

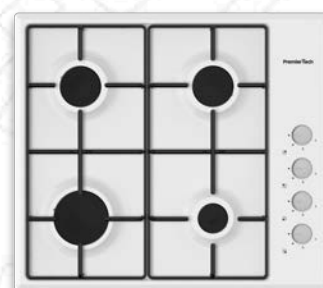
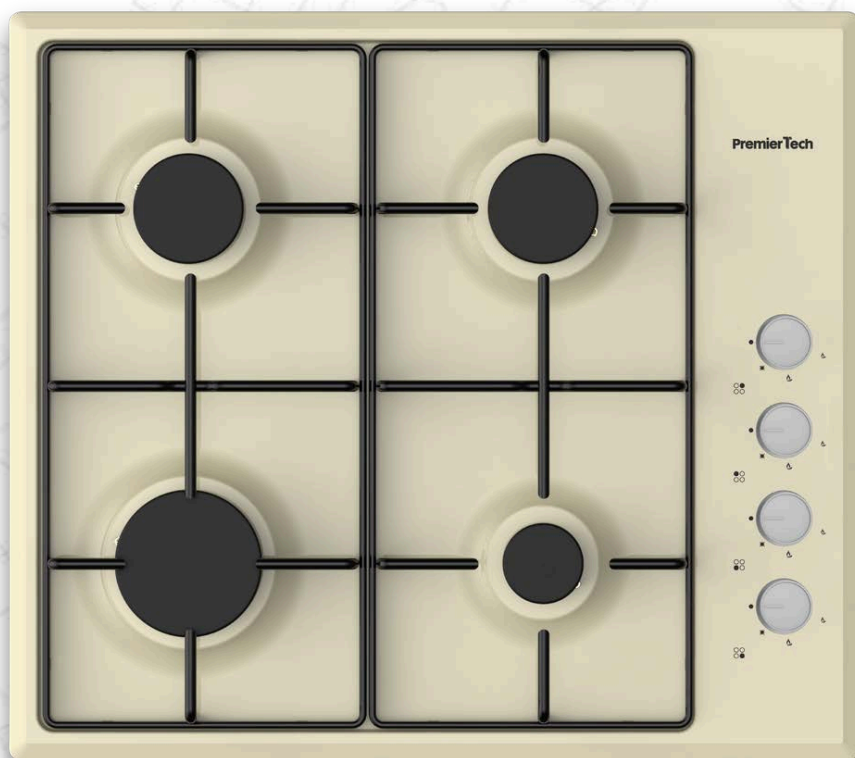
# MANUALE D'USO USER MANUAL



# PremierTech

## PIANI COTTURA A GAS GAS HOBS

MODELLI (MODELS): P460CR / P460WH / P460BN



*Immagini a scopo illustrativo.  
L'aspetto del prodotto può variare.  
Illustrative images only.  
Product appearance may vary.*

[www.premiertech.it](http://www.premiertech.it)

v.0004022026

# CONTENUTI

Introduzione	Pag. 4 - 10
Collegamento elettrico	Pag. 11
Collegamento al gas	Pag. 12-14
Controllo della tenuta	Pag. 15
Ventilazione ambiente	Pag. 15
Da gas naturale a GPL o da GPL a gas naturale	Pag. 16
Regolazione del minimo della fiamma	Pag. 17
Impostazione dell'apparecchio	Pag. 18
Installazione	Pag. 19 - 22
Uso dell'apparecchio	Pag. 22 - 25
Uso delle stoviglie	Pag. 26
Avvertenze relative alla cottura	Pag. 27
Manutenzione e pulizia	Pag. 28 - 29
Risoluzione dei problemi	Pag. 30 - 31
Regole d'uso	Pag. 31 - 32
GARANZIA	Pag. 34



GRAZIE  
PER IL TUO  
ACQUISTO

# INTRODUZIONE

## **Gentile Cliente,**

Grazie per aver scelto un nostro prodotto.

Il nostro obiettivo è garantire ai clienti un utilizzo ottimale ed efficiente di questo prodotto, realizzato nelle nostre strutture moderne nel rispetto dell'ambiente e secondo rigorosi standard qualitativi.

Ti consigliamo di leggere attentamente il presente manuale d'uso e di conservarlo con cura prima di utilizzare il piano cottura, così da preservarne nel tempo le caratteristiche originali.

## **DA NOTARE**

Questo manuale operativo è valido per più modelli. L'apparecchio acquistato potrebbe non essere dotato di tutte le funzioni descritte nel manuale.

I nostri apparecchi sono progettati esclusivamente per uso domestico. Non sono destinati a un utilizzo di tipo commerciale.

Le immagini presenti nel manuale sono schematiche e potrebbero non rappresentare esattamente il prodotto in uso.

Questo prodotto è realizzato in strutture moderne eco-compatibili, nel rispetto dell'ambiente.

Le funzioni contrassegnate dal simbolo \* sono opzionali.

