

**GB**

**RO**



**PYRAMIS**

**Stimat Client,**

Vă mulțumim și vă felicităm că ne-ați optat prin achiziționarea unuia dintre produsele pe care le fabricăm. Suntem siguri de faptul că acest aparat, fabricat cu materiale de înaltă calitate, vă va satisface cerințele în modul cel mai bun posibil.

Acest echipament nou este ușor de utilizat. Cu toate acestea, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a instala și utiliza aparatul. Prezentul manual vă oferă informații corecte referitor la instalarea, utilizarea și întreținerea acestuia, împreună cu diverse sfaturi utile.

**FABRICANTUL**

## DESCRIERE GENERALĂ



**Sunteți rugat a citi cu atenție prezentul manual de instrucțiuni, înainte de a instala și utiliza echipamentul.**

**Este deosebit de important să păstrați prezentul manual împreună cu aparatul, pentru consultări ulterioare.**

**În cazul în care echipamentul va fi vândut sau transferat unei altei persoane, asigurați-vă că noul posesor va primi prezentul manual, astfel încât acesta să aibă acces la modul de operare al acestuia și să poată citi informațiile corespunzătoare.**

**Aparatul este de Clasa 3.**

**Prezentul aparat satisface cerințele următoarelor Directive:**

**EEC 90/396 (Gaz)**

**2006/95/CE (Tensiune Joasă)**

**EEC 89/336 (Compatibilitate Electromagnetică)**

**EEC 89/109 (Contact cu alimente)**

- Instalarea trebuie să fie executată de personal experimentat și calificat, în conformitate cu regulamentele în vigoare.
- Prezentul echipament este proiectat pentru a fi utilizat de adulți.
- Din acest motiv, asigurați-vă că nu permiteți copiilor accesul la echipament pentru a se juca cu acesta.
- În timp ce aparatul este în funcțiune, supravegheați copiii și asigurați-vă că nu se apropie de acesta și nu ating suprafețele înainte de răcirea lor totală.
- Înainte de a pune echipamentul în funcțiune, controlați dacă este ajustat corect la tipul de gaz furnizat (vezi paragraful "instalare").
- Înainte de a proceda la întreținerea sau la curățarea echipamentului, deconectați-l de la sursa de energie și lăsați-l să se răcească.
- Asigurați-vă că există o bună circulație a aerului în jurul echipamentului pe gaz. Ventilația insuficientă produce o carență de oxigen în mediul ambiant.
- În cazul în care aparatul este utilizat în mod intensiv sau pentru o lungă perioadă de timp, este necesară o aerisire mai eficientă, ca de exemplu, prin deschiderea unui geam sau prin mărirea vitezei de aspirație mecanică a aparatului exhaustor, dacă acesta există.
- Gazele de combustie pot fi evacuate prin intermediul unei hote aspiratoare sau al unui ventilator electric (vezi paragraful "instalare").
- Pentru procedarea la orice intervenție sau modificare, apelați la un Centru de Asistență Tehnică autorizat și cereți piese de schimb originale.

### **AVERTIZARE:**

**În cazul în care aparatul este echipat cu un capac din sticlă, acesta se poate sparge în urma încălzirii. Închideți toate arzătoarele și așteptați câteva minute înainte de a închide capacul.**

**Plăcuța cu numărul de serie a produsului este plasată sub capacul de siguranță.**

**Producătorul își declină orice responsabilitate legată de daune produse unor obiecte sau persoane, în urma unei instalări eronate sau a utilizării improprii, incorecte sau iraționale a echipamentului.**

# INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZATOR



Toate operațiile legate de instalarea, reglarea și adaptarea la tipul de gaz furnizat trebuie să fie efectuate de personal calificat, în conformitate cu regulamentele în vigoare.

Instrucțiunile specifice sunt descrise în secțiunea din manual adresată instalatorului.

## MODUL DE UTILIZARE A ARZĂTOARELOR

Simbolurile imprimate în dreptul butonului denotă corespondența dintre buton și arzător.

### Aprindere automată cu supape de siguranță

Rotiți butonul corespunzător în sens antiorar până la poziția maximă (flacără mare, fig. 1) și apăsați butonul.

