di tanto in tanto le fiamme dei bruciatori. Una buona fiamma deve essere blu, non gialla.
Tenere quest'area priva di residui e non lasciar entrare alimenti, liquidi, detergenti o altri materiali nelle aperture dei bruciatori.

Come pulire i bruciatori a gas:

⚠ IMPORTANTE

Prima di pulire, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che il piano cottura sia freddo.

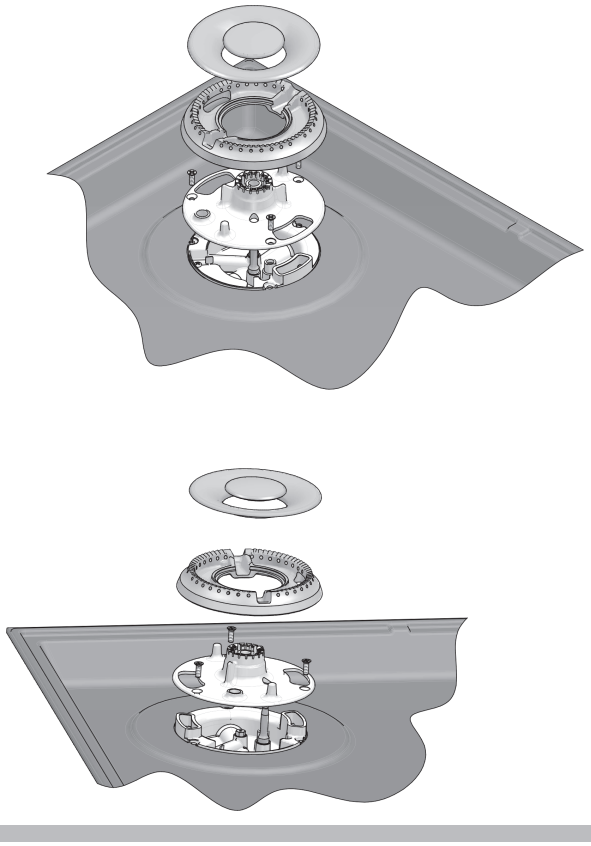
1. Rimuovere il cappuccio del bruciatore dalla base del bruciatore e pulirlo come da capitolo pulizia.
2. Rimuovere il diffusore.

   Pulire l'apertura del tubo del gas e l'apertura del bruciatore come da capitolo pulizia.
3. Pulire la base del bruciatore con un panno umido (impedire che detergenti e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello).
4. Riposizionare la corona e il cappuccio, accertandosi che i perni siano perfettamente allineati con le rispettive fessure.
5. Accendere il bruciatore.

   Se il bruciatore non si accende, controllare l'allineamento di cappuccio e corona. Se il bruciatore continua a non accendersi, non eseguire riparazioni autonomamente.

   Contattare un professionista qualificato.

ESPLOSO DEL BRUCIATORE



IMPORTANTE: Non lasciare mai pentole e padelle vuote sull'area di cottura o sui bruciatori quando sono bollenti.

Padelle e pentole ideali sono quelle con fondo piatto, bordi diritti, un coperchio che chiuda perfettamente e realizzate con un materiale di spessore medio alto. I rivestimenti irregolari possono graffiare il piano cottura.

Si possono usare recipienti con anima o fondo in alluminio e rame. Tuttavia, se la base è realizzata con questi materiali, può lasciare segni indelebili sul piano cottura e le griglie.

Il materiale con cui sono realizzati i recipienti è un fattore che influisce sulla rapidità e uniformità con cui si distribuisce il calore e di conseguenza sui risultati di cottura: Un rivestimento antiaderente ha le stesse caratteristiche del materiale di base.
Ad esempio, i recipienti in alluminio con rivestimento antiaderente prendono le proprietà dell'alluminio.

Usare la seguente tabella come guida per la scelta del materiale e delle relative caratteristiche.

Caratteristiche degli strumenti di cottura

Alluminio:
Si scalda rapidamente e in modo uniforme.
Ideale per tutti i tipi di cottura. Uno spessore medio-alto è adatto alla maggior parte delle cotture.

Ghisa:
Si scalda lentamente e in modo uniforme.
Buono per rosolare e friggere. Mantiene il calore nelle cotture lente.

Ceramica o vetroceramica:
Seguire le istruzioni del fabbricante.
Si scalda lentamente, ma non in modo uniforme. Ideale per le cotture a fiamma lenta o media.

Rame:
Si scalda molto rapidamente e in modo uniforme.

Terracotta:
Seguire le istruzioni del fabbricante.
Usare per le cotture a fuoco lento.

Acciaio o ghisa con rivestimento in ceramica:
Vedi acciaio inox o ghisa.

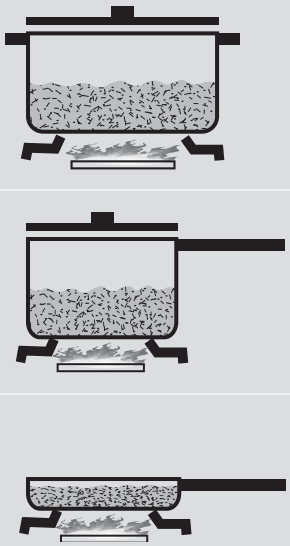
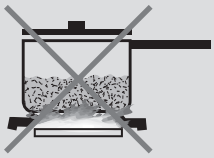
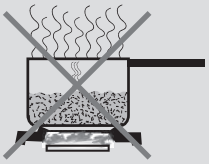
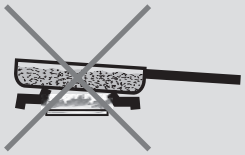
Acciaio inox:
Si scalda rapidamente, ma non in modo uniforme. Un'anima o base in alluminio o rame su acciaio inox garantisce un riscaldamento uniforme.

Adattamento del diametro della padella alle dimensioni della fiamma

La fiamma deve essere delle stesse dimensioni del fondo della pentola/padella o più piccola. Non usare padelle/pentole piccole con fiamme alte poiché le fiamme possono superare i bordi. Le padelle/pentole troppo grosse che occupano due bruciatori vanno posizionate tra uno anteriore e uno posteriore e non tra due laterali.

Usare i recipienti in equilibrio
I recipienti devono essere in piano sulle griglie, senza oscillare. Centrare i recipienti rispetto al bruciatore.

Usare un coperchio che chiuda perfettamente
Un coperchio che chiude bene permette di accorciare i tempi di cottura. I recipienti con fondo piatto e spesso garantiscono una maggiore uniformità e stabilità di calore.

⚠ AVVERTENZA	
RECIPIENTE IN EQUILIBRIO	
CONCAVO (CAVO)	
CONVESSO (ARROTONDATO)	
FIAMMA TROPPO GRANDE PER DIMENSIONI RECIPIENTE	
USARE COPERCHI CHE CHIUDANO PERFETTAMENTE	
RECIPIENTE NON IN EQUILIBRIO	

14 - Pulizia del piano cottura

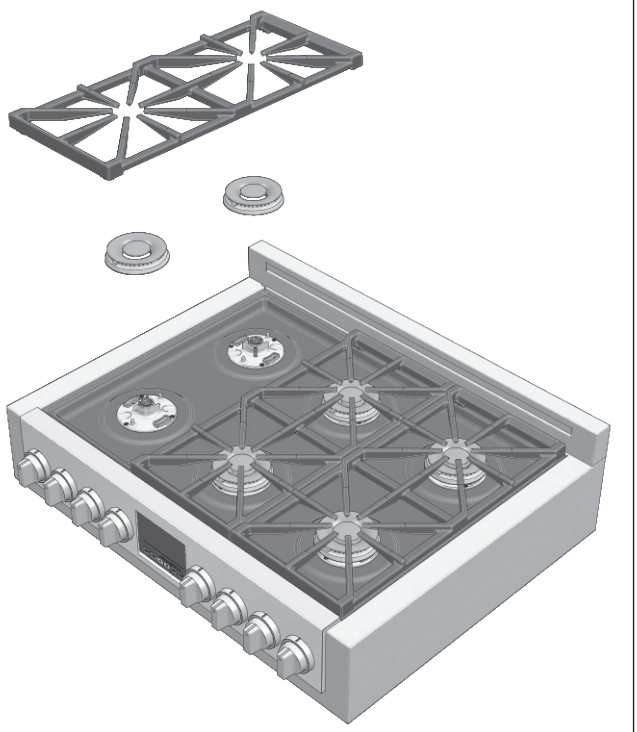
Si possono pulire tutti i componenti del piano cottura strofinando con una spugna insaponata, risciacquando e asciugando con cura. Per i residui più difficili da rimuovere, seguire i metodi di pulizia consigliati di seguito.

⚠ ATTENZIONE

- Prima di pulire, accertarsi che i bruciatori siano spenti e le griglie fredde.
- Usare sempre detergenti che siano il meno aggressivi possibile. Usare panni e spugne puliti e morbidi o carta assorbente.
- Sfregare le parti in acciaio inox nel senso della venatura. Strofinare per non lasciare macchie d'acqua.
- Non pulire i componenti removibili del piano cottura con l'autopulizia del piano cottura.
- Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti al proprio posto prima di usare il piano cottura.

I detergenti consigliati di seguito e nella pagina successiva si riferiscono a categorie di detergenti e non indicano preferenze per uno o l'altro marchio.
Usare tutti i prodotti seguendo le istruzioni presenti sulla confezione.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA



Detergenti consigliati per ogni parte / materiale del piano cottura

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
Base bruciatore (alluminio pressofuso)	Panno bagnato.	Impedire che detergenti e altri materiali entrino nell'orifizio dell'ugello.
Corona (alluminio pressofuso)	Detergente e acqua bollente; risciacquare e asciugare. Spazzolino con setole di nylon rigide per pulire i fori dell'apertura. Detergenti abrasivi: Polvere lucidante per metalli. Seguire le istruzioni sulla confezione Usare spugnette in lana di acciaio. Risciacquare e asciugare.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detergenti per alluminio possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta. Evitare di danneggiare / allargare le aperture.
Corona (ottone)	Lavare in acqua bollente saponata, risciacquare e asciugare. Usare un spazzolino rigido in nylon o una graffetta aperta per pulire le tacche dello spargifiamma.	Sfregare delicatamente, con movimenti circolari. I detergenti per ottone possono sbiadire la superficie. Per pulire i fori dell'apertura, usare uno spazzolino o una graffetta aperta.
Cappuccio bruciatore e griglia (smalto porcellanato su ghisa)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e sgrassatore multiuso antibatterico. Risciacquare e asciugare immediatamente. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami® e Soft Scrub®. Detergenti abrasivi per le macchie più ostinate: pagliette di lana di acciaio imbevute di sapone.	Le griglie sono pesanti; sollevarle con cura. Appoggiarle su una superficie protetta. È normale che si formino bolle/crepe/scheggiature a causa delle estreme temperature cui sono esposti i bracci delle griglie e dei rapidi sbalzi di temperatura. I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto. Rimuovere i residui immediatamente. I detergenti abrasivi, se usati troppo vigorosamente o troppo spesso, possono rovinare lo smalto.

