

---

# Hisense



User manual  
Installation instruction  
Conversion instruction

**GM642XF**  
**GM643XF**  
**GM772XF**  
**GM773XF**  
**GM973XF**



## Please first read this manual!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual. When using the product, taken into consideration all information and cautions specified in the manual and comply with the instructions.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

	Important information and useful tips for use
	Warning against life and property risks
	Warnings against electric shocks
	Warning against fire risk
	Warning against hot surfaces

The user's manual helps you use the product quickly and safely.

- Please read the user's manual prior to installation and operation of it.
- Always comply with the safety-related instructions.
- Keep the user's manual at an easily accessible place as you may need it for reference in future.
- Please read the other documents provided with the product as well.

Please remember that this user's manual may also be applicable for other versions. Differences between the versions are clearly indicated in the manual.

# TABLE OF CONTENTS

- 1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ..... 3
  - 1.1. General Safety ..... 3
  - 1.2. Safety for children..... 5
  - 1.3. Safety of the electric-related works ..... 5
  - 1.4. Intended use..... 5
- 2. INSTALLATION..... 6
  - 2.1. Prior to use of the product ..... 6
  - 2.2. Installation and connections ..... 7
  - 2.3. Wiring..... 10
  - 2.4. Gas connection ..... 11
  - 2.5. Sealing inspection ..... 13
  - 2.6. Final inspection ..... 13
  - 2.7. Disposal of the product ..... 14
- 3. ABOUT PRODUCT:..... 15
  - 3.1. General view ..... 15
  - 3.2. Technical specifications of your built-in range..... 15
- 4. Use of the range..... 16
  - 4.1. First use ..... 16
  - 4.2. First cleaning..... 16
  - 4.3. Description of use of the gas range:..... 16
  - 4.4. Gas cut-off safety apparatus..... 17
- 5. Maintenance and cleaning..... 17
  - 5.1. General information..... 17
  - 5.2. Cleaning the control panel..... 18
  - 5.3. Cleaning the range ..... 18
- 6. Suggested solutions for problems ..... 19

## 1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This section contains safety instructions to help prevention of physical injury or material damage. Failure to comply with these instructions makes any warranty invalid.

### 1.1. General Safety

- This product is not designed for use by persons (including children) who are lack of knowledge or experience and have deficient physical, sensual or cognitive skills unless they are attended by a person to take care of their safety or give necessary instructions for use of the product. The children should be supervised and never be allowed playing with the product.
- Plug the product to an outlet/mains protected by a fuse of such value as given in the table "Technical specifications". In case of use with or without transformer, remember to get the earthing installation done by a qualified electrician. If the product is used without proper earthing as per the applicable local regulations, our firm shall not be responsible for any resulting loss.
- If the power cable/plug is damaged, do not operate the product. Contact with the Authorized Service Center.
- If the product is damaged and has a noticeable damage, do not operate the product.
- Do not perform any repair or modification on the product. However, you may remedy some troubles; see suggested solutions for the problems, page 18.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is risk of electric shock!
- Do not use the product under the conditions when your judgement is affected due to effect of medical drug and/or alcohol.
- Disconnect the product with the mains during the installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always get the installation and repair operations done by an authorized service center. The manufacturing firm may not be held responsible for any loss that may arise due to operations performed by any unauthorized persons and consequently the product warranty becomes invalid.

- Be careful when using alcohol in the food. The alcohol evaporates at high temperature and when it contacts with hot surfaces, it may inflame and cause fire.
- Do not heat the sealed cans and glass jars. The resulting pressure may cause burst of the jar.
- As the edges of the product will be hot when working, do not put any flammable substances near it.
- Keep open all around the ventilation channels.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot parts and heating elements, etc.
- Make sure the product is switched off after each use.
- Product and accessible parts of the product are hot during use of it.
- Do not touch the product in use.
- Do not use sharp and piercing tools when cleaning the glass; such materials may give harm to your product.
- As superheated oil may cause fire, always keep watch when the product is in use.
- In case of possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; disconnect the power connection of the product immediately and cover the fire by help of a wet blanket.
- Do not use steam cleaner.
- If the glass of the product is broken: switch off all burners and any electric heater element immediately and disconnect power supply of the equipment; do not touch the surface of the equipment and do not use the equipment.
- To clean the glass of the range, never you abrasive agents or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause the glass to be broken.
- Do not use the product on the nylon, flammable and heat-sensitive materials.
- Pots placed on the heaters of the range should be in proper sizes.
- Do not scrub the buttons and inox surfaces of the range by means of scrapping objects; do not use Scotch-Brite.
- If the flame of burner is accidentally off, the burner is switch off in controlled manner and it is not fired for minimum 1 minute.

## 1.2. Safety for children

The exposed parts of the product will get heated during use and after use until it cools down; keep children away.

- CAUTION: During use of the grill, the accessible parts may be hot. You should keep the children away from the product.
- The children under 8 eight years old should not touch the product when they are unattended by a adult.
- This equipment may be used by children above 8 years old and/or persons who are handicapped physically, sensually or cognitively if they are duly informed about risks and safe use of the product.
- The children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment may not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or thrown in the garbage by sorting out according to the instructions on waste.

## 1.3. Safety of the electric-related works

- All Works on the electric equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.
- This product is not suitable for you with a remote system.
- In case of any damage, switch off the product or disconnect the power supply. To this end, switch of the fuse of the house.
- Make sure the fuse rated value is same with the current of the product.

## 1.4. Intended use

This product is designed for domestic use. It is not allowed for industrial use.

“CAUTION: this product should be used for cooking only. It should not be used for different purposes such as heating a room, etc.”

The producer may not be held responsible for any loss that may occur due to improper use or during transportation. The service life of the product you purchase is 10 years. This is the time during which the producer should make available spare parts necessary for operation of the product in the specified way.

## 2. INSTALLATION

### 2.1. Prior to use of the product



Make sure the power and/or gas installation is suitable. If not, make the necessary arrangements by means of qualified technical and installer.



The customer shall be responsible for preparation of the place where the product shall be placed as well as the power and/or gas installation.



For installation of the product, you should comply with the rules specified in the local standards concerning power and/or gas



Control the product prior to installation to find out whether there is any damage or not. If the product is damaged, do not make the installation. The damaged products may cause risk for your safety.



Any works on the gas equipment and system should be performed by authorized and qualified persons.



The products have no system for discharge of gas that may occur as a result of burning. The product should be installed and connected as per the applicable regulations concerning installation. You should observe the requirements regarding ventilation.



Air necessary for burning is taken from the room air and the emitted gases are directly given to the room.



A good ventilation is required in the room for safe operation of your product. If there is no window or door to be used for ventilation of the room, an additional ventilation system should be installed.



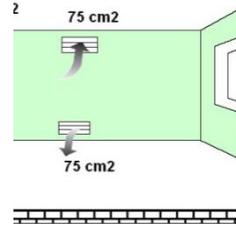
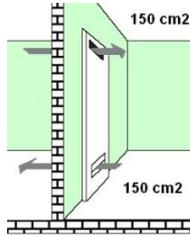
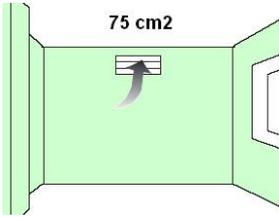
The floor area of the kitchen should be bigger than  $8\text{m}^2$ .  
Kitchen volume should be bigger than  $20\text{m}^3$ .



The chimney outlet should be at height of 1.80m from the floor and in diameter of 150mm directly opening to the atmosphere.



Air vent should be near the kitchen floor and minimum  $75\text{cm}^2$ , opening to the outer atmosphere



## 2.2. Installation and connections

### 2.2.1. Preparation of the built-it range prior to installation

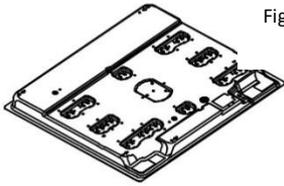


Figure 1

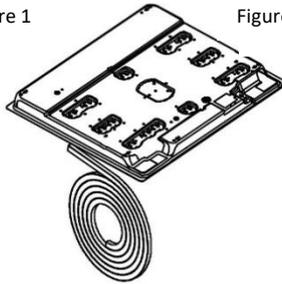


Figure 2

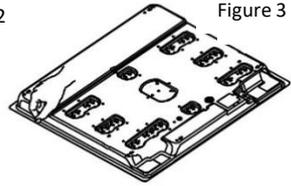
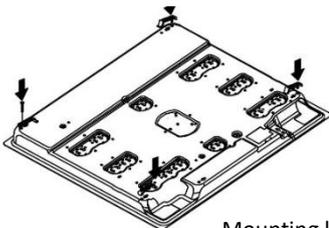


Figure 3

Turn upside down range in the Styrofoam in the package and apply the silicon.