Din momentul în care aprinzătorul este pornit, mențineți butonul apăsat timp de aproximativ 6 secunde.

### Modul de utilizare a arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim fără pierdere de gaze, este important ca diametrul recipientului să fie potrivit în funcție de potențialul arzătorului (vezi tabelul următor), astfel încât flacăra să nu depășească fundul vasului (fig. 2).

Ajustați capacitatea maximă pentru a aduce lichidele la punctul de fierbere și capacitatea minimă pentru a încălzi mâncarea sau pentru a întreține fierberea. Toate pozițiile de operare trebuie să fie selectate între poziția maximă și cea minimă și niciodată între cea minimă și poziția de închidere.

Alimentarea cu gaz poate fi întreruptă prin rotirea butonului în sens orar până la poziția de închidere.

În cazul în care nu există alimentare cu curent electric, arzătoarele pot fi aprinse cu chibrituri, reglând butonul la poziția de aprindere (flacără mare, fig.1).

ARZĂTOARE	Energie W	Ø Recipientelor
Auxiliar	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Coroană triplă	3800	24 - 26 cm

### Avertisment

- Când echipamentul nu este în funcțiune, controlați întotdeauna dacă butoanele se află în poziția de închidere (vezi fig. 1).
- În cazul în care flacăra se stinge în mod accidental, supapa de siguranță va închide automat alimentarea cu gaz, după câteva secunde. Pentru a restabili funcționarea, reglați butonul la punctul de aprindere (flacără mare, fig. 1) și apăsați-l.
- Atunci când gătiți cu grăsime sau cu ulei, acordați atenția maximă pentru ca aceste substanțe să nu ia foc la supraîncălzire.
- Nu utilizați pulverizatoare în apropierea aparatului când acesta este în funcțiune.
- Nu așezați pe arzător recipiente instabile sau deformatate, pentru a preveni răsturnarea sau revărsarea acestora.

- Asigurați-vă că mânerul recipientelor sunt plasate corect.

- La aprinderea arzătorului, controlați dacă flacăra este constantă și, înainte de a îndepărta recipientele, micșorați sau stingeți întotdeauna flacăra.

## CURĂȚARE

Înainte de a proceda la orice operație, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Este recomandat să curățați aparatul după răcire.

### Părți emailate

Părțile emailate trebuie să fie spălate cu un burete cu apă și săpun sau cu un detergent fin.

A nu se folosi produse abrazive sau corozive.

A nu se lăsa, timp îndelungat, pe suprafețele emailate, substanțe, cum ar fi lămâi sau suc de roșii, apă sărată, oțet, cafea sau lapte.

### Părți din oțel inoxidabil

Oțelul inoxidabil se poate păta în cazul în care vine în contact, pentru o lungă perioadă de timp, cu apă deosebit de calcaroasă sau cu detergenți agresivi.

Părțile din oțel inoxidabil se curăță cu apă și săpun și se usucă mai apoi cu o cârpă moale.

### Arzătoare și grătare

Aceste părți pot fi îndepărtate pentru a ușura curățarea.

Arzătoarele trebuie să fie spălate cu un burete cu apă și săpun sau cu un detergent fin și mai apoi trebuie să fie șterse bine și plasate perfect în poziție. Asigurați-vă că orificiile de repartizare a flăcării nu sunt obturate.

Controlați dacă senzorul supapei de siguranță și electrodul de aprindere sunt perfect curate, în vederea asigurării unei funcționări optime.

Grătarele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

### Robinete de gaz

O posibilă ungere a robinetelor trebuie să fie efectuată în mod exclusiv, numai de personal specializat.

**În cazul în care butoanele se rotesc greu sau prezintă defecțiuni, adresați-vă Firmei de Service pentru clienți.**

# INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALATOR



## AVERTISMENT IMPORTANT:

**Operațiunile mai sus indicate trebuie să fie efectuate în mod exclusiv de personal calificat, în conformitate cu regulamentele în vigoare.**

**Firma producătoare își declină orice responsabilitate referitoare la daune provocate asupra unor persoane, animale sau obiecte, provenite din nerespectarea unor asemenea prevederi.**

## INSTALARE

### Instalarea plitei

Aparatul este proiectat pentru a fi încorporat într-un corp de mobilă din material termorezistent.