Prodotto conforme alla Direttiva RAEE (WEEE).

## **IMPORTANTI AVVERTENZE**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'uso. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.
- L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal SERVIZIO AUTORIZZATO. Il produttore non è responsabile per interventi effettuati da personale non autorizzato.
- Le caratteristiche tecniche e le modalità di configurazione dell'apparecchio sono riportate sulla targhetta identificativa del prodotto.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.
- **AVVERTENZA:** rischio di incendio. Non riporre materiali sulla superficie di cottura.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** questo apparecchio è progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi diversi, come il riscaldamento degli ambienti.

- **AVVERTENZA:** non tentare mai di spegnere un incendio con acqua. Spegnere il circuito del dispositivo e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere costantemente supervisionato.
- **ATTENZIONE:** se il piano cottura o uno dei suoi componenti risulta danneggiato, spegnere immediatamente tutti i bruciatori, interrompere l'alimentazione del gas e non utilizzare l'apparecchio. Contattare un tecnico qualificato.
- L'apparecchio non è adatto all'uso con timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.
- Per evitare il surriscaldamento, il piano cottura non deve essere installato in spazi chiusi o dietro pannelli decorativi che ostacolano la corretta ventilazione.
- Tenere lontani bambini di età inferiore agli 8 anni e animali durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, solo se sotto supervisione o se adeguatamente istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli connessi.
  - I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, salvo che siano costantemente supervisionati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
  - Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti durante e dopo l'uso.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, tenere tende, tulle, carta e materiali infiammabili o incendiabili lontano dall'area di cottura. Non appoggiare materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto l'effetto di alcol o sostanze che possano alterare la capacità di giudizio.
- Dopo ogni utilizzo, verificare che l'apparecchio sia completamente spento.
- Durante lavori di costruzione o ristrutturazione, l'alimentazione del piano cottura può essere scollegata. Al termine dei lavori, il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da un servizio autorizzato.
- Mantenere sempre liberi e non ostruiti i canali di ventilazione.
- Non posizionare utensili metallici, come coltelli, forchette o cucchiaini, sulla superficie dell'apparecchio, poiché possono surriscaldarsi.

# METODI PER LA PROTEZIONE DELLA SUPERFICIE DI COTTURA

La superficie del piano cottura in acciaio smaltato è resistente, ma può danneggiarsi se utilizzata in modo improprio. Per evitare graffi, deformazioni o altri danni, attenersi alle seguenti indicazioni:

- Non versare mai acqua fredda sui bruciatori o sulle superfici calde.
- Non salire né appoggiarsi sul piano cottura.
- Evitare urti o pressioni improvvise sulla superficie (ad esempio la caduta di oggetti come una saliera), che potrebbero danneggiare il piano.
- Dopo ogni utilizzo, assicurarsi che la base delle pentole e le superfici dei bruciatori siano pulite e asciutte.
- Non pulire verdure o altri alimenti direttamente sul piano cottura. Granelli di sabbia o residui duri possono graffiare o rovinare la superficie smaltata.
- Non appoggiare materiali infiammabili o plastici sul piano cottura. Oggetti come stagno, zinco o alluminio (incluse pellicole di alluminio o caffettiere vuote) possono fondersi sulle superfici calde e causare danni permanenti.
- Fare attenzione a non lasciare che cibi zuccherati o succhi di frutta entrino in contatto con i fornelli caldi, la superficie potrebbe macchiarsi.

## SICUREZZA ELETTRICA

- **AVVERTENZA:** scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali o di eseguire qualsiasi intervento.
- **AVVERTENZA:** in caso di danni ai componenti elettrici o all'impianto di alimentazione dell'apparecchio, spegnere immediatamente il dispositivo e interrompere l'alimentazione elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio deve essere collegato a un impianto elettrico dotato di messa a terra conforme alle normative vigenti e protetto da un dispositivo di sicurezza adeguato (fusibile o interruttore automatico), secondo quanto indicato nelle specifiche tecniche. Il collegamento deve essere realizzato in modo da consentire la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica. In caso di collegamento diretto all'impianto fisso, deve essere previsto un dispositivo di sezionamento accessibile, installato in conformità alle normative applicabili.
- La predisposizione dell'impianto di messa a terra deve essere eseguita da un elettricista qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni derivanti dall'uso dell'apparecchio senza un corretto collegamento a terra, in conformità alle normative locali.