Parti e materiali	Detergenti consigliati	Suggerimenti/promemoria
Finitura esterna (smalto porcellanato)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare con cura. Detergenti non abrasivi: Ammoniaca, Fantastic®, Formula 409®. Detergenti abrasivi non aggressivi: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Detergenti liquidi: Kleen King®, Soft Scrub®	I residui acidi e contenenti zucchero possono deteriorare lo smalto porcellanato. Rimuovere i residui immediatamente. Non usare spugne o canovacci bagnati sulla porcellana bollente. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi.
Manopole di controllo (acciaio inox)	Acqua bollente saponata: risciacquare e asciugare immediatamente. Se necessario, rimuovere le manopole (tirare verso l'alto).	Non immergere le manopole. Non usare spugnette o detergenti abrasive. Non forzare le manopole sullo stelo della valvola. Tirare le manopole per estrarle dal pannello di controllo. Nel riposizionare le manopole, accertarsi che siano in posizione OFF. Non rimuovere le sedi poste sotto le manopole.
Finitura esterna (acciaio inox)	Detergenti non abrasivi: Acqua bollente e detergente. Fantastic®, Formula 409®. Risciacquare e asciugare immediatamente. Lucidante: Stainless Steel Magic® per proteggere la finitura da macchie e corrosione; migliora l'aspetto estetico. Macchie d'acqua dura: Aceto di vino bianco. Detergenti abrasivi non aggressivi: Detergente liquido per acciaio inox Kleen King®, detergente liquido per acciaio inox e alluminio Cameo®, Bon Ami®. Scolorimento da calore: Bar Keepers Friend®.	L'acciaio inox resiste alla maggior parte delle macchie di cibo e graffi, a condizione che si tenga pulita e protetta la superficie. Non lasciare mai troppo a lungo le macchie di cibo o il sale sull'acciaio inox. Sfregare delicatamente nel senso delle venature. Il cloro e i suoi composti contenuti nei detergenti sono corrosivi per l'acciaio inox. Controllare gli ingredienti sull'etichetta prima dell'uso. Applicare la minima pressione quando si usano detergenti abrasivi, soprattutto sulle scritte.
Ugelli (ceramica)	Sfregare con cura usando un cottonfioc inumidito con acqua, ammoniaca o uno sgrassatore multiuso antibatterico. Disincrostare delicatamente eventuali residui con uno stuzzicadenti.	Evitare di usare troppa acqua sugli ugelli. Se l'ugello è bagnato, il bruciatore non si accende. Rimuovere eventuale lanugine che potrebbe essere rimasta dopo la pulizia.

15 - Risoluzione problemi funzionali

Prima di contattare il centro assistenza, controllare quanto segue per evitare costi di assistenza inutili.

Problema	Procedura di risoluzione del problema
L'accensione non funziona	
Il cavo di alimentazione è inserito nella presa?	Inserire la spina in una presa a 3 poli messa a terra.
È saltato un fusibile dell'impianto domestico oppure il salvavita?	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente.
I bruciatori del piano cottura non funzionano	
È la prima volta che si usano i bruciatori del piano cottura?	Ruotare una delle manopole dei bruciatori per far fuoriuscire l'aria dai tubi del gas.
La manopola è impostata correttamente?	Spingere la manopola prima di ruotarla in una delle posizioni disponibili.
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo “Superficie dei bruciatori super sigillata”.
Le fiamme dei bruciatori del piano cottura non sono regolari, sono gialle e/o fanno rumore	
Le aperture dei bruciatori sono ostruite?	Vedi capitolo “Superficie dei bruciatori super sigillata”.
I cappucci dei bruciatori sono posizionati correttamente?	Vedi capitolo “Superficie dei bruciatori super sigillata”.
Si sta usando gas propano?	L'apparecchio potrebbe essere stato convertito in modo errato. Contattare un tecnico dell'assistenza.
I bruciatori del piano cottura scoppiettano	
Il bruciatore è bagnato?	Lasciar asciugare.
Il cappuccio e la corona sono posizionati correttamente?	Accertarsi che i perni siano allineati correttamente, vedi capitolo “Superficie dei bruciatori super sigillata”.
Calore eccessivo attorno al recipiente di cottura sul piano cottura	
Il recipiente di cottura è delle dimensioni giuste?	Usare recipienti di cottura delle stesse dimensioni dell'area di cottura e del bruciatore. I recipienti di cottura non devono essere più larghi di 2,5 cm (1 in) rispetto all'area di cottura.
I risultati ottenuti con il piano cottura non soddisfano le aspettative	
Si sta usando il recipiente di cottura più adatto?	Vedi capitolo “Strumenti di cottura”.
La manopola è impostata al livello giusto?	Vedi capitolo “Impostazione delle manopole”.

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare il capitolo "Risoluzione Problemi". Si può così risparmiare il costo della chiamata per l'assistenza.
Se si ha ancora bisogno di aiuto, seguire le istruzioni sottostanti. Al momento della chiamata, accertarsi di avere a disposizione la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del proprio apparecchio. Queste informazioni ci aiuteranno a soddisfare al meglio le richieste del cliente.

Registro dati di manutenzione

Per informazioni su assistenza o ricambi autorizzati, vedi il paragrafo "GARANZIA".

Per individuare la targhetta dei dati tecnici, vedi pagina 3. Si consiglia di annotare a questo punto le informazioni di cui sopra nello spazio sottostante.
Conservare la fattura/ricevuta per la convalida della garanzia.

Registro dati di manutenzione

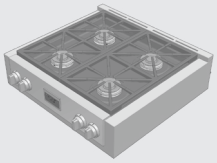
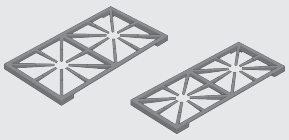
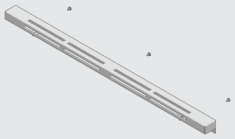
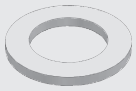
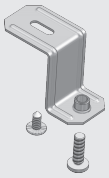
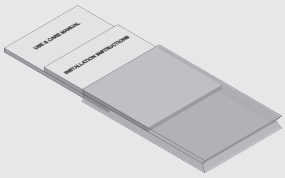
Modello numero _____

Numero di serie _____

Data di installazione o di presa in consegna _____

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Features of your Rangetop	**2**
2 - Special Warnings	**3**
Before Starting Installation	3
3 - Safety Instructions	**4**
4 - Product Dimensions and Cutout Requirements	**6**
5 - Installation Information	**11**
6 - Installation Instructions	**12**
7 - Gas Requirement	**13**
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)	13
Positioning	13
Ventilation	13
Gas Connection	13
Rigid Pipe Connection	13
8 - Conversion to a Different Type of Gas	**14**
Conversion to a Different Type of Gas	14
Nozzle Table	14
Replace Injectors (two ring flame burner)	16
Low Flame Adjustment	17
Adjustment for Burners with one or two flame rings:	17
9 - Conversion for LP or NG Gas	**18**
Electric Gas Ignition	18
The Burner Flames	18
10 - Electrical supply	**19**
Electricals	19
Connection to the electrical power mains	19
11 - Features of your Cooktop	**20**
12 - Gas Cooktop Operation	**21**
Gas Control Knob Setting	21
Gas burners	21
Burners with two flame rings	21
Super Sealed Surface Burners	22
13 - Cookware	**23**
Cookware Characteristics	23
Match Pan Diameter to Flame Size	23
14 - Cleaning the Cooktop	**24**
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	24
15 - Solving Operational Problems	**26**
16 - Assistance or Service	**27**

1 - Features of your Rangetop

CONTENTS OF YOUR RANGETOP PACK					
	QTY	DESCRIPTION		QTY	DESCRIPTION
	1	RANGETOP COOKER		3	Psc. FOR 36" RANGE
	1	ISLAND TRIM THREE FIXING SCREWS		1	GASKET / WASHER
	1	FIXING BRAKETS		1 1 1	MANUAL & GENERAL DOCUMENTATION "INSTRUCTION MANUAL" GAS CONVERSION KIT

IMPORTANT: Save these instructions for the local electrical inspector use.

INSTALLER: Please leave this manual with owner for future reference.

OWNER: Please keep this manual for future reference.

Pay attention to these symbols present in this manual:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't IMMEDIATELY follow instructions.

⚠ WARNING

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

To installer:

Leave these instructions with the appliance.

To customer:

Retain these instructions for future reference.

⚠ IMPORTANT INSTRUCTION ⚠

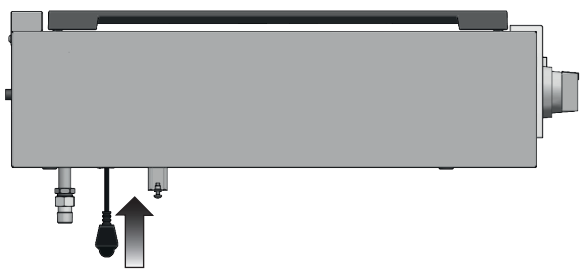
Please read all instructions before using this appliance.

Proper installation is your responsibility. Have a qualified technician install this range.

⚠ IMPORTANT

- Observe all governing codes and ordinances.
- Write down the model and serial numbers before installing the range. Both numbers are on the serial rating plate refer to the illustration below.

LOCATION OF RATING PLATE



Before Starting Installation

- Check location where rangetop will be installed. The location should be away from strong drafty areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans.
- Electrical grounding is required. See "Electrical Requirements"

NOTE: This rangetop is manufactured for use with Natural gas or Propane.
To convert to LP (propane) or NG (natural gas), see instructions in the gas conversion kit provided in the literature package. Proper gas supply connection must be available. See gas supply requirements.