Pereții corpului de mobilă trebuie să fie rezistenți la o temperatură mai mare cu 75°C față de temperatura încăperii.

Echipamentul nu trebuie să fie instalat în apropierea unor materiale inflamabile, cum ar fi perdele, materiale textile etc.

Efectuați o deschidere în corpul de mobilă, conform dimensiunilor indicate în fig.3, la o distanță de cel puțin 50 mm de marginile aparatului față de pereții adiacenți.

MODEL	L (lungime) (mm)	P (lărgime) (mm)
030051601	560	480 - 490 (*)

**(\*) Dimensiuni necesare pentru instalare cu capac.**

Orice corp de mobilă care trebuie să fie plasat deasupra suprafeței de gătit trebuie să păstreze o distanță minimă de 760 mm de plită.

Este recomandat să izolați aparatul față de corpul de mobilă aflat dedesubtul acestuia, lăsând un spațiu separator, de depresiune, de cel puțin 10 mm (fig. 4).

În cazul în care plita va fi instalată deasupra unui cuptor, trebuie să luați precauții pentru a garanta efectuarea acesteia în conformitate cu standardele curente de prevenire a accidentelor. Acordați o atenție deosebită poziției cablului electric și conductei de gaz, care nu trebuie să atingă orice părți calde ale cuptorului.

De asemenea, în cazul în care plita urmează să fie instalată deasupra unui cuptor încorporat, fără ventilație forțată de răcire, trebuie să fie instalate conducte de ventilație adecvate pentru a garanta o ventilație corectă, cu un diametru minim de intrare

a aerului de cel puțin 200 cm<sup>2</sup> și de ieșire a aerului de cel mult 60 cm<sup>2</sup>.

### Fixarea plitei

Fiecare suprafață de gătit este echipată cu o garnitură specială de etanșare.

Cu fiecare suprafață de gătit este furnizat de asemenea și un set de cârlige de fixare.

Pentru instalare procedați după cum urmează:

- Îndepărtați grătarele și arzătoarele de pe plită.
- Întoarceți aparatul cu fundul în sus și așezați garnitura de etanșare S de-a lungul marginii exterioare (fig. 5).
- Introduceți și așezați suprafața de gătit în deschiderea efectuată în corpul de mobilă, apoi blocați-o cu șuruburile V ale cârligelor de fixare G (fig. 6).

### Încăperea de instalare

Acest aparat nu este prevăzut cu un dispozitiv exhaustor al gazelor de combustie.

Regulile de ventilație a încăperilor în care este instalat aparatul sunt stabilite prin legislație, în conformitate cu regulamentele locale.

# INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALATOR

## **Branșament la conducta cu gaz**

Asigurați-vă că aparatul este reglat pentru tipul de gaz furnizat (vezi plăcuța din partea inferioară a aparatului). Urmați instrucțiunile indicate în capitolul „transformări și reglări pentru gaz” pentru o posibilă adaptare la alte tipuri de gaze.

Aparatul trebuie să fie conectat la sistemul de gaz cu ajutorul unei conducte rigide din metal cu pereți compacți, în conformitate cu regulamentele în vigoare.

Unele modele sunt echipate cu conectori pentru sursa de gaz, atât cilindrici A cât și conici B (fig. 7). Vă rugăm să alegeți tipul corect pentru sursa respectivă.

Conexiunea nu trebuie să creeze nici un fel de presiune asupra sursei de gaz.

**După terminarea instalării, controlați etanșeitatea conexiunii cu o soluție cu săpun.**

## **Branșamentul electric**

Conectarea la rețeaua electrică trebuie să fie executată de personal calificat și în conformitate cu regulamentele în vigoare.

Voltajul sistemului electric trebuie să corespundă valorii indicate de plăcuța de date aflată în partea inferioară a aparatului. Asigurați-vă că sistemul electric este dotat cu împământare efectivă conform regulamentelor și prevederilor legale.

**Împământarea este obligatorie.**

## **TRANSFORMĂRI ȘI AJUSTARE LA DIVERSE TIPURI DE GAZ**

### **Înlocuirea injectoarelor**

În cazul în care echipamentul este reglat pentru un tip de gaz diferit față de acela furnizat, trebuie să înlocuiți injectoarele arzătorului.