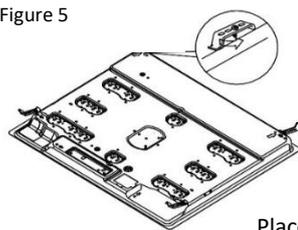
In case of inox products, apply the silicon on inox surface, and in case of glass range products apply to the glass surface.

Apply the silicon supplied in the package around the range as shown in the figure.



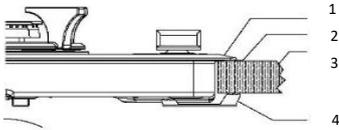
Mounting legs connection holes.

Figure 5

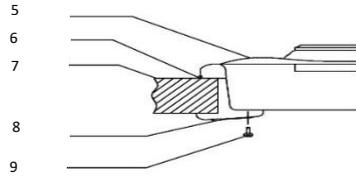


Place the mounting legs as shown in the figure.

Figure 6



- 1. Glass
- 2. Silicon Seal
- 3. Tray
- 4. Connection Element



- 5. Upper Tray
- 6. Silicon Seal
- 7. Counter Surface
- 8. Connection Clips
- 9. Screw

The range is equipped with a seal to prevent the liquids through the cavities into the cabinet. In order to place this seal, adhere the seal as shown in the figures above. Turn the range upside down and remove the protective tape of the rubber seal and adhere it to the range; both ends of the seal should meet each other. Install the mounting sheets as shown in figure 5 by help of screw. And place the range in the opening on the counter.

## Appliance dimensions

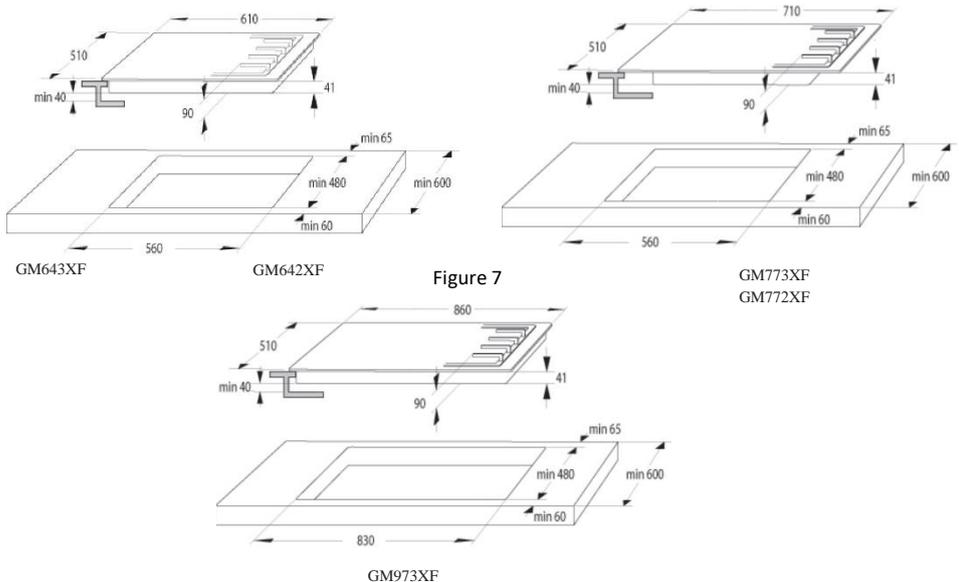


Figure 7 shows the size to which the counter will be cut for installation of the range. Place the prepared range into the counter cut to these sizes. If you will use the range on the built-in oven, observe the figures 8 and 9 for proper air circulation between the oven and range.

Figure 8

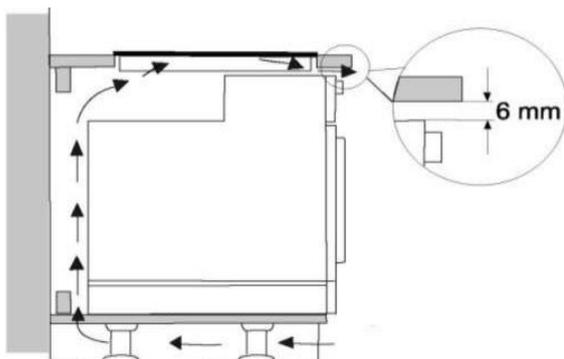
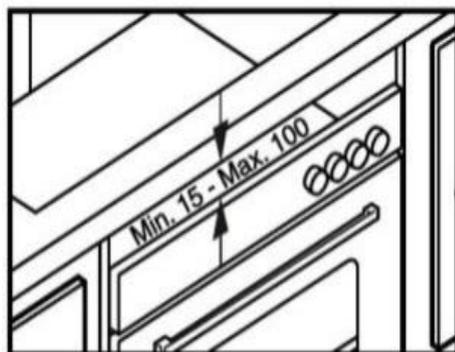


Figure 9



Start to use after you remove the protective film on Inox surface.

## 2.3. Wiring



**You should definitely use an earthed line for the product!**

The manufacturing firm shall not be responsible for any damages that may occur if the product is used without the earth.



Electric shock, short-circuit or fire risk arising from the installation performed by any unprofessional persons! The product should be connected to the mains only by an authorized and qualified person and the warranty of the product starts only after correct installation.

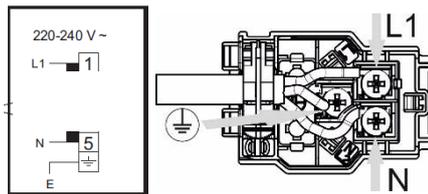


Power shock, short-circuit or fire risk arising from damaged power cable! The power cable should be crushed, crinkled or pinched or should not contact with the hot parts of the product. If the power cable gets damaged, it should be replaced by a qualified electrician.

- The mains supply data should be same on the data indicated on the nameplate of the unit. You may find the nameplate at the back of or under the product.
- The connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.



Risk of electric shock! Before performing any work on the electric installation, please disconnect the power supply of the product.



Connect the product to a grounded cable or line protected by a fuse according to the table of Technical Specifications. The manufacturer cannot be held responsible for any damages when used without grounding in accordance with the applicable regulations.



**WARNING**

Connection of the product to the mains may be carried out only by an authorized person and product guarantee only starts upon correct installation.



**WARNING**

Power cable should not be crushed,, pressed or contact with hot parts of the product. In case of damaged electric wiring, necessary replacement should be performed by an authorized electrician.

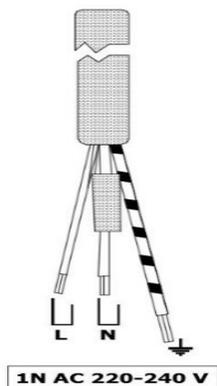
Connection cable of the product can be supplied by our company as indicated in the chapter of Technical Specifications. Mains voltage should comply with 220-240 VAC as indicated in the table of Technical Specifications and product nameplate.

***Wiring for Hobs***

**Brown Cable:** L (Phase)

**Blue Cable:** N (Neutral)

**Green/Yellow Cable:** E (Grounding)



**2.4. Gas connection**



Any work on the gas equipment and systems should be performed by the qualified and authorized persons.

Prior to installation, make sure the conditions of local distribution (gas type and gas pressure) comply with the settings of the product.

### 2.4.1. LPG connection

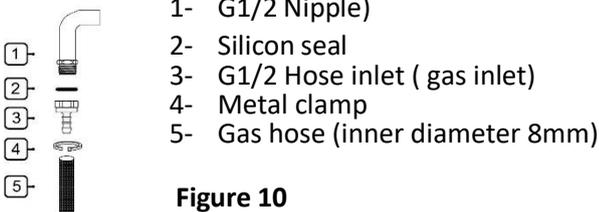
Make sure the gas hose and gas pressure-reducing valve you use on the range are safe. Connect the gas delivery hose with the hose behind the range and tighten it by using a clamp and screwdriver (figure 10). Make sure it is firmly tightened.