⚠ WARNING

Before connecting the appliance to the gas supply line, ensure that its gas setting is appropriate.
The type of gas adjusted and shipped from the factory is indicated on the rating plate.

⚠ IMPORTANT

The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. Follow the instructions and suggestions carefully to ensure the safe and proper use of this product.

⚠ IMPORTANT

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

⚠ IMPORTANT

THIS 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.

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the Rangetop from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly** supervised.
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) 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 responsable for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Do not use cooking vessels or pans on the hotplate that overlap its edges.

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- When using the cooktop: DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

⚠ CAUTION

Do not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with hot burners or grates. Do not allow pans to boil dry.

⚠ CAUTION

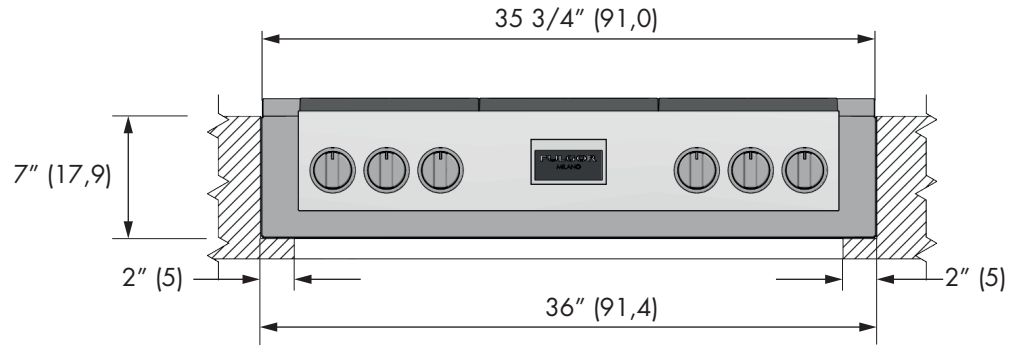
Do not store items of interest to children above the appliance. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

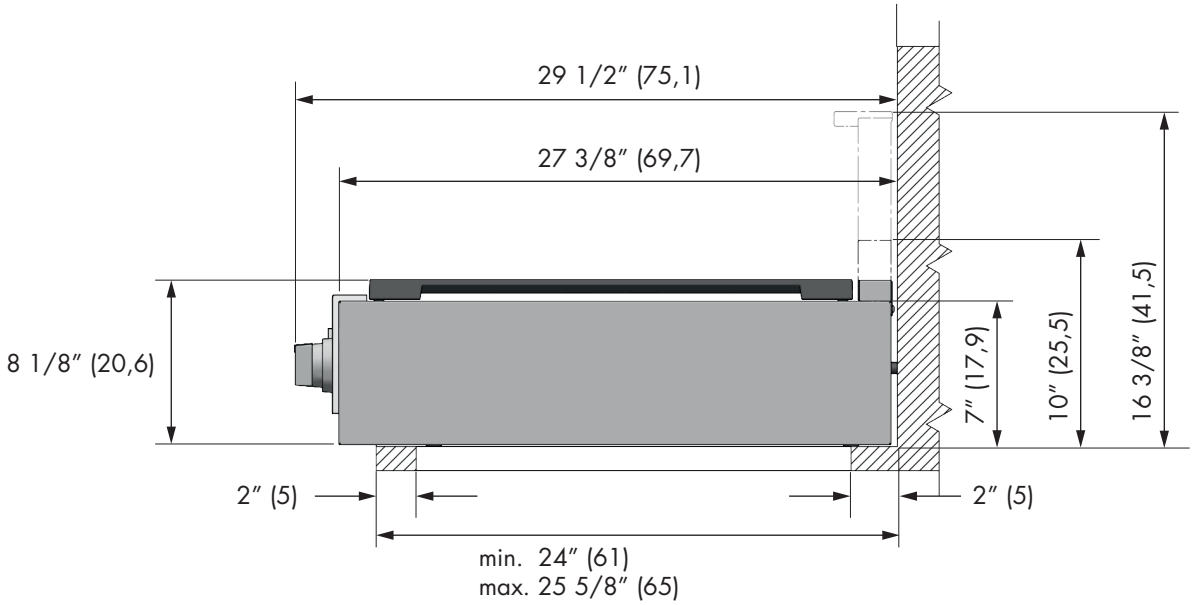
⚠ WARNING

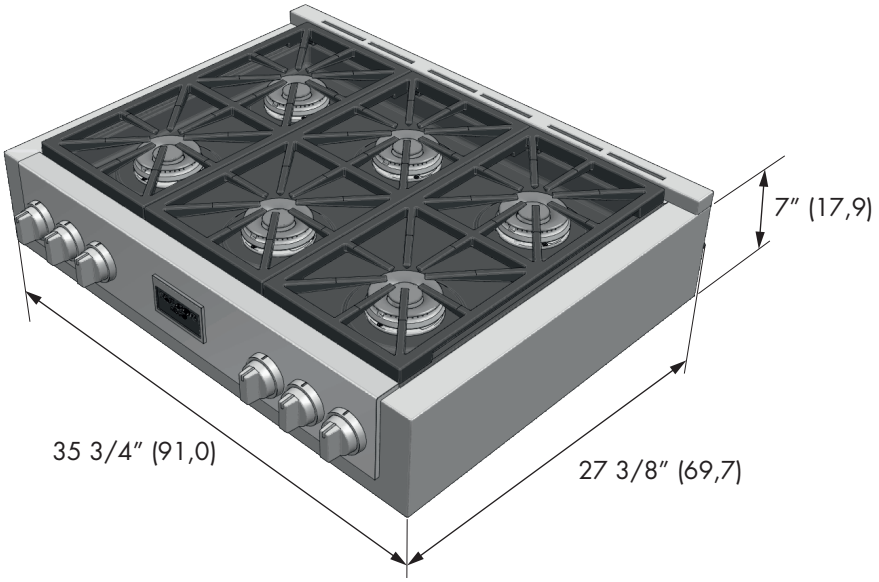
- For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- If the range cookers is near a window, be certain blow over or near the burners; they could catch on fire.