Alegerea injectoarelor potrivite trebuie să fie efectuată în funcție de tabelul cu “caracteristicile tehnice” anexat.

Aționați după cum urmează:

- Îndepărtați grătarele și arzătoarele.
- Cu ajutorul unei chei tubulare L, deșurubați injectorul U (fig.8) și înlocuiți-l cu cel corespunzător.
- Înșurubați strâns injectorul.

## **Ajustarea arzătoarelor**

Punctul de flacără minimă trebuie întotdeauna să fie corect ajustat și flacăra trebuie să rămână aprinsă chiar și la o schimbare bruscă de la poziția maximă la cea minimă.

În caz contrar, este necesar să ajustați punctul de flacără minimă după cum urmează:

- aprindeți arzătorul
- rotiți butonul la poziția minimă (flacără minimă)
- îndepărtați butonul de pe tijă
- introduceți o șurubelniță cu vârf plat C în orificiul F al butonului (fig.9) și rotiți șurubul de ajustare până la reglarea adecvată a punctului de flacără minimă.

**Pentru arzătoarele de gaz G30, șurubul de ajustare trebuie să fie complet strâns.**

## **ÎNTREȚINERE**

### **Înlocuirea cablului de alimentare cu curent electric**

În cazul în care cablul de alimentare cu curent electric trebuie să fie înlocuit, este necesar să folosiți un cablu cu diametru de 3x0,75 mm<sup>2</sup>, de tip HO5VV-F sau H05RR-F, corespunzător cu regulamentele în vigoare.

Conectarea la tabloul terminal trebuie să fie efectuată conform indicațiilor oferite în fig.10

*cablu maro L*

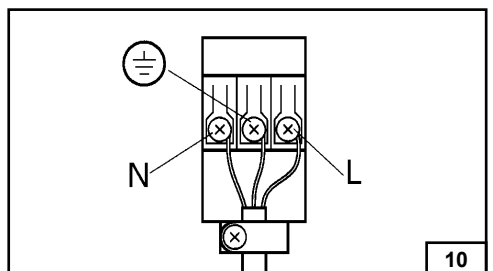
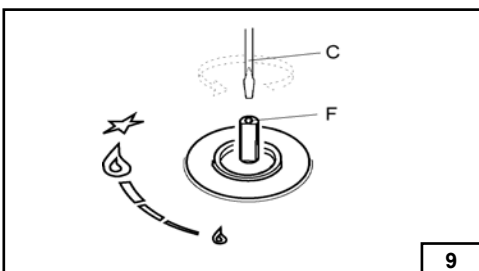
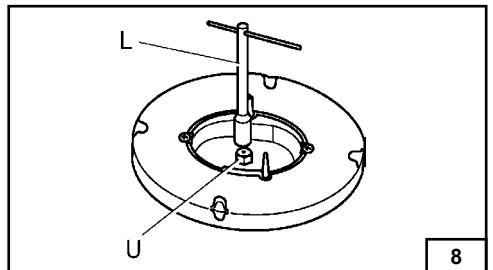
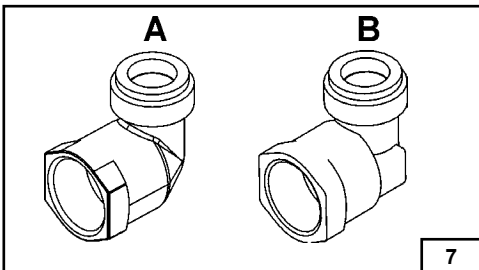
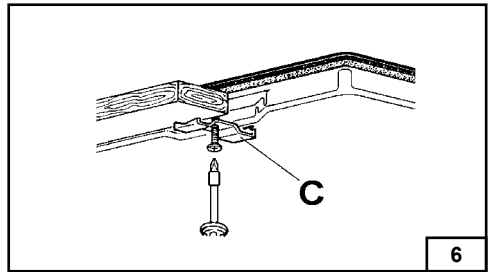
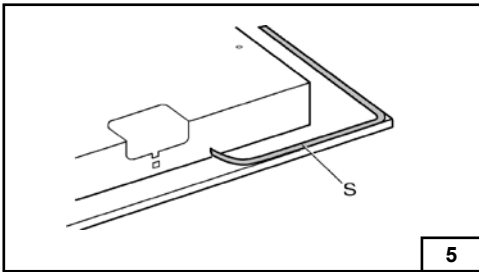
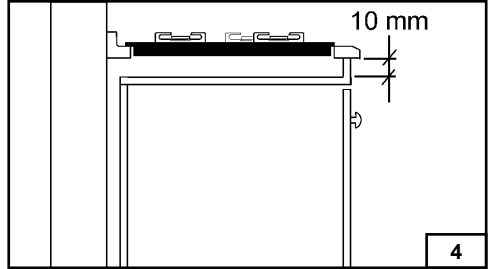
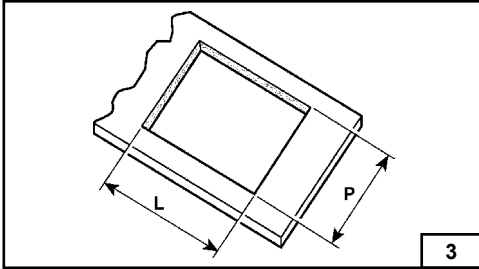
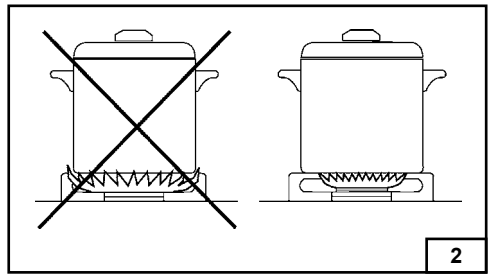
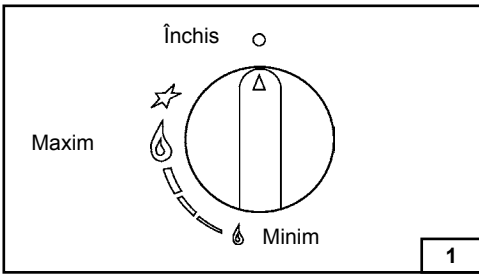
*cablu albastru N*