Gas delivery hose of the equipment should not be longer than 1500mm. The pressure of the pressure-reducing valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.

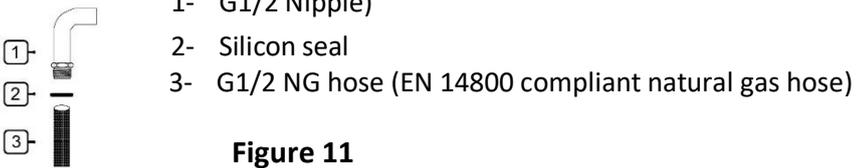


**Gas delivery hose should not pass through the hot part behind the equipment. Temperature of the gas hose should not exceed 90°C (degree).**

Prior to use, make sure the system does not leak any gas.



### 2.4.2. NG (natural gas) connection



If your equipment is set for natural gas, get the equipment connected by the installation firm of the concerned natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2". If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, contact with the nearest service centre and make them do the required gas conversion settings.

## 2.5. Sealing inspection

Open the pressure-reducing valve or natural gas valve and control by application of much foamy water on the connection to find out any gas leakage.

**Never control by flame.**

## 2.6. Final inspection

1. Plug the power cable into the socket and activate the fuse of the equipment.
2. Control the functions.

### 2.6.1. LPG-NG / NG-LPG conversion

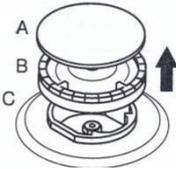


Figure 12

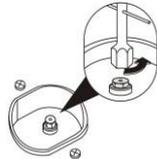


Figure 12.1



Figure 12.2

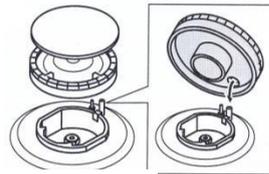


Figure 12.3



Figure 12.4

Remove the burner cover and burner as shown in in the Figure 12.

Remove the injector by help of 7's socket screwdriver as shown in the Figure 12.1

Fix the injector (D) to be converted as shown in the Figure 12.2.

(see table 1).

Replace the burner as shown in the Figure 12.3.

Turn on the burners respectively after conversion and remove the button on the control panel and set the flame length by tightening or loosening the screw on the gas valve (12.4 cock) or in the valve shaft.

## **2.7. Disposal of the product**

### **2.7.1. Destruction of the package**

Packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children.

The packaging of the product is made of the recycled materials. And throw them in the garbage by shorting out as per the instructions on waste. Do not dispose them together with the normal domestic waste.

### **2.7.2. Future transportation operations**

• Keep the product in its original box and carry the product in this box.

Comply with the instructions given on the box. If the original cartoon is not available, wrap the product with the blister packaging material or a thick paperboard and tape it firmly.

- Fix the heads and pot supports firmly with a tape.
- Do not put any object on the product. The product should be carried upright.
- Control the general appearance of the product for any damage that might have occurred during transportation.

### **2.7.3. Disposal of the old product**

Dispose the old product in such a way that it will not give damage to the environment.

A mark (WEEE) is present on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. This means that the equipment should be dealt with as per EU Directive 2002/96/EC to recycle or disintegrated into parts for minimising its effect on the environment. For further information, please contact with the local and regional authorities.

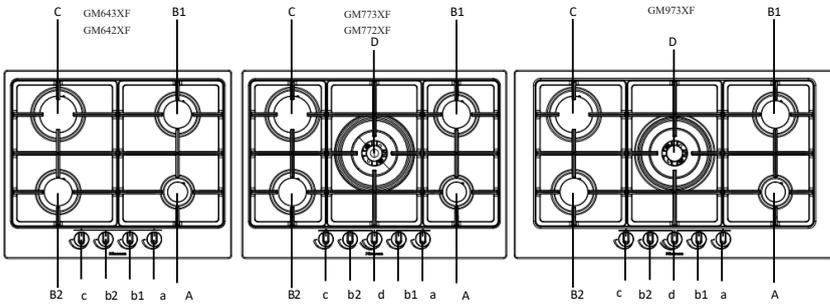
The electronic products which are not kept subject to the controlled waste gathering process constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful substances they contain.

You may contact with your authorized dealer or the municipal waste collection centre to get information about how you may dispose of the product.

Before you throw the product into the garbage, cut the electrical plug and break the cover lock, if any, in order that the children are not exposed to any risk.

### 3. ABOUT PRODUCT:

#### 3.1. General view



Aa - Auxiliary burner

Bb - Semi-rapid burner

Cc - Rapid burner

Dd - Wok burner

#### 3.2. Technical specifications of your built-in range

##### Consumption values

	LPG G30 30 mbar			NG G20 20 mbar		
	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)	Injector (mm)	Power (kW)	Consumption (g/h)
Auxiliary Burner	Ø0,50	1	73	Ø0,72	1	0,095
Semi-rapid Burner	Ø0,72	2	145	Ø1,03	2	0,190
Rapid Burner	Ø0,85	2,9	211	Ø1,24	2,9	0,276
Wok Burner*	Ø1,00	3,8	276	Ø1,50	3,8	0,362
Wok Burner**	Ø1,03	4,2	305	Ø1,55	4,2	0,400

\*"Wok \*\*\*" for gas hob 90 cm / "wok \*\*" for gas hob 70 cm

Information according regulation (EU only) 66/2014 Measurements acc. EN60350-2 (G30-30 mbar)

Model identification	GM643XF-GM642XF		GM773XF-GM772XF		GM973XF	
	Gas hob		Gas hob		Gas hob	
Type of hob	4		5		5	
Number of gas burners	4		5		5	
Heating technology	Gas burner		Gas burner		Gas burner	
Type of gas	G20	G30	G20	G30	G20	G30
Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in % Semi-rapid Burner	56,79	58,51	56,79	58,51	56,79	58,51
Energy efficiency per gas burner Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in % Rapid Burner	54,45	54,07	54,45	54,07	54,45	54,07
Energy efficiency per gas burner Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in % Wok Burner	-	-	53,55	53,12	-	-
Energy efficiency per gas burner Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in % Wok Burner	-	-	-	-	53,55	53,12
Energy efficiency for the gas hob (EEgas hob) in %	56	57	55,39	56	55,39	56



The firm may make change in the technical specifications to improve quality of the product without prior notice.



The figures given in the manual are schematic and may not be exactly same with your product.



The values given on the markings on the product or in the other printed documents provided with the product are values obtained under the laboratory conditions as per the applicable standards. These values may

vary depending on the use and ambient conditions of the product.

## 4. Use of the range

### 4.1. First use

Start to use the equipment after removal of the protective film on Inox surface.

### 4.2. First cleaning

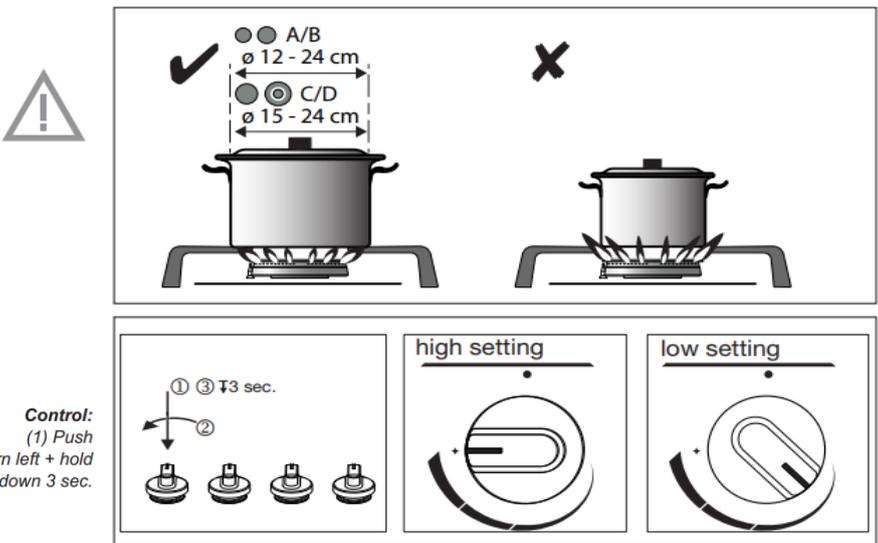


Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the product surface with a damp cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.