- I dispositivi di sezionamento dell'alimentazione devono essere installati in modo che l'utente possa raggiungerli facilmente una volta completata l'installazione della cucina.
- In presenza di spina, non toccare la presa con le mani umide e non scollegare l'apparecchio tirando il cavo; afferrare sempre la spina. In caso di collegamento diretto all'impianto, evitare qualsiasi contatto con parti sotto tensione e intervenire solo dopo aver disinserito l'alimentazione dal dispositivo di sezionamento.
- Non lavare l'apparecchio spruzzando o versando acqua su di esso. Sussiste il rischio di elettrocuzione.
- Quando si utilizzano apparecchi elettrici nelle vicinanze del piano cottura (ad esempio un mixer), prestare attenzione affinché il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde, poiché l'isolamento potrebbe danneggiarsi.
- Non utilizzare cavi di alimentazione tagliati o danneggiati, né prolunghe diverse dal cavo originale fornito.
- In caso di collegamento tramite spina, assicurarsi che la presa non presenti liquidi o umidità. In caso di collegamento diretto all'impianto, verificare che la scatola di derivazione e i collegamenti elettrici siano asciutti, protetti e correttamente isolati, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica durante le operazioni di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se l'apparecchio è dotato di spina, assicurarsi che questa sia inserita correttamente e saldamente nella presa a muro, per evitare scintille o cattivi contatti. In caso di collegamento diretto all'impianto, verificare che i morsetti siano serrati correttamente e che i collegamenti siano eseguiti in modo sicuro e conforme alle normative.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio, poiché potrebbero causare scosse elettriche.
- L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione di tipo "Y". Il cavo non è sostituibile dall'utente. In caso di danneggiamento, la sostituzione deve essere effettuata esclusivamente dal produttore, dal servizio assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- In caso di collegamento fisso, l'apparecchio deve essere collegato a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere integrato nell'alimentazione fissa, in conformità alle normative di cablaggio applicabili.

# SICUREZZA GAS

- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato nel rispetto delle normative di installazione vigenti, tenendo conto delle corrette condizioni di ventilazione dell'ambiente.
- Durante l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas si generano calore, umidità e prodotti della combustione. Assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata durante l'uso dell'apparecchio, ad esempio tramite aperture di ventilazione naturale o sistemi di ventilazione meccanica.
- In caso di utilizzo intensivo o prolungato dell'apparecchio, potrebbe essere necessaria una ventilazione supplementare. Ad esempio, aprire una finestra o aumentare la velocità della ventilazione meccanica, se presente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti ben ventilati e in conformità alle normative vigenti. Si raccomanda di leggere attentamente il presente manuale prima di iniziare a utilizzare il prodotto.
- Prima di posizionare l'apparecchio, verificare che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione di alimentazione) siano compatibili con i requisiti dell'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere azionato per più di 15 secondi consecutivi. Se il bruciatore non si accende entro questo tempo, interrompere l'operazione e attendere almeno un minuto prima di tentare una nuova accensione.
- Tutte le operazioni relative all'installazione dell'impianto del gas devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.
- Se l'apparecchio deve essere utilizzato con un tipo di gas diverso da quello previsto in fabbrica, è necessario rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato per effettuare la conversione.
- Per garantire un corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio, coperchio del bruciatore, tubo del gas e morsetto devono essere controllati e, se necessario, sostituiti periodicamente secondo le indicazioni del produttore.
- Il gas deve bruciare correttamente, producendo una fiamma blu e una combustione stabile e continua. Una combustione insufficiente può generare monossido di carbonio (CO), un gas incolore, inodore ed estremamente tossico. Anche piccole quantità possono avere effetti letali.
- Informarsi presso il proprio fornitore locale di gas sui numeri di emergenza e sulle misure da adottare in caso di rilevamento di odore di gas.

# COSA FARE IN CASO DI ODORE DI GAS

- Non utilizzare fiamme libere e non fumare.
- Non azionare alcun interruttore elettrico (ad esempio luci, campanelli o prese).
- Non utilizzare telefoni fissi o cellulari all'interno dell'abitazione.
- Aprire immediatamente porte e finestre per aerare l'ambiente.
- Chiudere tutte le valvole degli apparecchi a gas e il rubinetto generale del gas.
- Contattare i vigili del fuoco o il servizio di emergenza gas da un telefono situato all'esterno dell'abitazione.
- Verificare, solo se possibile e in sicurezza, che tubazioni e collegamenti non presentino perdite. Se l'odore di gas persiste, uscire dall'abitazione e avvisare i vicini.
- Non rientrare nell'abitazione finché le autorità competenti non dichiarano che è sicuro farlo.

## USO PREVISTO

- Questo prodotto è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Non è consentito l'utilizzo in ambito commerciale o professionale.
- L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura dei cibi e non deve essere impiegato per scopi diversi, come il riscaldamento degli ambienti.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o non conforme alle istruzioni fornite.
- La vita operativa del prodotto è di 10 anni. Per questo periodo, come previsto dalla normativa, il produttore garantisce la disponibilità dei ricambi necessari al corretto funzionamento dell'apparecchio.