PRODUCT DIMENSIONS

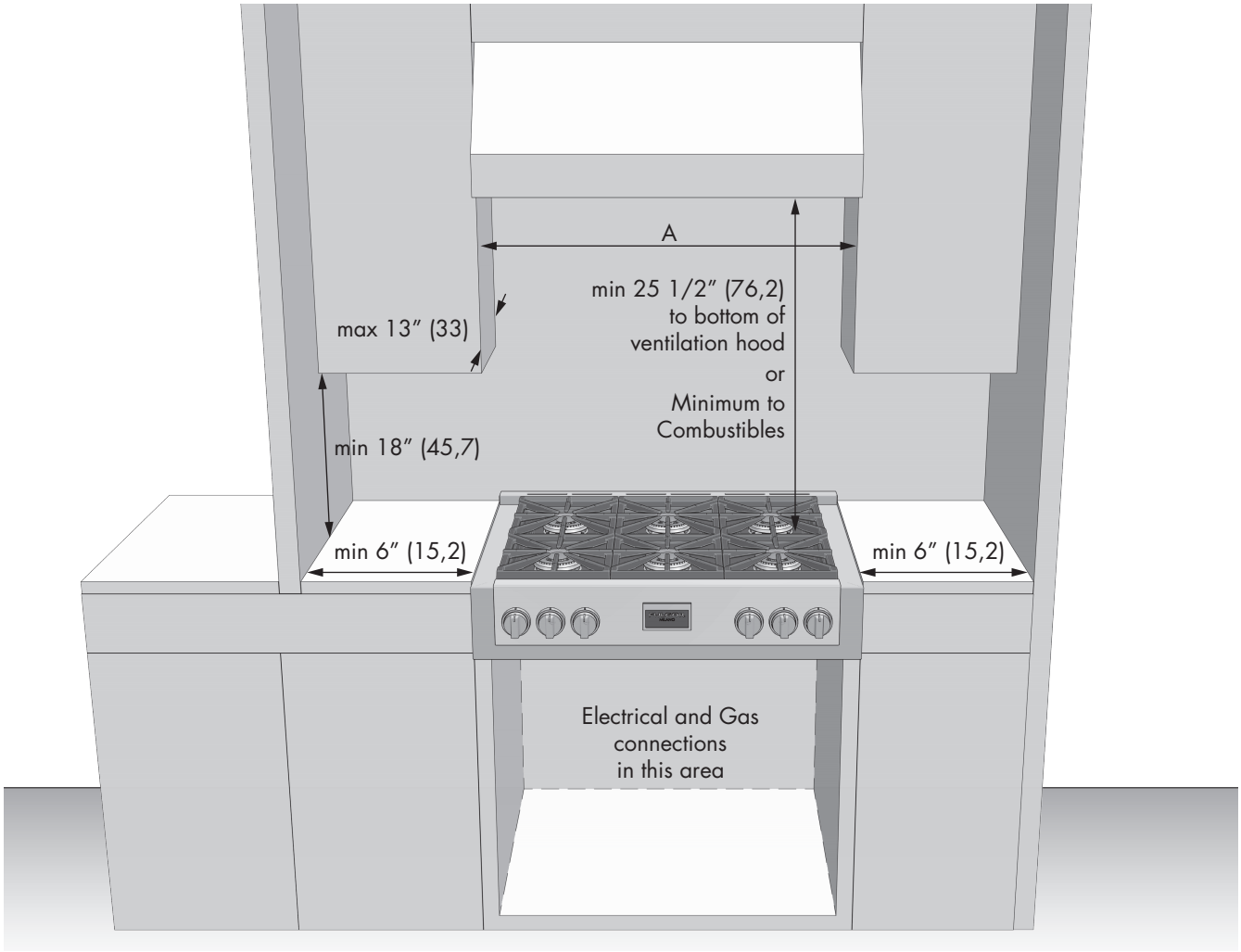
36" Wide Rangetop Models



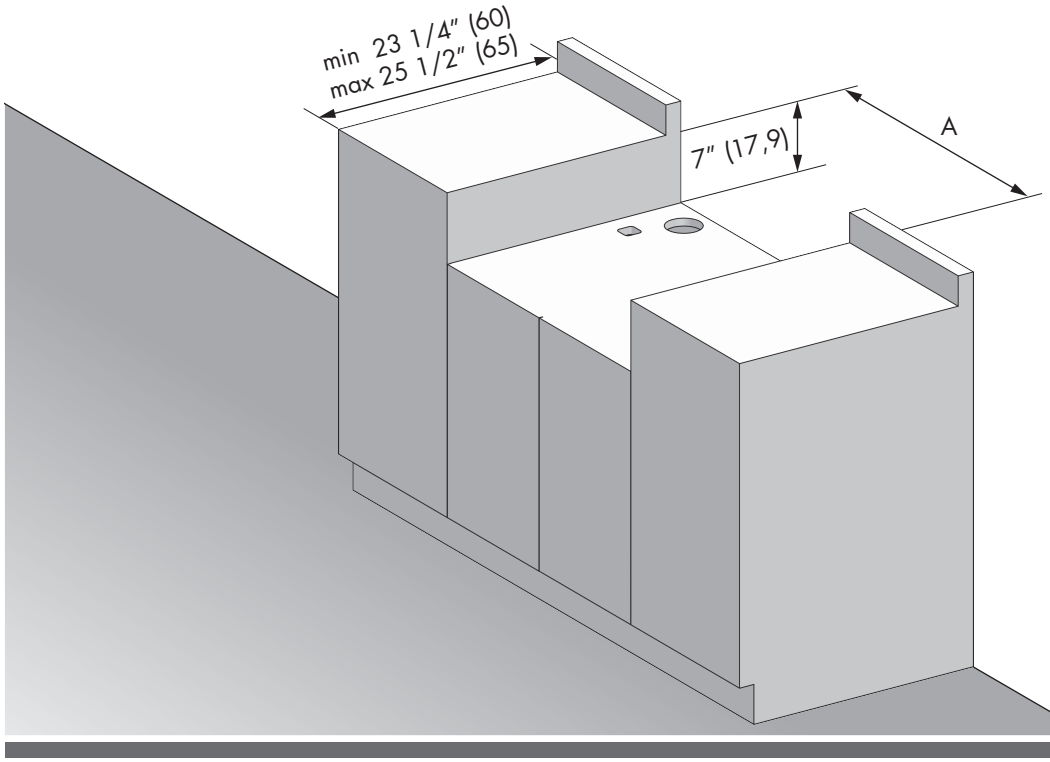




CUTOUT REQUIREMENTS

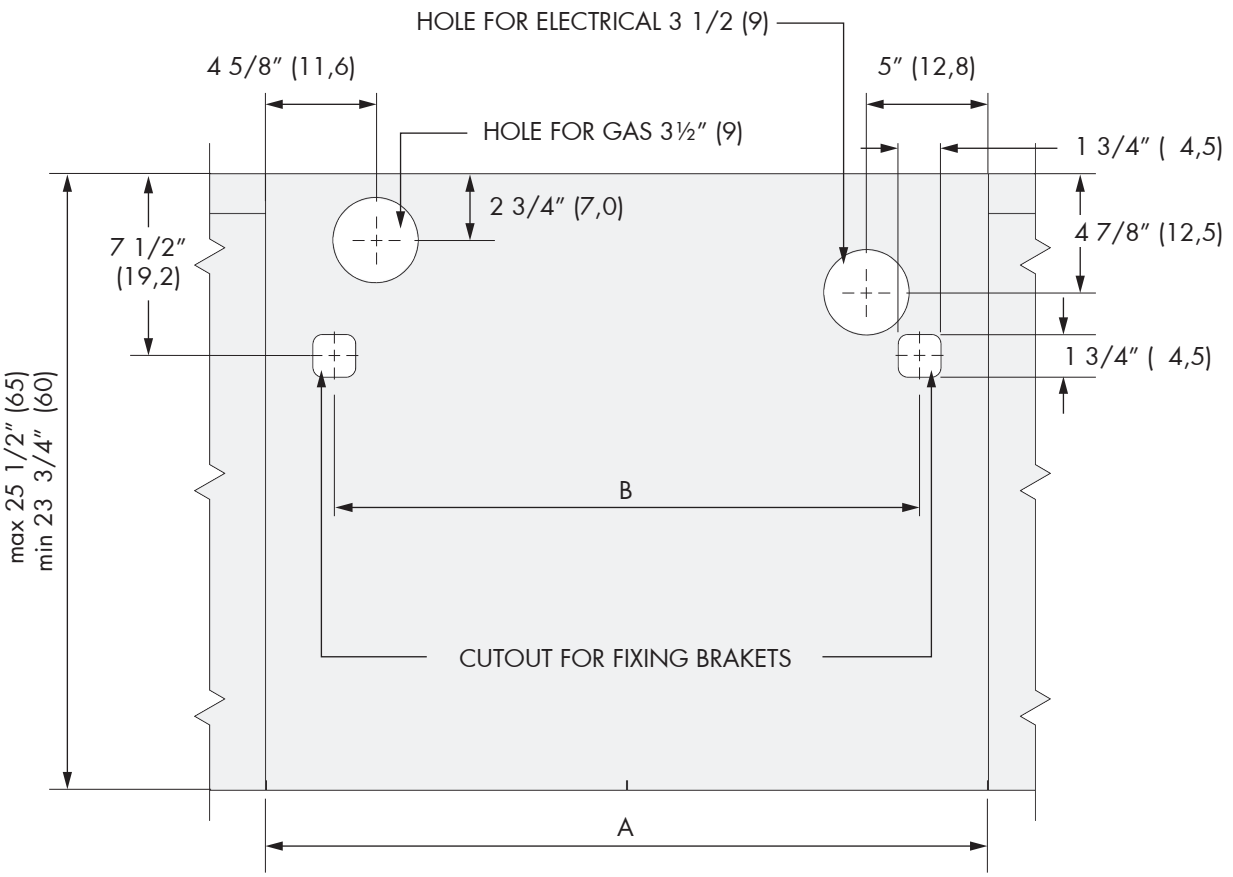


INSTALLATION WITH SEPARATOR SHEET

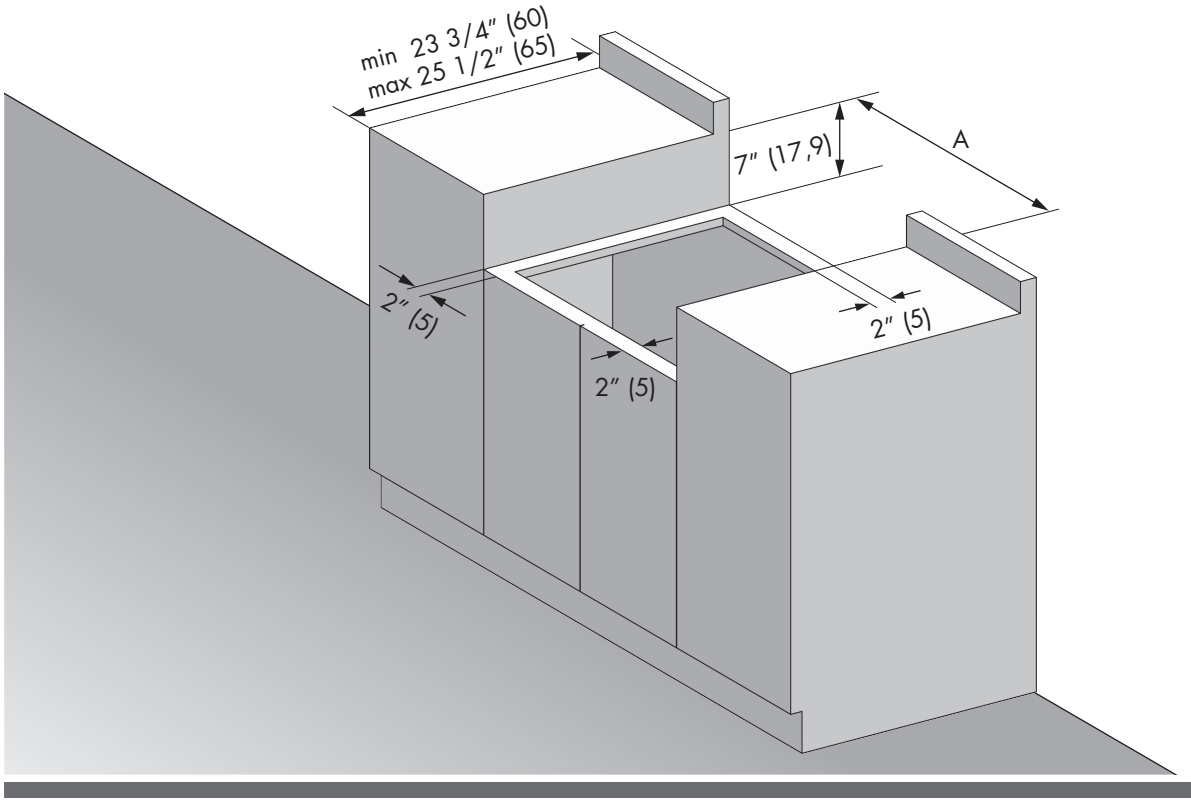


4 - Product Dimensions and Cutout Requirements

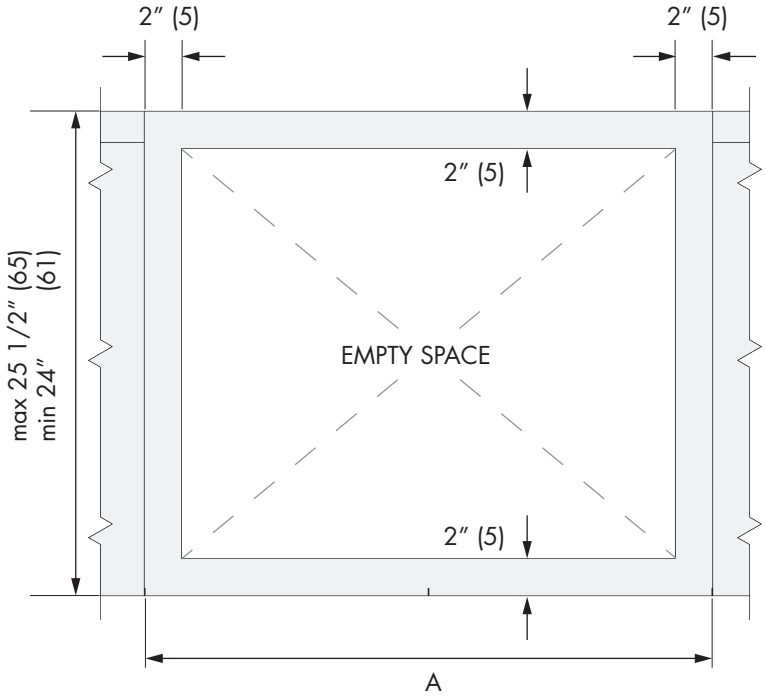
INSTALLATION WITH SEPARATOR SHEET



INSTALLATION WITHOUT SEPARATOR SHEET



INSTALLATION WITHOUT SEPARATOR SHEET



CUTOUT REQUIREMENTS

The surface of the entire back wall above the range and below the hood must be covered with a noncombustible material.
*Consult local code for exact location requirements.