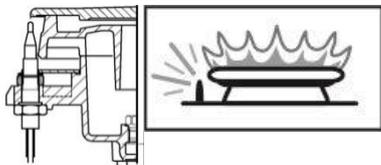
### 4.3. Description of use of the gas range:

- 1: Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
- 2: Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
- 3: Set to the desired flame position.
- 4: When the desired cooking operation is over, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.



**Container size and gas flame should match with each other.  
Gas flame should be set in such a way that it should not spread out from the container base.  
Put the container as centered on the pot bearer.**

#### 4.4. Gas cut-off safety apparatus



Thermal element activates the safety mechanism activates and cuts off the gas immediately against extinguishment of the top burners due to liquid overflow.

- 1: Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
- 2: Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
- 3: After it turns on, hold pressed the button for 3-5 seconds and ensure the safety mechanism to activate.
- 4: If it does not turn on after you push and release the button, repeat the same action by holding the button pressed for 15 seconds.
- 5: Set to the desired flame position.
- 6: When the desired cooking is completed, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.

### 5. Maintenance and cleaning

#### 5.1. General information

If the product is cleaned regularly, its service life extends and the frequently encountered problems reduce.



Risk of electric shock!

Prior to cleaning, switch off the power of the product to avoid risk of electric shock.



Hot surfaces may cause burns!

Wait for the product to cool down prior to cleaning the product.

- You should clean the product thoroughly after you use it each time. Thus the food remnants are easily cleaned and you prevent these remnants from being burnt when the product is used later on.

- No special cleaning agent is required for cleaning the product. Clean the product by use of dishwashing liquid, lukewarm water and a soft cloth or sponge and wipe clean with a dry cloth.
- Make sure you completely wipe off any liquid left after the cleaning and clean immediately any food around splashed during the cooking.
- Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine for cleaning the stainless steel or inox surfaces and handle. Clean by wiping in single direction by help of a soft cloth with soap and liquid (non-scratching) detergent.



Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams or sharp objects.



Do not use steam cleaning agents for cleaning.

## 5.2. Cleaning the control panel

Clean the control panel and control button with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.



The control panel may get damaged! Do not remove the control button to clean the control panel.

## 5.3. Cleaning the range

There is no need for any range cleaner or other special cleaning agent to clean the range. It is recommended to wipe the range with a damp cloth when it is still lukewarm.



## 6. Suggested solutions for problems

Product does not operate.

- ✓ The product is not plugged (earthed) to the socket. Make sure the equipment is plugged.
- ✓ The fuse is burn or broken. Check the fuse in the fuse box. If the fuse is burnt, activate it again.

The product ignites, but does not burn.

- ✓ Gas is over.
- ✓ Cylinder valve or natural gas valve is closed.
- ✓ In case of houses with natural gas supply, if there is gas leakage detector, the leak may be detected and gas cut off.
- ✓ Injector is clogged.

Flame burns low.

- ✓ Cylinder is over.
- ✓ Injector is clogged.

When the product heats and cools down, metallic sounds are heard.

- ✓ Metal parts expand when heated and cause sound. This is not a cause of failure.

If you cannot eliminate the problem although you performed the instructions given in this section, call your service to get support. Never attempt to repair the product that does not operate.



741594



741495



736710



736731



736732

736710-736731-736732-741495-741594/VER 1/2022

EN(2022)

# Hisense

IT

Manuale d'uso  
Istruzioni d'installazione  
Istruzioni di trasformazione

**GM642XF**

**GM643XF**

**GM772XF**

**GM773XF**

**GM973XF**

## Si prega di leggere questo manuale prima di ogni intervento!

Egregio Cliente,

Desideriamo che Lei possa ottenere le massime prestazioni da questo apparecchio prodotto in stabilimenti moderni con materiali di alta qualità. Per questo motivo, La preghiamo di leggere attentamente e fino in fondo questo manuale e di conservarlo per una eventuale successiva consultazione. Se l'apparecchio dovrà essere ceduto ad un altro utente, La preghiamo di consegnarlo assieme al manuale. Durante l'utilizzo dell'apparecchio tenga conto delle indicazioni riportate nel manuale, rispettando tutte le istruzioni ivi contenute.

I simboli indicati nel manuale d'uso e i relativi significati:

	Indicazioni importanti sull'utilizzo e suggerimenti utili
	Rischio di pericolo per persone e cose
	Rischio di scossa elettrica
	Rischio di incendio
	Rischio di ustione per contatto con superfici calde

Il manuale d'uso aiuta ad utilizzare l'apparecchio in modo più veloce e sicuro.

- Leggere il manuale d'uso prima di installare ed accendere l'apparecchio.
- Osservare sempre le istruzioni relative alla sicurezza.
- Il manuale d'uso deve essere conservato in un luogo facilmente accessibile per le consultazioni in caso di bisogno.
- Leggere anche gli altri documenti forniti con l'apparecchio.

Ricordarsi che del presente manuale può avvalersi anche per altri modelli. Le differenze tra i vari modelli sono espressamente indicati nel manuale.

# INDICE

1.	ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI .....	3
1.1.	Sicurezza Generale .....	3
1.2.	La sicurezza dei bambini .....	5
1.3.	Sicurezza delle operazioni sull'impianto elettrico .....	5
1.4.	Scopo di utilizzo .....	5
2.	INSTALLAZIONE (MONTAGGIO) .....	6
2.1.	Prima di utilizzare l'apparecchio: .....	6
2.2.	Installazione e collegamenti .....	7
2.3.	Collegamento dei cavi .....	10
2.4.	Allacciamento all'impianto gas .....	11
2.5.	Controllo di tenuta .....	13
2.6.	Controllo finale .....	13
2.7.	Smaltimento dell'apparecchio .....	14
3.	SUL PRODOTTO: .....	15
3.1.	Vista generale .....	15
3.2.	Caratteristiche tecniche del piano cottura ad incasso .....	15
4.	Utilizzo del piano cottura .....	16
4.1.	Utilizzo per la prima volta .....	16
4.2.	La prima pulizia .....	16
4.3.	Suggerimenti sull'utilizzo del piano cottura: .....	16
4.4.	Apparato di sicurezza per l'intercettazione del gas .....	17
5.	Manutenzione e Pulizia .....	17
5.1.	Informazioni Generali .....	17
5.2.	Pulizia del pannello di comando .....	18
5.3.	Pulizia dei fornelli .....	18
6.	Soluzioni consigliate per alcuni problemi .....	19

## 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

In questo capitolo sono indicate le istruzioni finalizzate ad evitare i ferimenti e i danni materiali. La mancata osservazione di queste istruzioni comporta la decadenza della garanzia.

### 1.1. Sicurezza Generale

- Questo prodotto non è progettato per essere utilizzato da persone prive delle necessarie conoscenze o esperienze, con capacità fisiche, cognitive ed emozionali insufficienti (compresi i bambini) se non accompagnati da persone in grado di garantire la loro sicurezza o di fornire le necessarie istruzioni. I bambini devono essere sorvegliati e non deve essere consentito loro di giocare con l'apparecchio.
- Inserire la spina dell'apparecchio in una presa protetta da un fusibile avente le caratteristiche indicate nella tabella "Caratteristiche Tecniche". Nell'utilizzo dell'apparecchio con o senza un trasformatore, l'impianto di messa a terra deve essere realizzato da un elettricista qualificato. Nei casi in cui l'impianto di messa a terra non sia previsto da normative locali, il produttore non assumerà alcuna responsabilità per gli eventuali danni derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In tal caso contattare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non mettere in funzione l'apparecchio danneggiato.
- Non eseguire operazioni di riparazione o manutenzione sull'apparecchio. Tuttavia, l'utente può eliminare alcuni problemi consultando il contenuto della pagina 18 relativa alle possibili soluzioni.
- Non pulire o lavare l'apparecchio con getti di acqua ed evitare di immergerlo nell'acqua: rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare l'apparecchio in stato d'ebbrezza causato dall'uso di farmaci e/o alcolici.
- Interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio durante le operazioni d'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Le operazioni di installazione e di riparazione devono essere eseguite dal personale del servizio di assistenza autorizzato. Nel caso in cui le suddette operazioni siano state eseguite da persone non autorizzate, il produttore non assumerà alcuna responsabilità per eventuali danni e la garanzia cesserà di essere valida.