# PRIMA DEL COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Questo piano cottura deve essere installato e collegato correttamente da personale autorizzato e qualificato.
- **AVVERTENZA:** i collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente tramite prese dotate di messa a terra, conformi alle normative vigenti.
- In assenza di una presa adeguata con messa a terra nel luogo di installazione, contattare un elettricista qualificato. Il produttore non è responsabile per danni derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio collegato a prese prive di messa a terra.
- L'apparecchio è conforme alla classe di protezione I. La spina deve essere collegata a una presa con messa a terra efficiente e posizionata in modo da essere facilmente accessibile dopo l'installazione.
- Il piano cottura è progettato per un'alimentazione elettrica di 220–240 V ~ 50/60 Hz e richiede un interruttore magnetotermico da 16 A. Se l'impianto elettrico non soddisfa questi requisiti, contattare un elettricista o un centro di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** durante il collegamento elettrico, adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare l'attivazione involontaria dell'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- **AVVERTENZA:** se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da personale qualificato, al fine di prevenire situazioni di pericolo.

# COLLEGAMENTO ELETTRICO

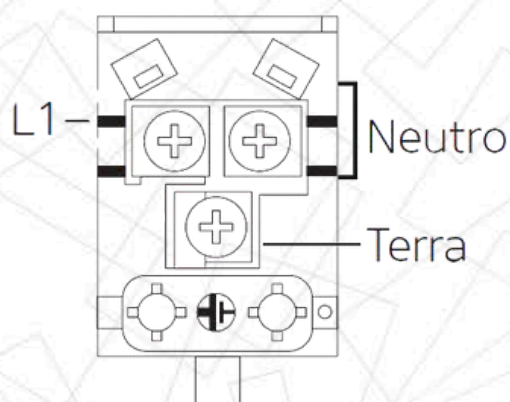
## AVVERTENZE IMPORTANTI

- **AVVERTENZA:** Il collegamento elettrico del prodotto deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle normative vigenti. Il produttore non è responsabile per danni a persone o cose derivanti da installazioni eseguite da personale non autorizzato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato a un impianto dotato di messa a terra conforme alle norme locali. In assenza di messa a terra adeguata, sussiste un grave rischio per la sicurezza dell'utilizzatore. Il produttore non risponde di eventuali danni causati dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra.
- **RISCHIO DI FOLGORAZIONE:** Prima di eseguire qualsiasi intervento sui collegamenti elettrici, scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

## SCHEMA ELETTRICO

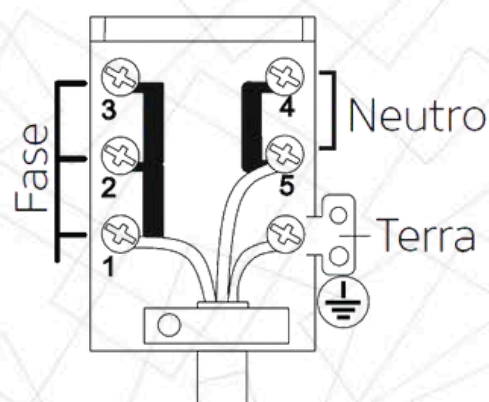
- Il collegamento del piano cottura all'impianto elettrico deve essere eseguito da personale autorizzato, attenendosi allo schema elettrico riportato di seguito e alle normative di installazione vigenti.

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 0.75 mm<sup>2</sup>  
H05VV-F 3G 1 mm<sup>2</sup>  
H05VV-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 1 mm<sup>2</sup>  
H05VV-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>

# COLLEGAMENTO AL GAS

## RISCHIO DI ESPLOSIONE:

Prima di iniziare qualsiasi intervento relativo all'installazione del gas, interrompere l'alimentazione del gas. Un'installazione non corretta può provocare gravi danni a persone e cose.

- **AVVERTENZA:** Tutti i lavori su apparecchiature e impianti a gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato e qualificato, in conformità alle normative vigenti. Il produttore non è responsabile per danni derivanti da interventi eseguiti da personale non autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Prima di installare l'apparecchio, verificare che le impostazioni siano compatibili con le condizioni locali di distribuzione del gas (tipo di gas e pressione), come indicato sulla targhetta tecnica.
- **AVVERTENZA:** Il tubo flessibile utilizzato per il collegamento del gas deve avere una lunghezza minima di 40 cm e massima di 125 cm, ed essere conforme alle normative vigenti.

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di installazione in vigore.

È necessario considerare adeguatamente le condizioni di ventilazione.

Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, in un ambiente ben ventilato.