OPENING WIDTH	A&B
Rangetop 36″	36" (91.4)

Minimum clearances:

Above cooking surface (above 36″ [91.4 cm])

- Sides - 6″ (15.2 cm)
- Within 6″ (15.2 cm) side clearance, wall cabinets no deeper than 13″ (33.0 cm) must be minimum 18″ (45.7 cm) above cooking surface
- Rear - 0″ with 9 ″ backguard; 0″ with non-combustible rear wall.

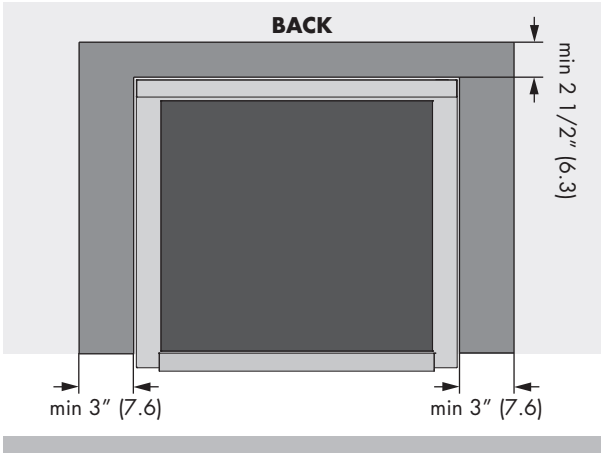
Below cooking surface (36″ [91.4 cm] and below)

- Install with zero clearance between adjacent combustible construction below the cooking surface and the back and sides of the appliance.

ADDITIONAL CLEARANCES:

For island installation, maintain 2-½ in. minimum from cutout to back edge of countertop and 3 in. minimum from cutout to side edges of countertop (see top view).
For island installation, 12″ (305) minimum clearance back of range to combustible rear wall above countertop.

FLUSH ISLAND INSTALLATION



4 - Product Dimensions and Cutout Requirements

Vent hood Combinations:

It is recommended that these ranges be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.
Due to the high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and ductwork installation to assure it meets local building codes.

⚠ WARNING

Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with ranges with gas cooktop other than when the hood and range have been designed, tested and certified by an independent test laboratory for use in combination with each other.
Clearances to horizontal surfaces above the range, measured to the cooking surface are below. Failure to comply may result in fire hazard.

- A custom hood installation with exposed horizontal combustible surfaces must have an Auto-On feature.
- For other installations with a hood, refer to the hood installation instructions for specific hood clearances.

⚠ CAUTION

Due to the weight and size of the range and to reduce the risk of personal injury or damage to the product:

TWO PEOPLE ARE REQUIRED FOR PROPER INSTALLATION.

⚠ WARNING

- **Excessive Weight Hazard**

  Use two or more people to move and install range.

  Failure to do so can result in back or other injury.

- **Cut Hazard**

  Beware of sharp edges. Use the polystyrene ends when carrying the product. Failure to use caution could result in minor injury or cuts.

CHOOSING RANGE LOCATION

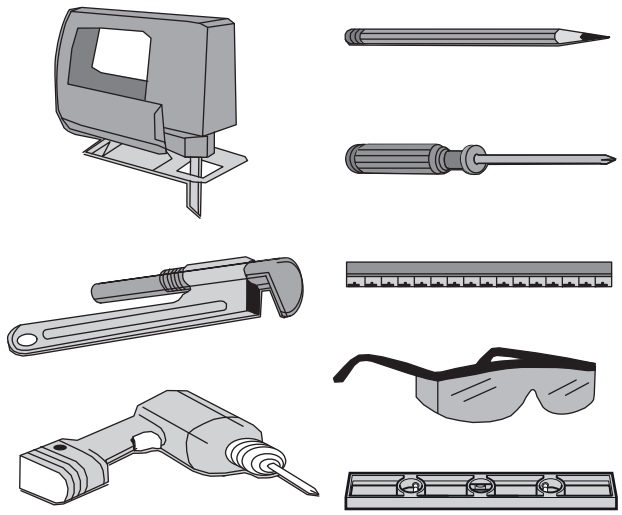
Carefully select the location where the range will be placed.
The rangetop should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.
Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans.

⚠ IMPORTANT NOTE

When installing against a combustible surface, a minimum riser is required for a the range, Follow all minimum clearances to combustible surfaces shown in the illustration on the previous pages.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of inches beyond the bottom of the cabinets.

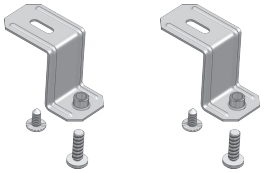
TOOLS WILL YOU NEED



Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
Remove Installation Instructions from the literature pack and read them carefully before you begin

MATERIALS PROVIDED

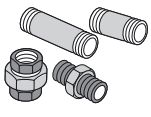
Fixing brackets



Gasket

MATERIALS REQUIRED (not provided)

Joint Sealant



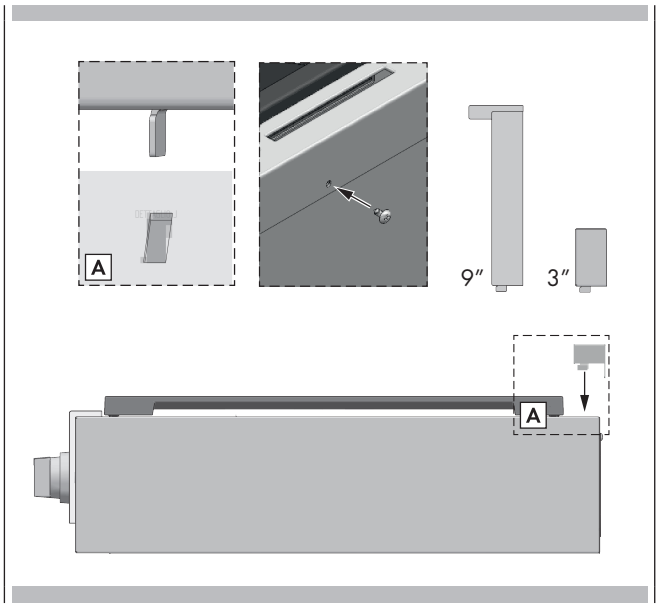
Pipe Fittings

Shut-Off Valve

NOTE: Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

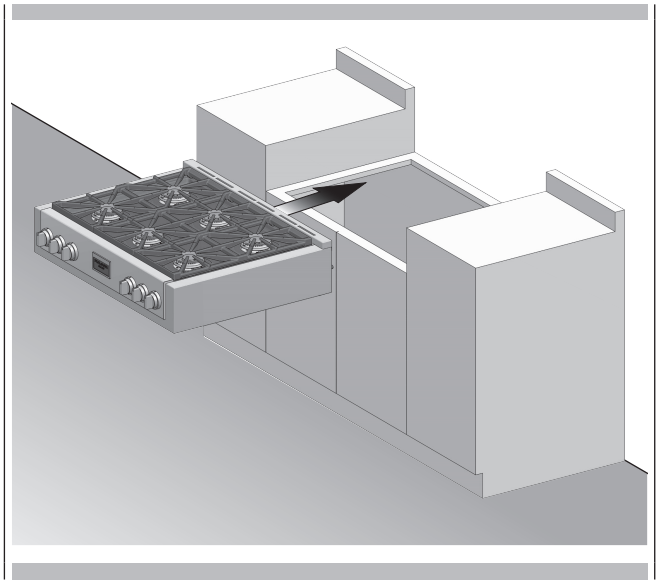
STEP 1

Install the backsplash (if provided) by the three screws on the back and the toe kick



STEP 2

Slide the rangetop top into place.



STEP 3

Two clamp brackets are provided with your unit.
After rangetop has been installed into the countertop, install the brackets on the burner box as shown.

step A place the clamping screws into brackets

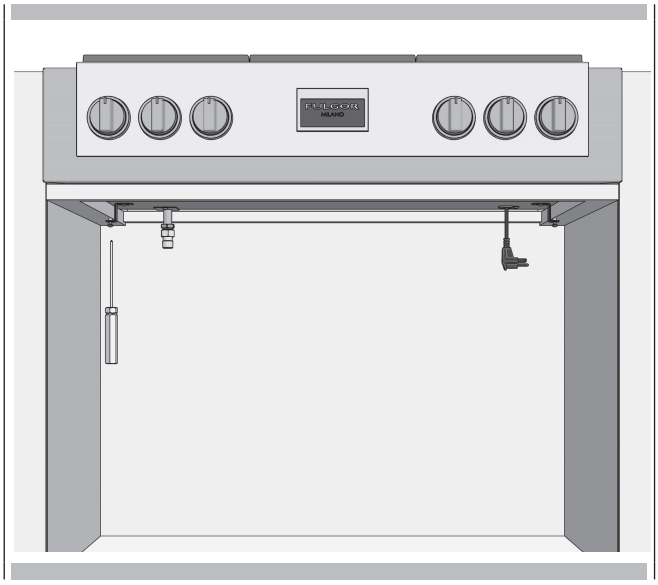
step B attach brackets by using the attachment screws on the selected location of burner box, tighten screws just enough to hold brackets in place

step C position brackets so that they are with the clamp screw in contact with the counter top bottom

step D tighten attachment screws securely.

step E check that the front edge of the rangetop is parallel to the front edge of the countertop tighten the screw clamping against the countertop.

DO NOT OVER TIGHTEN



QUALIFIED SERVICE MAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.
Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.