- Fare attenzione quando si usano bevande alcoliche nella preparazione di cibi. L'alcool vaporizzato ad alte temperature può causare incendi per infiammazione spontanea se entra in contatto con superfici riscaldate.
- Non riscaldare scatole chiuse o barattoli di vetro. La pressione generata può causare l'esplosione di questi recipienti.
- I bordi dell'apparecchio in funzione si riscaldano. Per questo motivo evitare di porre sostanze o materiali infiammabili ai lati dell'apparecchio.
- Le aperture di aerazione devono essere mantenute libere.
- L'apparecchio può riscaldarsi durante il funzionamento. Evitare i contatti con gli elementi e componenti riscaldati.
- Assicurarsi di aver spento l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Sia l'apparecchio che i suoi componenti accessibili sono riscaldati durante l'utilizzo.
- Evitare i contatti con l'apparecchio in uso.
- Non usare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia del vetro; questi oggetti possono danneggiare l'apparecchio.
- Grassi e oli surriscaldati a temperature elevate durante la cottura possono causare incendi; prestare attenzione all'utilizzo di questi prodotti.
- Nel caso di un incendio non cercare di estinguere il fuoco con l'acqua; interrompere subito l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e coprire il fuoco con una coperta umida.
- Evitare l'uso di pulitori a vapore.
- Se si rompe il vetro dell'apparecchio, spegnere tutti i bruciatori (fornelli) e l'elemento riscaldante del piano cottura, interrompendo anche l'alimentazione elettrica; non toccare la superficie dell'apparecchio ed evitare di utilizzarlo.
- Nella pulizia del vetro del piano cottura evitare l'uso di sostanze abrasive e oggetti o raschiatori in grado di danneggiare o graffiare il vetro.
- Non utilizzare il piano cottura appoggiandolo sui supporti in gomma, nylon, infiammabili o sensibili al calore.
- Le dimensioni delle pentole poste sui fornelli del piano cottura devono essere adeguate.
- Non raschiare le manopole e le superfici in acciaio del piano cottura con raschiatori o oggetti duri; evitare l'uso di Scotch-Brite.
- Se la fiamma del bruciatore si spegne accidentalmente, anche il bruciatore si spegnerà in modo controllato e non si accenderà almeno per 1 minuto.

## 1.2. La sicurezza dei bambini

Le parti scoperte dell'apparecchio si riscalderanno durante l'uso e rimarranno calde anche dopo lo spegnimento; tenere lontani i bambini affinché il piano cottura sia completamente raffreddato.

- **ATTENZIONE:** Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio possono essere calde. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.
- I bambini sotto gli 8 anni non devono toccare l'apparecchio se non sorvegliati da un adulto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone sopra gli 8 anni di età con le necessarie capacità fisiche, cognitive ed emozionali, a meno che siano informati sui rischi potenziali che possono sorgere in caso di violazione delle norme di sicurezza.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguite da bambini se non assistiti da un adulto.
- I materiali d'imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Tenere i materiali d'imballaggio lontani dalla portata dei bambini ed eliminarli nel rispetto delle norme vigenti in materia dello smaltimento dei rifiuti.

## 1.3. Sicurezza delle operazioni sull'impianto elettrico

- Tutte le operazioni aventi per oggetto le apparecchiature e gli impianti elettrici devono essere eseguite dal personale competente e qualificato.
- Il presente prodotto non è conforme all'uso remoto mediante il sistema di comando a distanza.
- Nel caso di eventuali avarie, spegnere l'apparecchio o scollegare l'alimentazione elettrica. Per interrompere l'alimentazione elettrica staccare la corrente con il relativo interruttore del quadro elettrico della casa.
- Assicurarsi che il valore nominale del fusibile (dell'interruttore) sia uguale a quello di corrente dell'apparecchio.

## 1.4. Scopo di utilizzo

Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato in casa. Non consentito l'utilizzo dell'apparecchio ai fini industriali.

“ATTENZIONE: Questo apparecchio va usato solo per la cottura di cibi. Non può essere usato quale apparecchio di riscaldamento dell'ambiente o per scopi simili.”  
Il produttore si declina da ogni responsabilità per l'uso improprio e non conforme del prodotto e per i danni cagionati durante il trasporto. La durata della garanzia corrisponde al periodo entro il quale il produttore è tenuto a disporre dei pezzi di ricambio che saranno necessari per il prodotto utilizzato in conformità alle istruzioni del produttore.

## 2. INSTALLAZIONE (MONTAGGIO)

### 2.1. Prima di utilizzare l'apparecchio:



Assicurarsi che l'impianto elettrico e/o gas sia conforme ai requisiti. Nel caso d'inconformità, provvedere all'esecuzione delle necessarie operazioni di adattamento che dovranno essere effettuate da tecnici o installatori qualificati.



Il cliente dovrà farsi carico della preparazione del luogo di installazione e della realizzazione dell'impianto elettrico e/o di utenza gas, assumendo la relativa responsabilità.



Per installare l'apparecchio devono essere rispettati gli standard e le norme vigenti nel luogo di installazione in materia degli impianti elettrici e/o di utenza gas.



Controllare l'apparecchio prima dell'installazione per individuare gli eventuali danni. Se il prodotto è danneggiato, non procedere all'installazione. Gli apparecchi danneggiati possono rappresentare fonti di rischio per la sicurezza.



Le operazioni sull'impianto e sull'apparecchio a gas devono essere eseguite da parte del personale qualificato e competente.



Questi apparecchi non sono dotati di un sistema previsto per lo scarico dei gas generati dalla combustione. L'installazione e i collegamenti devono essere effettuati secondo le modalità previste dalle norme vigenti. Assicurarsi che sia garantita un'aerazione adeguata.



L'aria necessaria per la combustione si ottiene dall'ambiente della stanza dove vengono scaricati direttamente i gas di combustione.



Per un'utilizzo sicuro dell'apparecchio è necessaria un'aerazione adeguata nella stanza in cui l'apparecchio è installato. Se la stanza è priva di porte, finestre ed aperture utilizzabili per l'aerazione, si dovrà procedere alla realizzazione di un sistema di aerazione aggiuntivo.



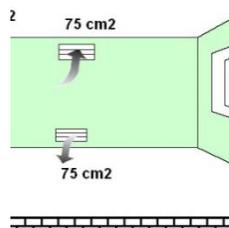
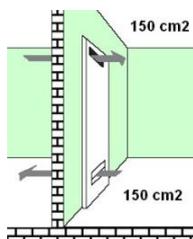
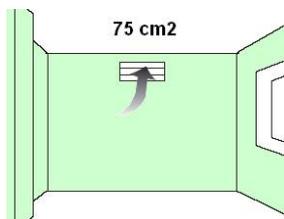
L'area superficiale della cucina deve essere superiore a 8 m<sup>2</sup>. Mentre il volume della cucina non deve essere inferiore a 20m<sup>3</sup>.



L'altezza dell'apertura della canna fumaria deve essere 1.80 metri dal pavimento con un diametro di 150 mm. La canna fumaria deve sfociare direttamente in atmosfera.



Lo spiraglio o la griglia di aerazione deve essere vicina al pavimento della cucina con un'area superficiale minima di  $75\text{cm}^2$  e deve sfociare direttamente in atmosfera.