### AVVERTENZE POST-INSTALLAZIONE :

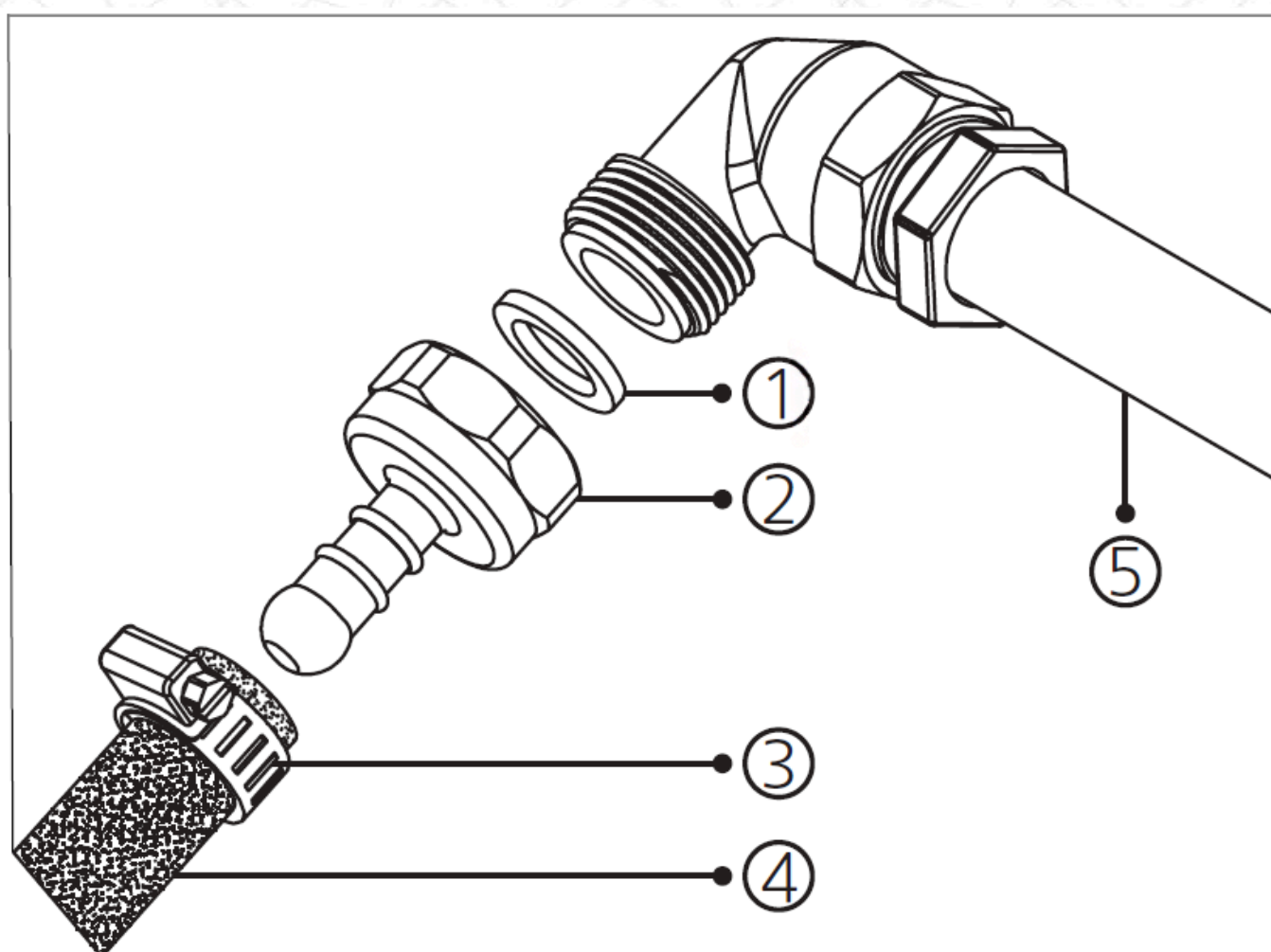
- Non spostare l'apparecchio quando è collegato al gas. Qualsiasi forza applicata potrebbe causare perdite di gas, poiché il tubo potrebbe allentarsi.
- Il tubo del gas deve essere fissato in modo da non entrare in contatto con il forno sottostante, con le estremità o con gli angoli.
- Il tubo non deve essere tirato, ruotato né sottoposto a pressioni eccessive.
- Eseguire il collegamento del gas dal lato destro del piano cottura e serrare il tubo utilizzando un apposito gancio di fissaggio

# COLLEGAMENTO GPL

Collegare la fascetta metallica al tubo flessibile proveniente dalla bombola GPL. Inserire l'estremità del tubo spingendola fino a battuta sul raccordo di ingresso del tubo, situato sul retro dell'apparecchio.

Per facilitare l'inserimento, è possibile ammorbidire il tubo riscaldandolo in acqua bollente. Serrare la fascetta utilizzando un cacciavite appropriato.

Al termine dell'installazione, verificare che non vi siano perdite di gas e che il collegamento sia completo e stabile. Il raccordo di ingresso è dotato di tubo e guarnizione, necessari per il corretto collegamento.