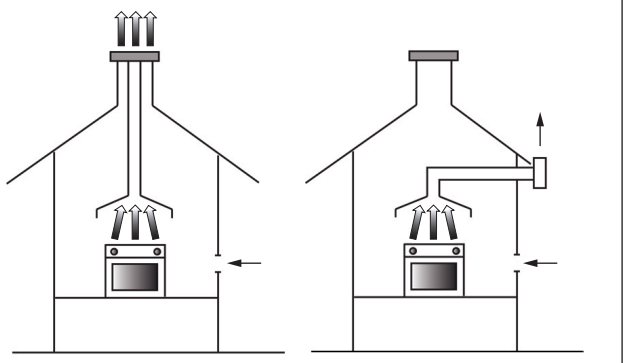
Instructions for Installation Of The Appliance (Positioning and ventilation requirements)

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations.
An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

Positioning

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

VENTILATION



Ventilation

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion.
To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

a) with cross-sectional area of 6 cm2 per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm2 (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);

b) situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;

c) the positions of the apertures should selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 m3/h per kW of power installed.

Gas Connection

The rangetop is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet.
Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.
If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

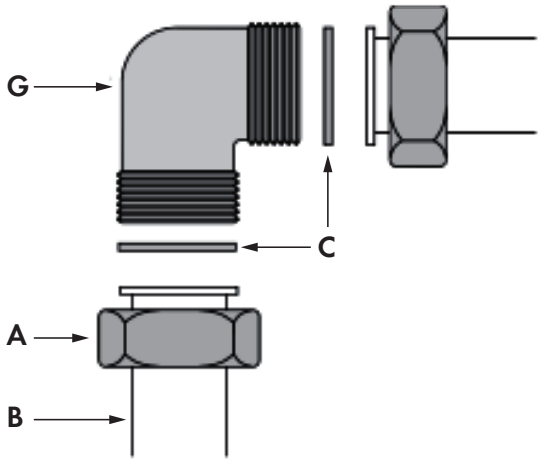
Rigid Pipe Connection

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G", or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.
The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.

⚠ IMPORTANT

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A".

RIGID PIPE CONNECTION



⚠ IMPORTANT

After connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) CHECK FOR LEAKS at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

Conversion to a Different Type of Gas

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label on appliance).
Disconnect the electrical power supply to the appliance; For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

Nozzle Table

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

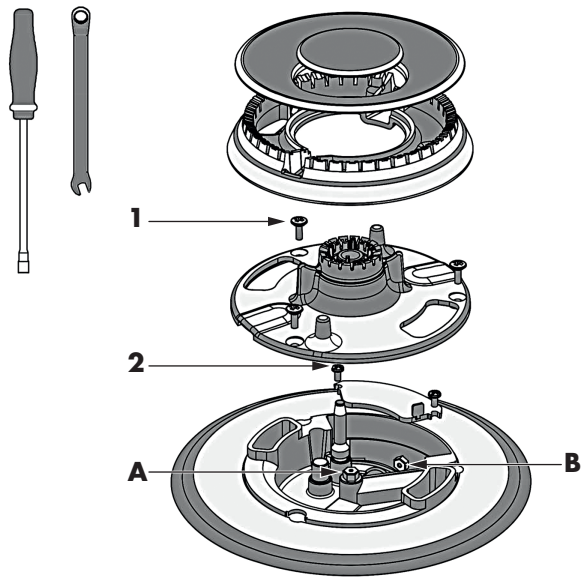
Top burner		LP			
Nominal heat input	**kW**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**
Inner ring injector	size	37	37	34	32
Outer ring injector	size	98	98	94	90
Consumption		328 g/h	328 g/h	328 g/h	328 g/h
Gas family		3+	3B/P	3B/P	3B/P
Gas		"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"	"G30 G31"
Gas pressure	mbar	"28…30 37"	30	37	50
	AT				x
	BE	x			
	BG		x		
	CH	x			x
	CY	x	x		
	CZ	x			
	DE				x
	DK		x		
	EE		x		
	ES	x			
	FI		x		
	FR	x			
	GB	x			
	GR	x	x		
	HU		x		
	IE	x			
	IS		x		
	IT	x			
	LT	x	x		
	LU				
	LV		x		
	MT		x		
	NL		x		
	NO		x		
	PL			x	
	PT	x			
	RO		x		
	SE		x		
	SI	x	x		
	SK	x	x		x
	AL	x	x		
	HR		x		
	MK	x	x		
	TR	x	x		

Top burner		NG									
Nominal heat input	**kW**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**	**4,50**
Inner ring injector	size	55	55	55	58	57	57	59	57	74	57
Outer ring injector	size	143	143	143	147	160	160	135	152	200	165
Consumption		429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h	429 l/h
Gas family		2H	2E	2E+	2K	2L	2LL	2H	2S	2Lw	2Ls
Gas		G20	G20	"G20 G25"	G25.3	G25	G25	G20	G25.1	G2.350	G27
Gas pressure	mbar	20	20	"20 25"	25	20	20	25	25	13	20
	AT	x									
	BE			x							
	BG	x									
	CH	x									
	CY	x									
	CZ	x									
	DE		x				x				
	DK	x									
	EE	x									
	ES										
	FI	x									
	FR			x							
	GB	x									
	GR	x									
	HU							x	x		
	IE	x									
	IS										
	IT	x									
	LT	x									
	LU		x								
	LV	x									
	MT										
	NL				x						
	NO	x									
	PL		x							x	x
	PT	x									
	RO		x			x					
	SE	x									
	SI	x									
	SK	x									
	AL	x									
	HR	x									
	MK	x									
	TR	x									

Replace Injectors (two ring flame burner)

1. Remove the grates and burner caps.
2. Remove aluminium gas spreader.
3. Remove the three screws from the simmer gas spreader (**1**).
4. Remove the two screws of the injector cover (**2**).
5. Remove injector (**A**) by using a 9-32" (7mm) nut driver counter clockwise.
6. Remove injector (**B**) by using a 9-32" (7mm) box wrench counter clockwise.
7. Install the injectors supplied with this appliance in the appropriate burner. The injectors have small numbers stamped on the side, this number corresponds with the orifice diameter and its correct burner location (refer to illustrations in the section: "Injectors Position").
8. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
9. Replace all parts following the reverse order.
10. Save the injectors removed from the appliances for future use.

EXPLODED VIEW OF BURNER



Low Flame Adjustment

⚠ DANGER

Lighting gas burners with a match is dangerous.
You should match light the burners only in an emergency.
Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best.
Push in and turn the control knob slowly.
Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

NOTE: If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

⚠ CAUTION

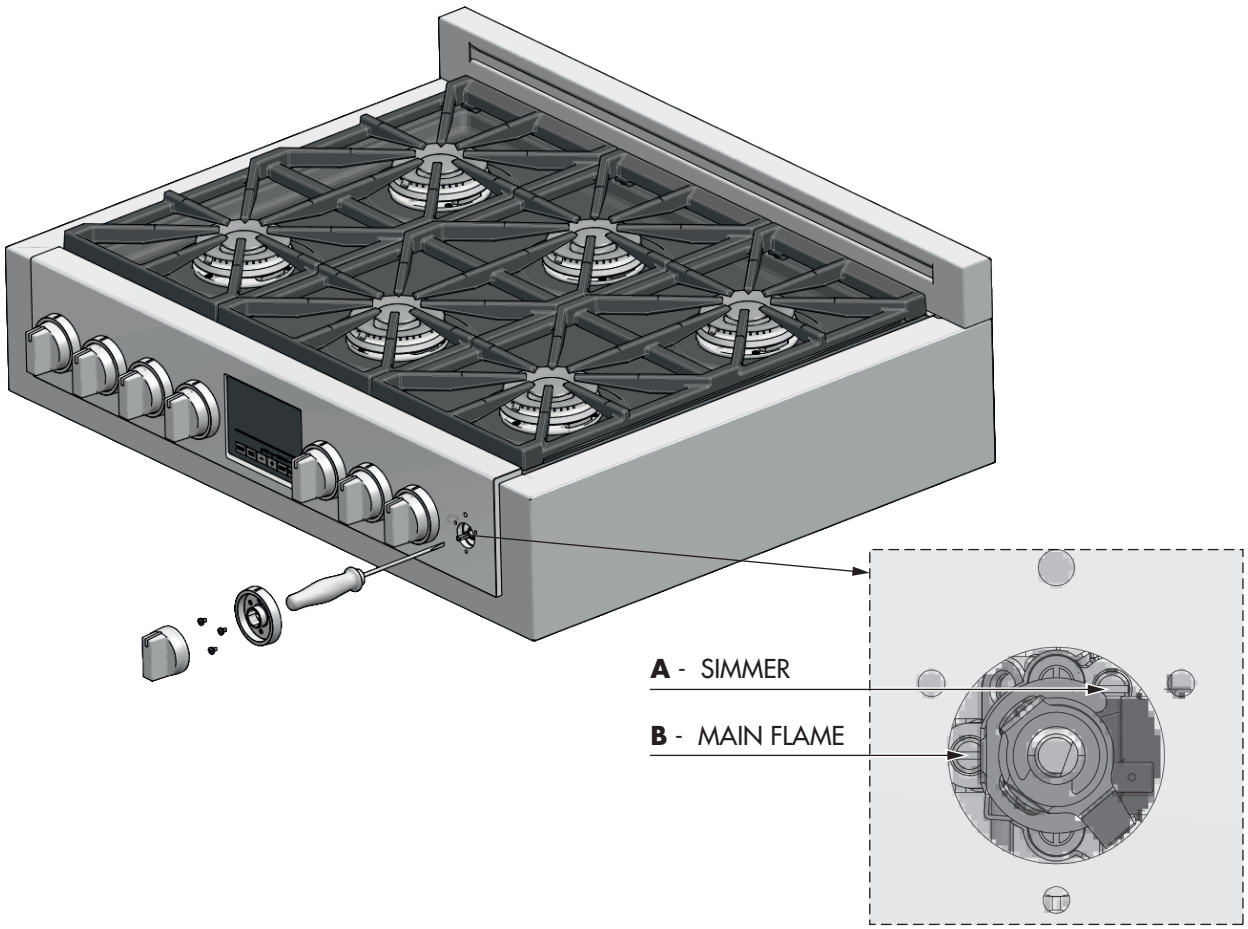
If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution.
Burns could result.