## 2.2. Installazione e collegamenti

### 2.2.1. Preparazione del piano cottura incasso prima del montaggio

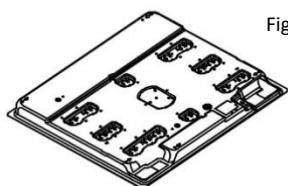


Fig. 1

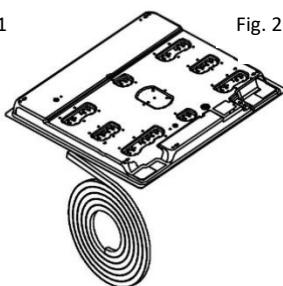


Fig. 2

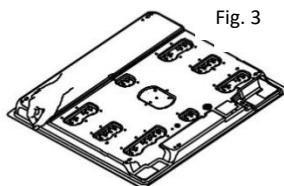


Fig. 3

Capovolgere il piano cottura messo nella schiuma d'imballaggio per applicare la guarnizione di silicone.

Nel caso di prodotti in acciaio inox, applicare il silicone sulla superficie in acciaio, nel caso di vetri, sulla superficie di vetro.

Il silicone fornito all'interno dell'imballaggio deve essere applicato, come da figura, ai bordi del piano cottura.

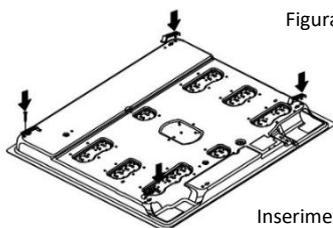


Figura 4

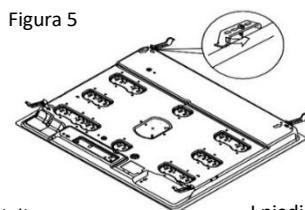
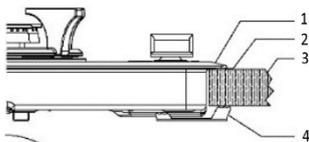


Figura 5

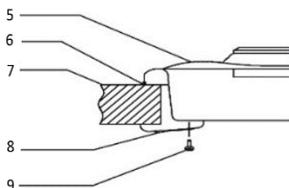
Inserimento dei fori di fissaggio dei piedi

I piedi di montaggio vanno inseriti come da figura.

Figura 6



- 1. Vetro
- 2. Guarnizione di silicone
- 3. Tavoletta (piastra)
- 4. Apparato di fissaggio

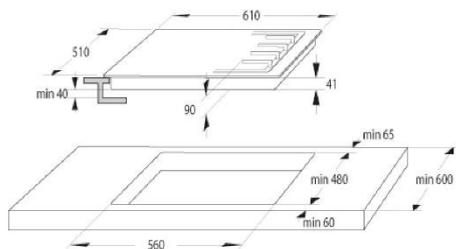


- 5. Tavoletta (piastra) superiore
- 6. Guarnizione di silicone
- 7. Piano di lavoro
- 8. Le staffe di fissaggio
- 9. Viti

Il piano cottura è dotato di una guarnizione che impedisce l'infiltrazione dei liquidi all'interno del vano. Per il montaggio della guarnizione riferirsi alle figure sopra esposte: Capovolgere il piano cottura, togliere il nastro protettivo della guarnizione ed applicarla pressando per consentire una buona adesione sui bordi. Le due estremità della guarnizione devono porsi in contatto attorno ai bordi. Le piastre di fissaggio devono essere montate e fissate con le viti come illustrato nella figura 5. Inserire il piano cottura nell'apertura presente sul piano di lavoro.

## Dimensioni dell'apparecchio

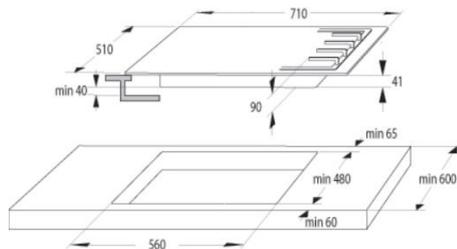
Figura 7



GM643XF

GM642XF

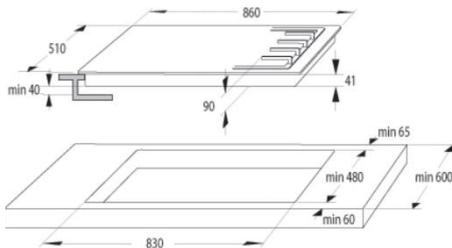
Figura 8



GM773XF

GM772XF

Figura 9



GM973XF

Nella Figura 7/8/9 sono indicate le misure da rispettare per la realizzazione dell'apertura d'incasso del piano di cottura. Inserire nell'apertura il piano di cottura precedentemente preparato. Se il piano di cottura sarà utilizzato sopra un forno ad incasso, per lo spazio dedicato alla circolazione dell'aria tra il piano di cottura ed il forno, ci si dovrà riferire a quanto illustrato nelle figure 10 e 11.

Figure 10

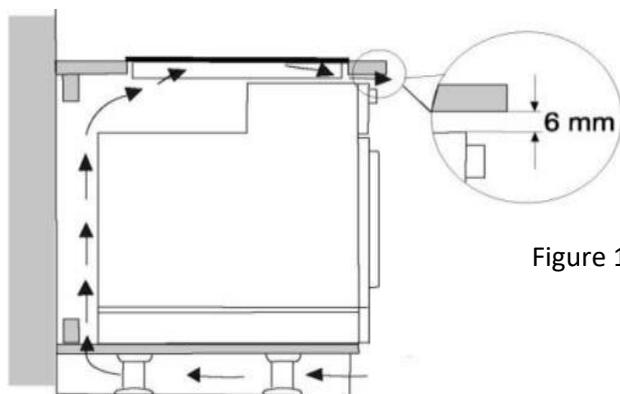


Figure 11



**Prima di utilizzare l'apparecchio togliere la pellicola protettiva posta sulla superficie in acciaio inossidabile.**

## 2.3. Collegamento dei cavi



**L'apparecchio dovrà essere assolutamente collegato ad un impianto di messa a terra!**

Il costruttore non assumerà alcuna responsabilità per i danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio senza la presenza di un impianto di messa a terra.



Le operazioni di montaggio eseguite da persone non autorizzate comportano rischi di scossa elettrica, corto circuito o incendio! Il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato solo da personale qualificato e autorizzato. La validità della garanzia è subordinata ad una corretta installazione.

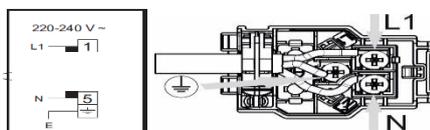


I cavi elettrici danneggiati possono causare rischi di scossa elettrica, corto circuito o incendio! Pertanto i cavi elettrici non devono essere schiacciati, sguainati o piegati, né entrare in contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. I cavi danneggiati devono essere sostituiti da un elettricista qualificato.

- I valori di alimentazione della rete elettrica devono corrispondere a quelli indicati nella targhetta identificativa dell'apparecchio. La targhetta identificativa è posta dietro o sotto l'apparecchio.
- Il cavo di collegamento deve essere conforme alle caratteristiche tecniche ed al consumo energetico dell'apparecchio.



Pericolo di scossa elettrica! Prima di eseguire qualsiasi operazione sull'impianto elettrico, scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



## 2.4. Allacciamento all'impianto gas



Le operazioni sugli apparecchi o impianti a gas devono essere eseguite da persone qualificate e competenti.

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) e le tarature dell'apparecchio siano compatibili.

Collegare il prodotto a un cavo oa una linea con messa a terra protetta da un fusibile secondo la tabella delle Specifiche Tecniche. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni se utilizzato senza messa a terra in conformità con le normative applicabili.



#### **AVVERTIMENTO**

L'allacciamento del prodotto alla rete può essere effettuato solo da persona autorizzata e la garanzia del prodotto decorre solo da una corretta installazione.



#### **AVVERTIMENTO**

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, premuto o in contatto con le porte calde del prodotto. In caso di cablaggio elettrico danneggiato, la sostituzione necessaria deve essere eseguita da un elettricista autorizzato.

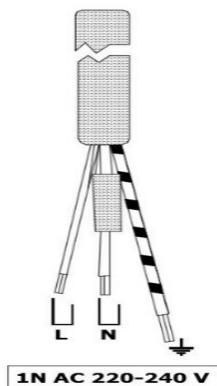
Il cavo di collegamento del prodotto può essere fornito dalla nostra azienda come indicato nel capitolo Specifiche Tecniche. La tensione di rete deve essere di 220-240 VAC come indicato nella tabella delle Specifiche Tecniche e nella targhetta del prodotto.