## COMPONENTI DEL COLLEGAMENTO

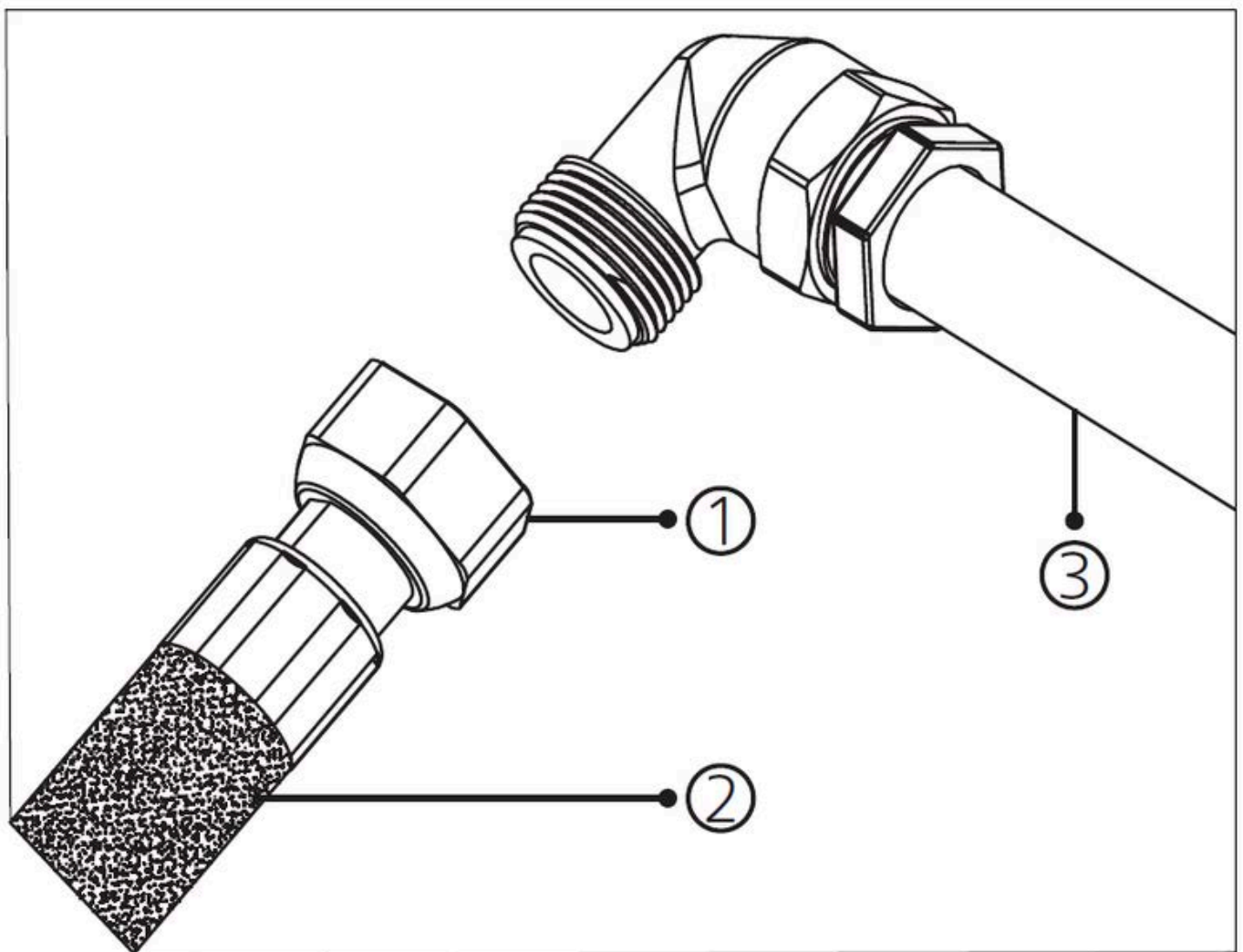
1. Guarnizione
2. Raccordo di ingresso del tubo flessibile
3. Morsetto in metallo
4. Tubo di collegamento GPL
5. Tubo del gas principale

# COLLEGAMENTO GAS NATURALE

Avvitare il dado per fissare il tubo di collegamento al tubo principale del gas.

Serrare correttamente il raccordo e verificare che non vi siano perdite di gas, quindi completare il collegamento.

I componenti necessari per il collegamento sono indicati di seguito.



## COMPONENTI DEL COLLEGAMENTO

1. Dado
2. Tubo di collegamento del gas naturale
3. Tubo del gas principale

# CONTROLLO DELLA TENUTA

Assicurarsi che tutte le manopole sul pannello di controllo siano in posizione di chiuso e che l'ambiente sia adeguatamente ventilato prima di effettuare il controllo della tenuta.

Applicare schiuma di sapone sui punti di collegamento del gas. In presenza di una perdita, si formeranno bolle di schiuma.

## AVVERTENZA:

Non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o altri materiali infiammabili per individuare eventuali perdite di gas.

# VENTILAZIONE AMBIENTE

L'aria necessaria alla combustione dei bruciatori viene prelevata direttamente dall'ambiente, mentre i prodotti della combustione vengono rilasciati nella stanza.