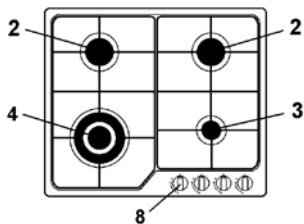
*cablu verde-galben*

*(fază)*

*(neutru)*

*(împământare)*





**MODEL: 030051601**

- |                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 2 Semi-rapid                          | 1750 W |
| 3 Auxiliar                            | 1000 W |
| 4 Coroană triplă                      | 3800 W |
| 8 Butoane de control pentru arzătoare |        |

## TABEL CU CARACTERISTICILE TEHNICE

ARZĂTOARE		GAS	PRESIUNE NORMALĂ mbar	RATĂ NOMINALĂ		DIAMETRU INJECTOR 1/100 mm	DIAMETRU REGULĂTOR BUTON 1/100 mm	PUTERE NOMINALĂ DE ALIMENTARE CU CĂLDURĂ (W)	
N°	PLITE			g/h	L/h			Max.	Min.
2	Semi-rapid	G30-G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	Auxiliar	G30-31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	Coroană triplă	G30-G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

## Produsul îndeplinește cerințele Directivei UE 2002/96/EC.



Simbolul aplicat pe aparat, care reprezintă un coș de gunoi pe roți barată cu o cruce, indică faptul că aparatul trebuie să fie eliminat în mod diferit față de deșeurile casnice, la sfârșitul perioadei de utilizare. Din acest motiv, trebuie să fie predat unui centru de reciclare a deșeurilor, special pentru echipament electric și electronic, sau trebuie să fie restituit comerciantului cu amănuntul la momentul achiziționării unui aparat nou, echivalent.

Utilizatorul este răspunzător pentru predarea aparatului la centrul adecvat de colectare, la sfârșitul perioadei de utilizare a acestuia. Nerespectarea acestui fapt poate duce la penalizări, conform legilor care guvernează eliminarea deșeurilor.

Colectarea diferențiată a deșeurilor în vederea unei posibile reciclări, unui tratament special și unei eliminări conforme protecției mediului, ajută la reducerea unor posibile efecte negative asupra mediului și sănătății, asigurând în paralel posibilitatea reciclării unor asemenea materiale.