This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted.
If further adjustment is necessary, proceed as follows:

Adjustment for Burners with one or two flame rings:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
3. Remove knob seat from control panel.
4. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess behind the control knob (A or B) and engage blade with slot in adjusting screw.
5. Turn adjusting screw to set flame size:
   - clockwise to reduce
   - counterclockwise to increase
6. Replace control knob when adjustment is completed.

LOW FLAME ADJUSTMENT



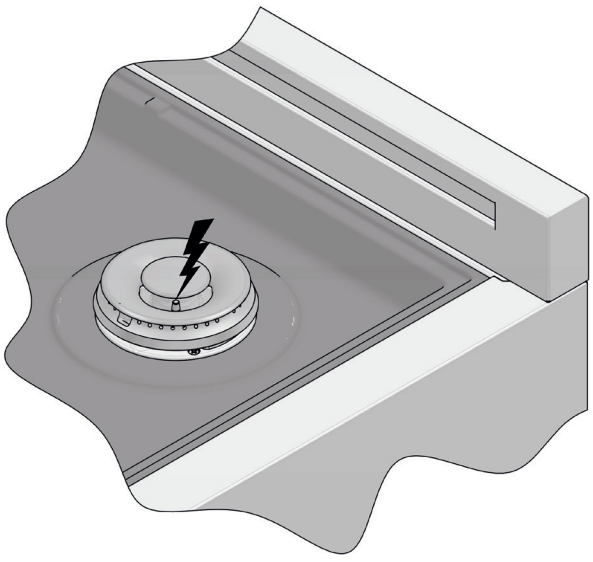
Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size.
The final adjustment should be checked by turning the knob from high to low several times without extinguishing the flame. This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.
After Conversion steps have been completed, check the appearance of each burner's flame at the HI and LO settings, if the flames appear too large or too small
review each step to make sure it was completed correctly.

NOTE: To obtain the correct minimum setting with LP gas, turn clockwise tightening the valve(s) fully with the thin-blade screwdriver into the recess behind control knob (A and / or B).

Electric Gas Ignition

The gas burners use an electric ignition device located near each burner ensures burners ignite automatically.

ELECTRIC IGNITION

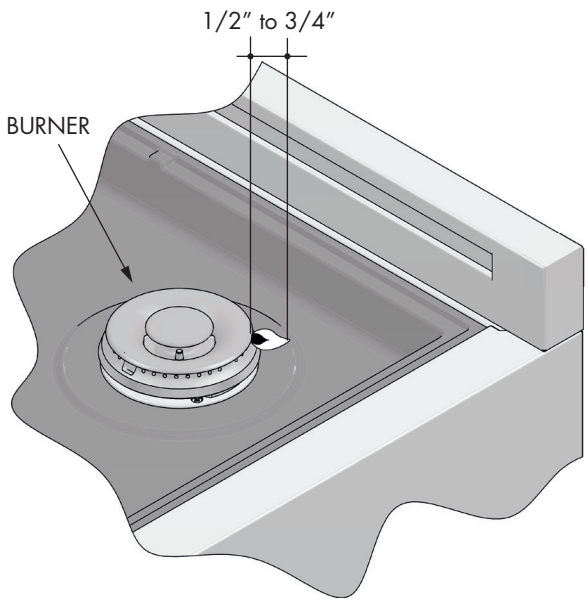


See Use & Care paragraph for better explanation and its control.

The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

BURNER FLAMES



Electricals

MAXIMUM ABSORBED POWER:	(see data plate)
SUPPLY VOLTAGE:	(see data plate)

Connection to the electrical power mains

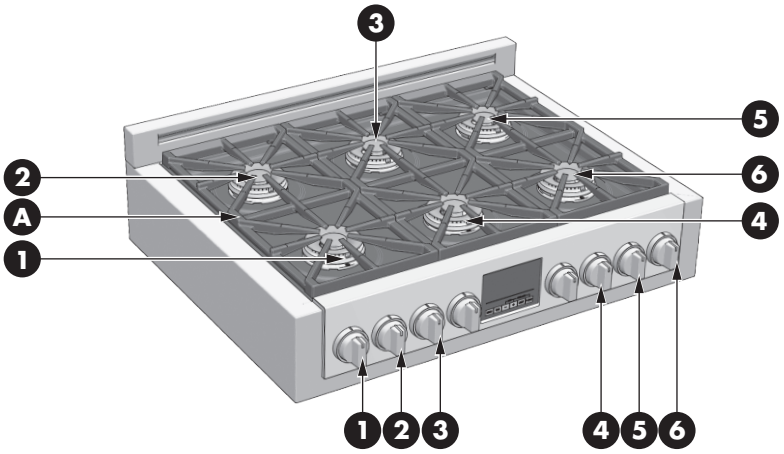
⚠ WARNING

This apparatus must be earthed.

The rangetop is only for domestic use.
The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the rangetop door is open.
Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.
The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
The rangetop must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the rangetop to be removed from its housing unit when maintenance work is required.
The terminal box is located at the rear of the appliance. If a new cable is fitted, route it through the clamp and make the connections as shown in the diagram. The earth wire must be cut longer than the other wires so that it will be the last to break off in the event of the cable being tugged.
Having made the connection, tighten the cable clamp and close the cover of the box.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
H05RR-F	3x1 mm^2
H05VV-F	3x1 mm^2
H05RN-F	3x1 mm^2
H05V2V2-F	3x1 mm^2

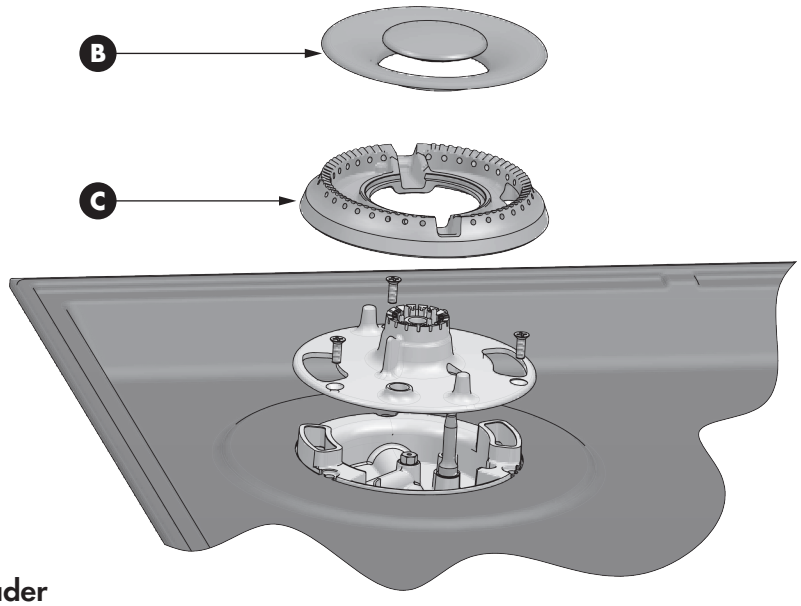
COOKTOP 36″



A - Grates

BURNER OUTPUT RATINGS: BTU/HR MODEL 36″	NG (Natural)	LP (Propane)
1 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
2 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
3 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
4 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
5 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W
6 DOUBLE CROWNS (burner & knob)	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W	15350 (Btu/h) - 4500W/1200 (Btu/h) 350W

BURNER



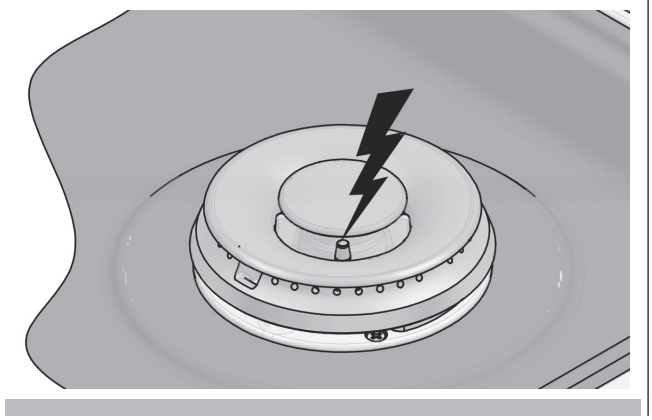
B - Burner Cap
C - Burner Gas Spreader

Gas Control Knob Setting

Electric gas ignition

The gas burner use an electric ignition device located near each burner that ensures burner ignition.

ELECTRIC IGNITION



Models with automatic ignition

The electronic auto ignition, lights the surface burner when the corresponding control knob is turned at any valve rotation allows admits sufficient gas flow to support a flame.

To set:

- Push and turn a knob counter clockwise to any setting, all spark plugs will generate a clicking sound (spark), however only the burner with the control knob adjusted to the - range will produce a flame.

WARNING

- Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.
- Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking).
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instruction can result in personal injury or fire.

Gas burners

The gas burners design of these cooktop models, allow a pleasing option for cooking where size, power and simmering are a primary concern.

Burners with two flame rings

This special burner has two separate flame rings to provide a complete heat regulation from high power to simmering.

To set :

1. Push and turn the knob counter clockwise withing the main - range, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will both ignite and remain on.
2. Set desired temperature within the main - range.

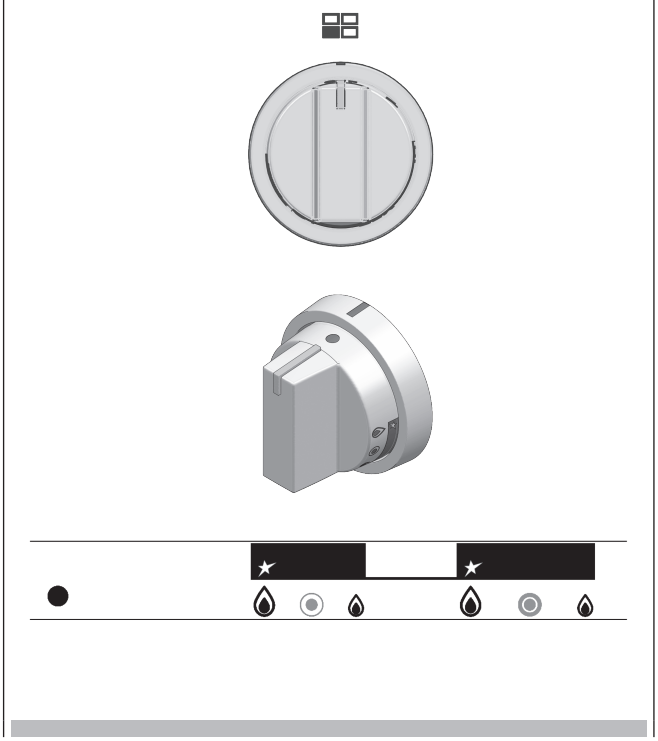
Simmer setting

Continue turning the knob counter-clockwise to the '- SIMMER' range. The outer flame ring will go out and temperature adjustment can be made using the inner flame ring only.