#### ***Cablaggio per piani cottura***

Cavo marrone: L (fase)

**Cavo blu: N (neutro)**

**Cavo verde/giallo: E (messa a terra)**



## **2.4. Allacciamento all'impianto gas**



Le operazioni sugli apparecchi o impianti a gas devono essere eseguite da persone qualificate e competenti.

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni della rete di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) e le tarature dell'apparecchio siano compatibili.

### 2.4.1. Collegamento alla bombola del GPL

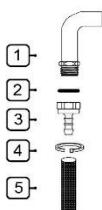
Assicurarsi che il tubo di gas e la valvola riduttrice di pressione siano perfettamente funzionanti. Collegare il tubo di alimentazione del gas al raccordo posto dietro il piano di cottura e stringerlo con l'aiuto di una fascetta ed un cacciavite (figura 10). Assicurarsi che la vite sia ben serrata.

La lunghezza del tubo di alimentazione non deve superare i 1500 mm. La valvola riduttrice di pressione del GPL deve essere certificata ed avere una pressione di 300mmSS.



**Il tubo di alimentazione del gas non deve attraversare il componente caldo posto nella parte posteriore dell'apparecchio. La temperatura del tubo di gas non deve superare i 90°C.**

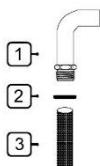
Prima di usare l'apparecchio assicurarsi che non vi siano perdite di gas.



- 1- G1/2 (Nipel)
- 2- Guarnizione di silicone
- 3- G1/2 ingresso tubo (ingresso gas)
- 4- Fascetta metallica
- 5- Tubo del gas ( $\varnothing$  interno 8mm)

**Fig. 10**

### 2.4.2. Allacciamento all'impianto GN (metano)



- 1- G1/2 (Nipel)
- 2- Guarnizione di silicone
- 3- Tubo G1/2 metano (tubo per metano conforme alla norma EN 14800)

**Fig. 11**

Se il vostro apparecchio è tarato per il gas naturale, la richiesta di allacciamento deve essere inoltrata al distributore locale del gas. Il tubo di collegamento deve essere ½ pollice. Se volete trasformare l'apparecchio da GPL a metano o viceversa, contattate il servizio di assistenza più vicino per l'effettuazione delle tarature di conversione.

## 2.5. Controllo di tenuta

Aprire la valvola riduttrice di pressione o quella del gas naturale e per rilevare le eventuali fughe applicare acqua saponata sul punto di collegamento.

**Il controllo di tenuta non va mai effettuato con la fiamma.**

## 2.6. Controllo finale

1. Inserire la spina elettrica nella presa e attivare il fusibile dell'apparecchio.
2. Controllare le funzioni dell'apparecchio.

### 2.6.1. LPG-NG / NG-LPG dönüştürme

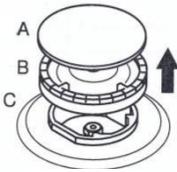


Fig.12

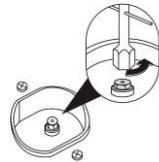


Fig. 12.1



Fig. 12.2

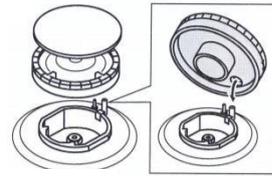


Fig. 12.3



Şekil 12.4

Rimuovere il copri-sparti fiamma ed il bruciatore come da figura 12. Quindi rimuovere l'iniettore con l'ausilio di una chiave a bussola da 7 come illustrato nella fig. 12.1.

Inserire l'iniettore nuovo (cambiato) (D) come illustrato nella figura 12.2.

(Vedasi Tabella 1).

Sostituire il bruciatore come illustrato nella figura 12.3.

Dopo la trasformazione accendere i bruciatori e rimuovere il pulsante sul pannello di comando; quindi serrare o allentare la vite posta sulla valvola di gas (12.4) o sul perno della valvola per regolare l'altezza della fiamma.

## **2.7. Smaltimento dell'apparecchio**

### **2.7.1. Smaltimento dell'imballaggio**

I materiali d'imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenerli lontani dalla portata dei bambini.

L'imballaggio del prodotto è realizzato con l'utilizzo di materiali riciclati. I materiali d'imballaggio devono essere eliminati secondo le norme sullo smaltimento dei rifiuti. Non vanno eliminati assieme ai rifiuti domestici.

### **2.7.2. Trasporti successivi**

- Conservare e trasportare l'apparecchio nella scatola originale. Osservare le indicazioni riportate sulla scatola. In mancanza della scatola di cartone originale, l'apparecchio deve essere conservato avvolto in un cartone o nel blister d'imballaggio legati con il nastro adesivo
- I copri-spartifiamma e le grigle (supporti) per pentole devono essere fissati con un nastro adesivo.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio. Il trasporto deve avvenire con l'apparecchio posizionato in verticale.
- Controllare lo stato generale dell'apparecchio per verificare gli eventuali danni cagionati durante il trasporto.

### **2.7.3. Smaltimento dell'apparecchio usato**

L'apparecchio usato/vecchio deve essere smaltito nel rispetto delle norme di protezione ambientale.

Sul presente prodotto è presente un'etichetta con marchio "WEEE" indicante l'obbligo di raccolta separata dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo marchio significa che il trattamento e lo smaltimento dell'apparecchio deve essere effettuato secondo le indicazioni della Direttiva 2002/96/CE ai fini della protezione ambientale. Per maggiori informazioni contattare le Autorità locali.

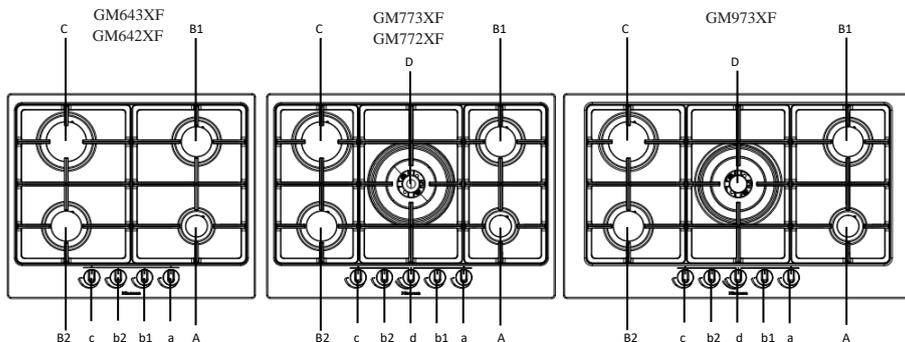
I prodotti elettronici non sottoposti alla raccolta controllata costituiscono rischio potenziale sia per la salute umana che per l'ambiente a causa delle sostanze nocive che contengono.

Per avere informazioni sulle modalità di smaltimento potete contattare il concessionario autorizzato o il centro di raccolta rifiuti del Comune.

Prima di eliminare il prodotto, per evitare i potenziali rischi di pericolo per i bambini, staccare il cavo di alimentazione elettrica e rompere la serratura del coperchio (se esiste).

### 3. SUL PRODOTTO:

#### 3.1. Vista generale



Aa – Bruciatore ausiliario

Bb – Bruciatore semi rapido

Cc – Bruciatore rapido

Dd – Bruciatore wok

#### 3.2. Caratteristiche tecniche del piano cottura ad incasso

##### Valori di consumo

	LPG G30 30 mbar			NG G20 20 mbar		
	Iniettore (mm)	Potenza (kW)	Consumo (g/h)	Iniettore (mm)	Potenza (kW)	Consumo (m3/h)
Bruciatore ausil.	Ø0,50	1	73	Ø0,72	1	0,095
Bruc. Semi rapido	Ø0,72	2	145	Ø1,03	2	0,190
Bruciatore rapido	Ø0,85	2,9	211	Ø1,24	2,9	0,276
Bruciatore wok*	Ø1,00	3,8	276	Ø1,50	3,8	0,362
Bruciatore wok**	Ø1,03	4,2	305	Ø1,55	4,2	0,400

\*wok\*\* per piano cottura a gas 90 cm/ \*\*wok\*\* per piano cottura a gas 70 cm

(Solo CE) informativa ai sensi del regolamento 66/2014

Misurazioni secon la norma EN60350-2 (G30-30 mbar)