Pentru informații suplimentare referitor la sistemele de colectare a deșeurilor, adresați-vă centrelor Municipale de gestionare a Deșeurilor Solide sau magazinului de la care a fost achiziționat produsul.

Producătorii și importatorii sunt responsabili pentru îndeplinirea obligațiilor ce le revin în privința reciclării, tratamentului și eliminării conforme protecției mediului prin participarea lor directă sau indirectă la sistemul de colectare.

Firma producătoare își declină orice responsabilitate față de orice imprecizie din prezentul manual, datorate unor greșeli de tipar sau de redactare. Își rezervă dreptul de a efectua toate schimbările pe care le consideră necesare asupra produselor proprii, fără a afecta caracteristicile esențiale de funcționare și de protecție.

**Dear Customer,**

We thank you and congratulate you on granting us your preference, by purchasing one of our products. We are sure that this new appliance, manufactured with quality materials, will meet your requirements in the best possible way.

The use of this new equipment is easy. However, we invite you to read this booklet carefully, before installing and using the appliance. This booklet gives the right information on the installation, use and maintenance, as well as useful advice.

**THE MANUFACTURER**

## **GENERAL NOTICE**



**We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.**

**If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.**

**This is a Class 3 appliance.**

---

**This appliance complies with the following Directives:**

**EEC 90/396 (Gas)  
2006/95/CE (Low Voltage)**

**EEC 89/336 (Electromagnetic Compatibility)  
EEC 89/109 (Contact with foods)**

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This equipment has been designed to be used by adults.
- Therefore, make sure that children do not go near the equipment to play with it.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

**WARNING:**

**If the appliance is equipped with a glass cover, the latter may shatter if heated. Turn off all the burners and wait a few minutes before closing the cover.**

**The product label, with the serial number, is stuck under the hob.**

---

***The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.***

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

## USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

### Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob. Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.

### Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	Power W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm

### Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flames are regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

## CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

### Enamelled parts

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

### Stainless steel parts

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

### Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

The racks can be washed in the dishwasher.

### Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

**In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## IMPORTANT NOTICE:

**THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.**

**THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.**

## INSTALLATION

### Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc. Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig.3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

MODEL	L (mm)	P (mm)
030051601	560	480 - 490 (*)

**(\*) Necessary size for the installation with cover.**

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm<sup>2</sup>, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm<sup>2</sup>.

### Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6).

### Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Regarding room ventilation rules where appliance is installed make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig.7).

Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

**Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.**

## Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**

## GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

### Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

## Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up
- turn the tap up to the minimum position (small flame)
- remove the knob from the tap rod
- introduce a flat-tip screwdriver C in the hole F of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