Turning off the burner

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position. Ensure flame extinguishes fully.

KNOB BURNER



The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

Super Sealed Surface Burners

IMPORTANT

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

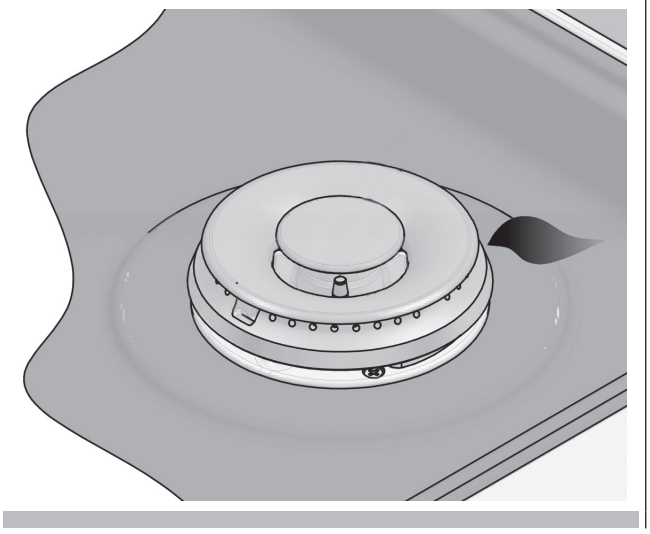
Burner cap and gas spreader

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the parts after a spillover and routinely remove and clean according to the "General Cleaning" section.

Burner base and injector

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening.
Protect it during cleaning.

ELECTRIC IGNITION



Be sure when lighting the burner:

- Gas spreader is seated correctly and pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap is seated correctly and pin is properly aligned with gas spreader slot.

Burner ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow.
Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean gas burner:

IMPORTANT

Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.

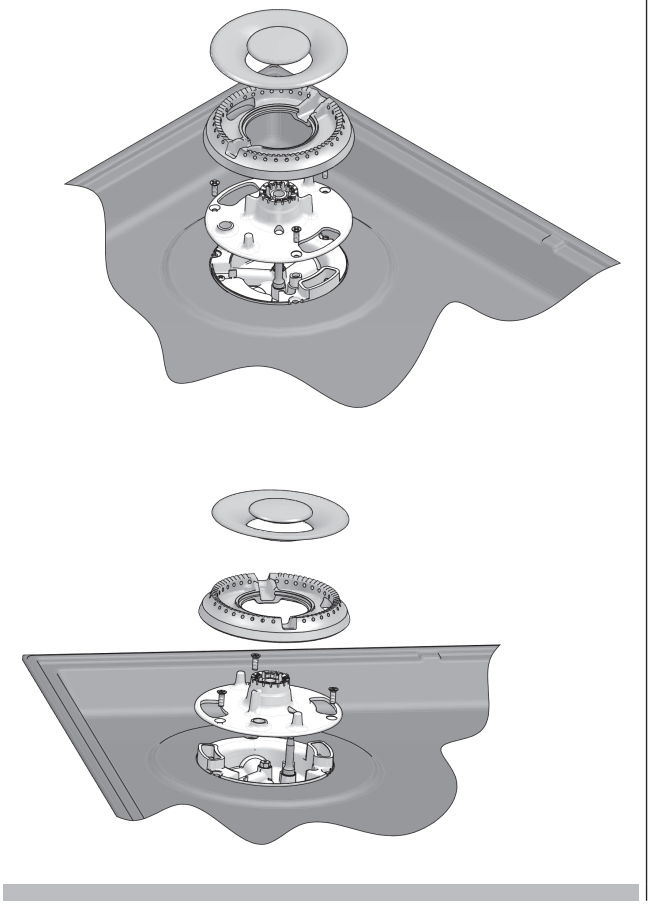
1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader.

   Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner.

   If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself.

   Contact a trained repair specialist.

EXPLODED VIEW OF BURNER



IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

Aluminium and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.
For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware Characteristics

Aluminum:
Heats quickly and evenly.
Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

Cast Iron:
Heats slowly and evenly.
Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

Ceramic or Ceramic glass:
Follow manufacturer's instructions.
Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

Copper:
Heats very quickly and evenly.

Earthenware:
Follow manufacturer's instructions.
Use on low heat settings.

Porcelain enamel on steel or cast Iron:
See stainless steel or cast iron.

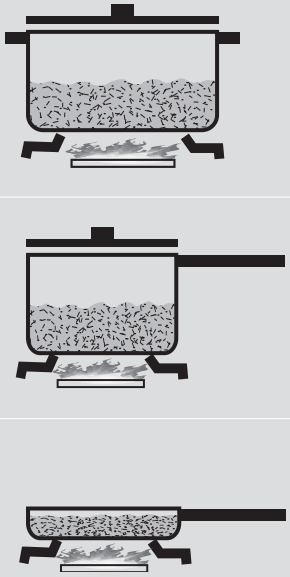
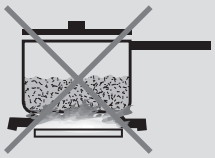
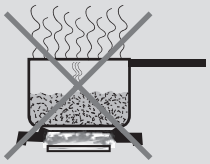
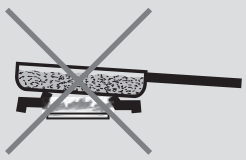
Stainless steel:
Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminium or copper on stainless steel provides even heating.

Match Pan Diameter to Flame Size

The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans
Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

Use a Lid That Fits Properly
A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.

⚠ WARNING	
BALANCED PAN	
CONCAVE (HOLLOW)	
CONVEX (ROUNDED)	
FLAME TOO LARGE FOR PAN SIZE	
USE LIDS THAT FIT PROPERLY	
UNBALANCED PAN	

14 - Cleaning the Cooktop

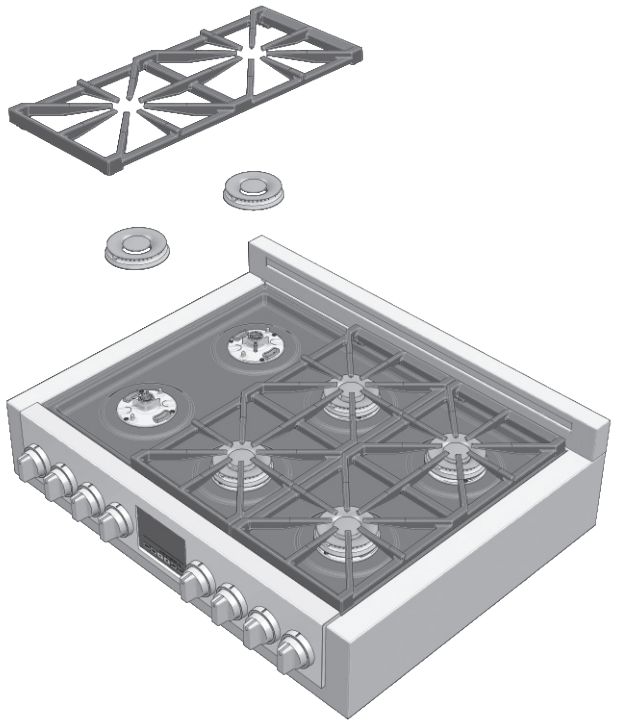
The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

⚠ ATTENTION

- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.
- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any selfcleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand.
Use all products according to package directions.

CLEANING THE COOKTOP



Cooktop Part / Material Suggested Cleaners

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Burner base (Cast aluminium)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
Gas spreader (Cast aluminium)	Detergent and hot water; rinse and dry. Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings. Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip. Take care not to damage / augment the shape of the ports.
Gas spreader (Brass)	Wash them in hot soapy water, rinse, and dry. Use a stiff nylon brush or straight-ended paper clip to clear the notches of a flame spreader.	Rub lightly, in a circular motion. Brass cleaners may dull the surface. To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.
Burner cap and grate (Porcelain enamel on cast iron)	Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.	The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.

...

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Exterior finish (Porcelain enamel)	Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly. Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®	Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.
Control knobs (Stainless Steel)	Hot sudsy water: rinse and dry immediately. If necessary, remove knobs (lift straight up).	Do not soak knobs. Do not use abrasive scrubbers or cleansers. Do not force knobs onto valve shaft. Pull knobs straight away from control panel to remove. When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position. Do not remove seats under knobs.
Exterior finish (Stainless Steel)	Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. Hard water spots: Household white vinegar. Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami®. Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.	Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. Rub lightly in the direction of polish lines. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.
Igniters (Ceramic)	Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. Gently scrape soil off with a toothpick.	Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. Remove any lint that may remain after cleaning.

15 - Solving Operational Problems

Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Problem	Problem Solving Steps
Ignition will not operate	
Is the power supply cord unplugged?	Plug into a grounded 3 prong outlet.
Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?	Replace the fuse or reset the circuit.
Surface burners will not operate	
Is this the first time the surface burners have been used?	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
Is the control knob set correctly?	Push in knob before turning to a setting.
Are the burner ports clogged?	See “Super Sealed Surface Burners” section.
Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy	
Are the burner ports clogged?	See “Super Sealed Surface Burners” section.
Are the burner caps positioned properly?	See “Super Sealed Surface Burners” section.
Is propane gas being used?	The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.
Surface burner makes popping noises	
Is the burner wet?	Let it dry.
Is the cap and gas spreader positioned correctly?	Make sure the alignment pins are properly aligned see “Super Sealed Surface Burners” section.
Excessive heat around cookware on cooktop	
Is the cookware the proper size?	Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	
Is the proper cookware being used?	See “Cookware” section.
Is the control knob set to the proper heat level?	See “Setting the Control Knobs” section.

Before contacting service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see WARRANTY.

For serial tag location see Page 3. Now is a good time to write this information in the space provided below.
Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____

Note / Note / Nota

Note / Note / Nota

FULGOR MILANO

09FL8760 07/2021