Codice identificativo del prodotto	GM643XF-GM642XF		GM773XF-GM772XF		GM973XF	
Tipo del piano cottura	Piano cottura a gas		Piano cottura a gas		Piano cottura a gas	
Numeri dei bruciatori (forneili) a gas	4		5		5	
Tecnologia di riscaldamento	Bruciatore a gas		Bruciatore a gas		Bruciatore a gas	
Tipo di gas	G20	G30	G20	G30	G20	G30
Rendita energetica per ogni bruciatore a gas (Bruciatore a gas EE) - in % - Bruciatore semi rapido	56,79	58,51	56,79	58,51	56,79	58,51
Rendita energetica per ogni bruciatore a gas (Bruciatore a gas EE) - in % - Bruciatore rapido	54,45	54,07	54,45	54,07	54,45	54,07
Rendita energetica per ogni bruciatore a gas (Bruciatore a gas EE) - in % - Bruciatore wok*	-	-	53,55	53,12	-	-
Rendita energetica per ogni bruciatore a gas (Bruciatore a gas EE) - in % - Bruciatore wok**	-	-	-	-	53,55	53,12
Rendita piano cottura a gas (Piano cottura a gas EE) in %	56	57	55,39	56	55,39	56



Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto per migliorarne la qualità, senza preavviso alla clientela.



Le immagini contenute nel manuale sono schematizzate e possono essere diverse dal vostro prodotto.



I valori indicati sulle etichette applicate al prodotto o nella documentazione fornita si riferiscono ai valori ottenuti nelle condizioni di laboratorio secondo le norme vigenti. Detti valori possono variare in base al tipo di utilizzo del prodotto ed alle condizioni ambientali.

## 4. Utilizzo del piano cottura

### 4.1. Utilizzo per la prima volta

Iniziare ad utilizzare l'apparecchio dopo aver rimosso la pellicola protettiva presente sulla superficie in acciaio (inox).

### 4.2. La prima pulizia

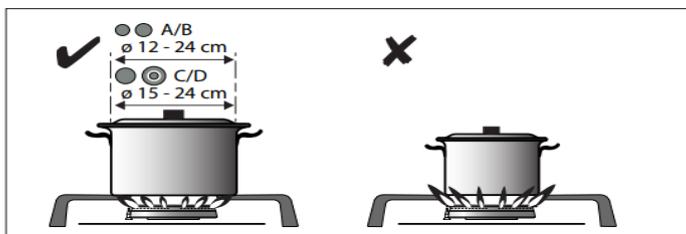


Alcuni detersivi o prodotti di pulizia possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
2. Pulire la superficie dell'apparecchio con una spugna o panno umido ed asciugarla con un panno morbido.

### 4.3. Sugerimenti sull'utilizzo del piano cottura:

- 1: Per regolare l'altezza della fiamma premere la manopola del piano cottura e girarla nel senso antiorario.
- 2: Accendere l'accendino elettrico (secondo le caratteristiche del prodotto)
- 3: Regolare l'altezza della fiamma desiderata.
- 4: Al termine della cottura, girare la manopola nel senso orario fino al punto in cima per spegnere il fornello.



#### Controllo:

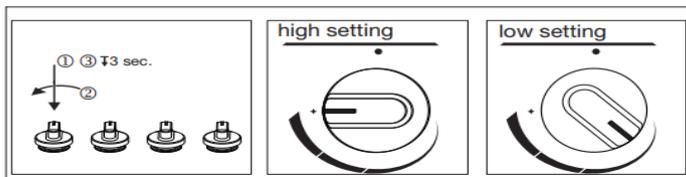
(1)Premere

(2)Girare verso sinistra +

mantenere premuta

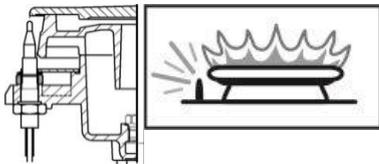
(3)Mantenere premuta

per 3 secondi.



Le dimensioni del recipiente e l'intensità della fiamma devono essere compatibili. La fiamma del gas deve essere regolata in modo da non sporgere fuori dalla base del recipiente. Il recipiente deve essere messo in modo stabile e centrato sul supporto.

#### 4.4. Apparato di sicurezza per l'intercettazione del gas



L'apparato termico attiva il meccanismo di sicurezza intercettando il gas nel caso di spegnimento dei bruciatori in seguito al trabocco di liquidi

- 1: Per regolare l'altezza della fiamma premere la manopola del fornello e girarla nel senso antiorario.
- 2: Accendere l'accendino elettrico secondo le caratteristiche dell'apparecchio.
- 3: Dopo l'accensione mantenere premuta la manopola per 3-5 secondi per l'attivazione del meccanismo di sicurezza.
- 4: Se l'accensione non si verifica dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola per 15 secondi.
- 5: Regolare l'altezza della fiamma secondo l'esigenza.
- 6: Al termine della cottura girare la manopola nel senso orario fino al punto in cima per spegnere il fornello.  
elektrigini kesin.

## 5. Manutenzione e Pulizia

### 5.1. Informazioni Generali

La pulizia regolare aumenta la vita del prodotto e diminuisce i problemi frequenti.



Pericolo di scossa elettrica

Prima delle operazioni di pulizia interrompere la corrente elettrica per evitare i rischi di scossa elettrica.



Superfici surriscaldate possono causare ustioni!

- Il piano cottura deve essere pulito dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di alimenti possono essere rimossi più facilmente evitando la bruciatura degli stessi nelle cotture successive.
- Non bisogna usare sostanze o detersivi specifici per la pulizia del piano cottura. Il detersivo lavapiatti, acqua tiepida ed una spugna o panno morbido sono sufficienti. Per l'asciugatura usar eun panno asciutto e morbido.
- Eventuali liquidi rimasti dopo la pulizia e residui di cibo schizzati durante la cottura devono essere completamente eliminati.
- Non utilizzare detersivi contenenti acidi o cloro per pulire le superfici e i componenti in acciaio inossidabile. Con un panno morbido ed un detersivo non abrasivo è possibile pulire il piano cottura con movimenti unidirezionali.



Alcune sostanze o detersivi per la pulizia possono danneggiare le superfici dell'apparecchio. Non utilizzare detersivi abrasivi, in polvere o cremosi nelle operazioni di pulizia.



Non utilizzare sostanze chimiche o pulitori a vapore per la pulizia.

## 5.2. Pulizia del pannello di comando

Pulire il pannello e le manopole di comando con un panno umido, asciugandoli con un panno morbido dopo la pulizia.



Non rimuovere la manopola di comando per la pulizia. Rischio di danneggiare il pannello di comando!

## 5.3. Pulizia dei fornelli

Non sono necessari detersivi specifici per la pulizia dei fornelli. I fornelli possono essere puliti con un panno umido mentre sono ancora tiepidi.



## 6. Soluzioni consigliate per alcuni problemi

### *L'apparecchio non funziona.*

- ✓ Spina non inserita (nella presa con imp. di messa a terra). Assicurarsi che la spina sia inserita.
- ✓ Fusibile bruciato o interruttore scattato. Controllare il fusibile nella scatola fusibili. Attivare l'interruttore se scattato.

### *Si produce la scintilla ma il fornello non s'infiama.*

- ✓ Bombola gas esaurita.
- ✓ La valvola della bombola o del metano è chiusa.
- ✓ Nelle case dove si usa il gas naturale (metano), molte volte il rilevatore di fughe rileva una perdita di gas e attiva il meccanismo di intercettazione del gas.
- ✓ Iniettore otturato.

### *Fiamma debole.*

- ✓ Bombola gas esaurita.
- ✓ Iniettore otturato.

### *Suoni metallici durante il riscaldamento e raffreddamento dell'apparecchio.*

- ✓ L'espansione dei componenti metallici riscaldati produce suoni metallici. Questo è del tutto normale e non si tratta di un guasto.

Se nonostante le soluzioni sopra indicate non si riesce ad eliminare il problema, chiamare il servizio di assistenza autorizzato. Non cercare di riparare personalmente l'apparecchio non funzionante.



741594



741495



736710



736731



736732

IT(2022)

736710-736731-736732-741495-741594/VER 1/2022