**As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.**

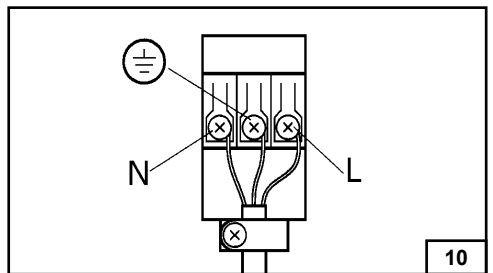
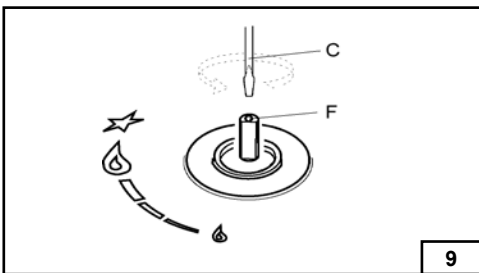
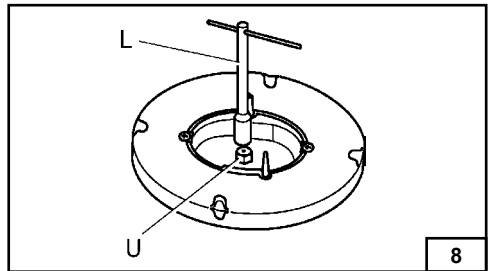
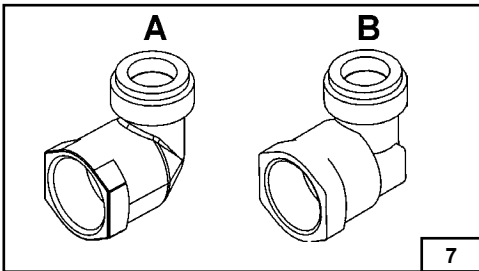
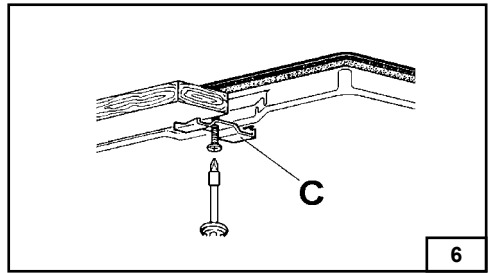
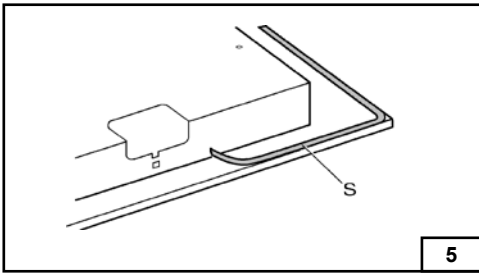
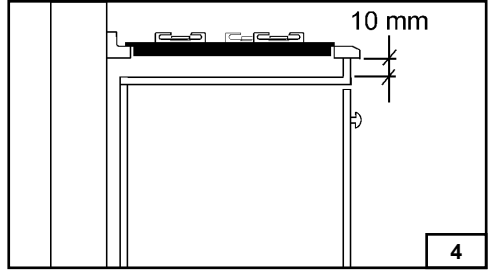
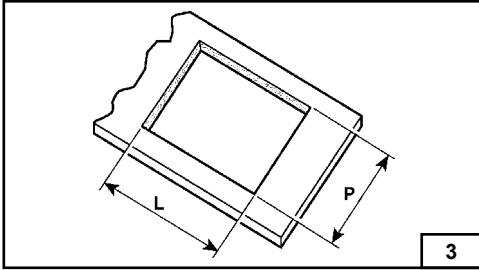
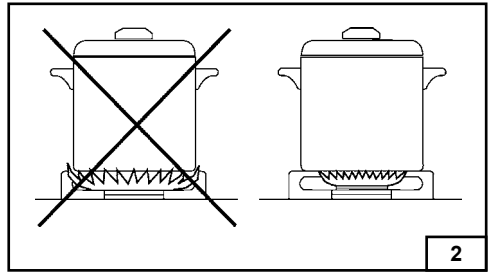
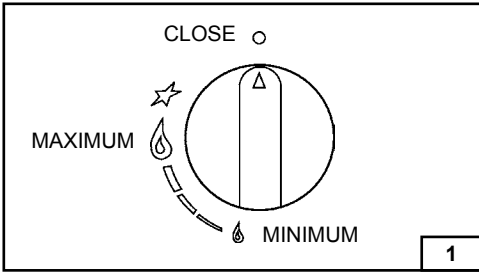
## MAINTENANCE

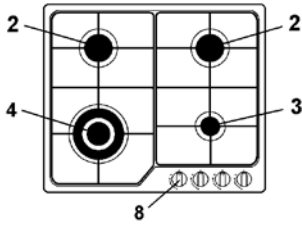
### Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm<sup>2</sup>, type HO5VV-F or HO5RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.10:

<i>brown cable L</i>	<i>(phase)</i>
<i>blue cable N</i>	<i>(neutral)</i>
<i>green-yellow cable</i>	<i>(ground)</i>





**MODEL: 030051601**

- 2 Semi-rapid burner                    1750 W
- 3 Auxiliary burner                    1000 W
- 4 Triple ring burner                    3800 W
- 8 Control knob for burner

## TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NOMINAL RATE		INJECTOR DIAMETER	TAPE BY PASS DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
				g/h	L/h			1/100 mm	1/100 mm
N°	DESCRIPTION		mbar			1/100 mm	1/100 mm		
2	SEMI-RAPID	G30-G31	28 - 30	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30-31	28 - 30	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE RING	G30-G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

## **This product complies with EU Directive 2002/96/EC.**

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.