Per garantire un funzionamento sicuro dell'apparecchio, è indispensabile assicurare una ventilazione adeguata e permanente del locale.

In assenza di finestre o aperture verso l'esterno, è necessario installare un dispositivo di ventilazione supplementare.

Se il locale è dotato di una porta o apertura permanente verso l'esterno, non è richiesta un'ulteriore apertura di ventilazione.

# DIMENSIONI DELLA STANZA E APERTURE DI VENTILAZIONE

<b>Dimensioni della stanza</b>	<b>Apertura di ventilazione</b>
Inferiore a 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Da 5 m <sup>3</sup> a 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Superiore a 10 m <sup>3</sup>	non necessaria
Locali interrati o cantine	min. 65 cm <sup>2</sup>

# DA GAS NATURALE A GPL O DA GPL A GAS NATURALE

## AVVERTENZA:

Prima di eseguire qualsiasi operazione, scollegare l'apparecchio dalla rete del gas e dalla rete elettrica.

## RISCHIO DI BRUCIATURE:

Se l'apparecchio è stato utilizzato di recente, attendere il completo raffreddamento prima di intervenire.

## SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

1. Rimuovere la griglia, il coperchio del bruciatore e il bruciatore, in modo da rendere visibile l'iniettore (vedere Figura 1).
2. Utilizzando una chiave a tubo da 7 mm, come mostrato in Figura 2, svitare e rimuovere l'iniettore ruotandolo (vedere Figura 3).
3. Sostituire gli iniettori con quelli idonei al tipo di gas da utilizzare, facendo riferimento alla tabella degli iniettori prevista per l'apparecchio.

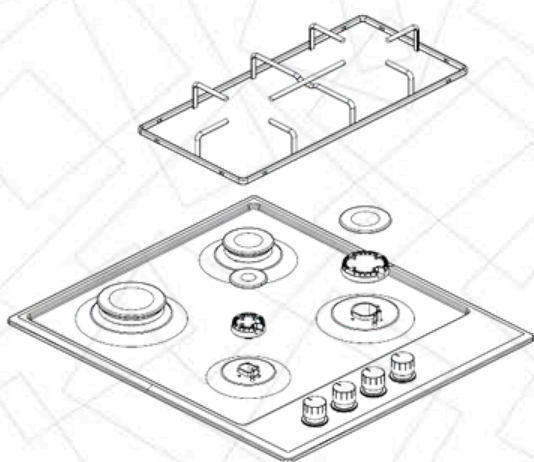


Figura 1

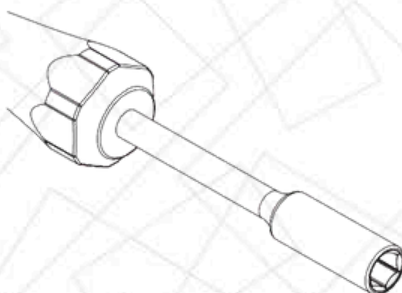


Figura 2

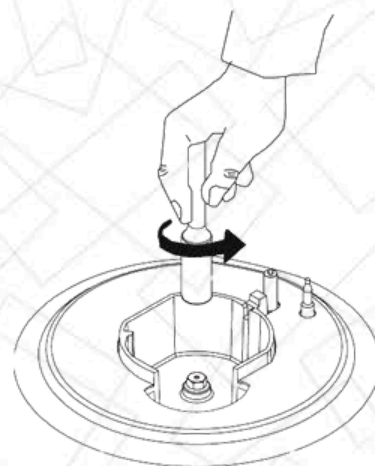


Figura 3

## AVVERTENZA:

La conversione del tipo di gas e la sostituzione degli iniettori devono essere effettuate esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.

# REGOLAZIONE DEL MINIMO DELLA FIAMMA

Dopo la sostituzione degli iniettori, è necessario regolare il minimo del gas in base al nuovo tipo di alimentazione.

Prima di iniziare l'operazione, assicurarsi che:

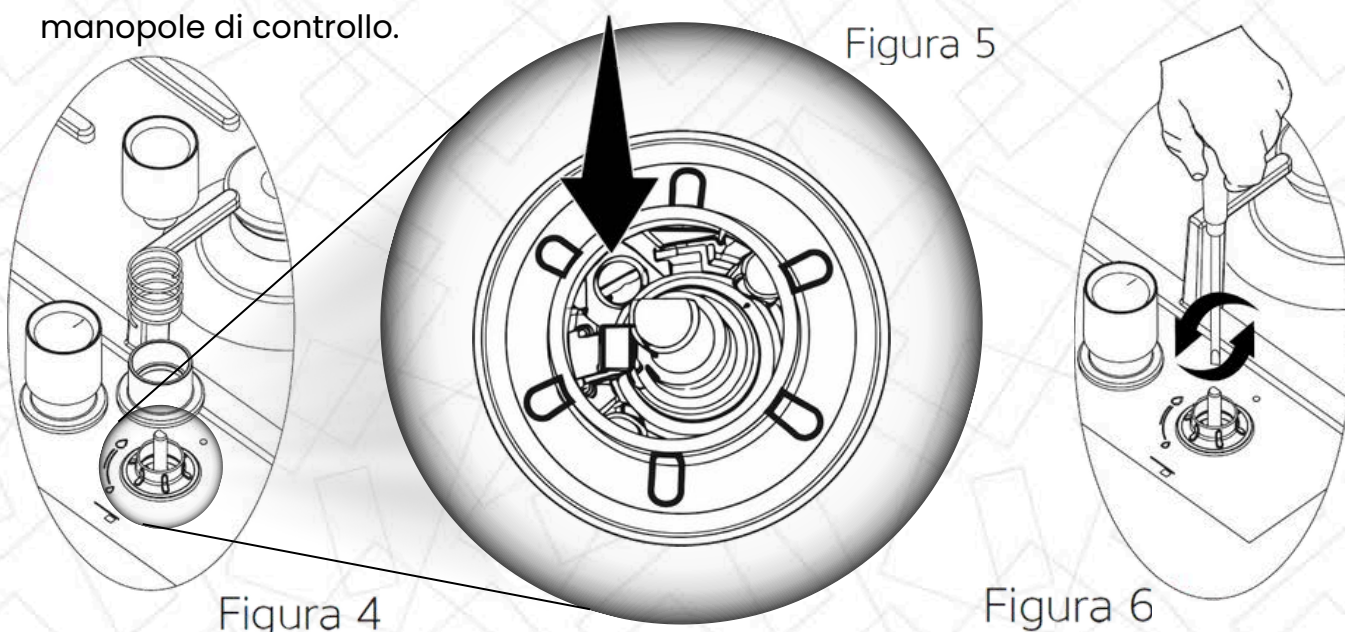
- la spina dell'apparecchio sia inserita;
- l'alimentazione del gas sia attiva;
- i bruciatori siano correttamente posizionati.

Nota: La vite di regolazione del gas per la posizione di fiamma minima deve essere:

- allentata nel passaggio da GPL a gas naturale;
- serrata nel passaggio da gas naturale a GPL.

## PROCEDURA DI REGOLAZIONE

1. Portare il bruciatore del fornello in posizione di fiamma minima ed estrarre la manopola di comando dal pannello di controllo (vedere Figura 4).
2. Utilizzando un cacciavite di dimensioni adeguate, serrare o allentare la vite di regolazione del gas indicata in Figura 5 (vedere Figura 6). In questo modo la fiamma in posizione minima può aumentare o diminuire. Regolare fino a ottenere una fiamma stabile, con una lunghezza minima di circa 4 mm.
3. Per il controllo finale, portare rapidamente la manopola dalla posizione massima alla posizione minima. In entrambi i casi, la fiamma deve rimanere accesa.
4. Ripetere la procedura per ogni bruciatore del piano cottura.
5. Dopo aver completato correttamente la regolazione del gas, rimontare le manopole di controllo.



**AVVERTENZA:** In base al modello e al tipo di bruciatore installato, la posizione della vite di regolazione del gas può variare.

# IMPOSTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano correttamente predisposti per il funzionamento dell'apparecchio. In caso contrario, rivolgersi a personale qualificato per l'adeguamento delle utenze.

- **AVVERTENZA:** Il produttore non è responsabile per danni causati da installazioni o interventi eseguiti da personale non autorizzato.
- **AVVERTENZA:** È responsabilità del cliente predisporre correttamente il luogo di installazione e l'impianto elettrico secondo le normative vigenti.
- **AVVERTENZA:** L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata nel rispetto delle norme locali relative all'elettricità e al gas.
- **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, verificare che l'apparecchio non presenti danni. Non installare prodotti danneggiati, poiché possono comportare rischi per la sicurezza dell'utente.
- **AVVERTENZA:** Mantenere sempre liberi e non ostruiti i canali di ventilazione.
- **AVVERTENZA:** Durante l'installazione, indossare adeguati dispositivi di protezione individuale e rispettare tutte le norme di sicurezza applicabili.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio deve essere posizionato in modo da evitare correnti d'aria che possano interferire con l'accensione dei bruciatori e per prevenire l'accumulo di gas incombusti.
- **AVVERTENZA:** Tutti i mobili da cucina adiacenti al prodotto, le superfici di appoggio, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (temperatura minima 100 °C).
- **AVVERTENZA:** Il prodotto non deve essere installato sopra apparecchi refrigeranti, lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.

# INSTALLAZIONE

Il prodotto è progettato per l'installazione su piani di lavoro da cucina comunemente disponibili in commercio. È necessario mantenere adeguate distanze di sicurezza tra l'apparecchio, le pareti e i mobili circostanti.

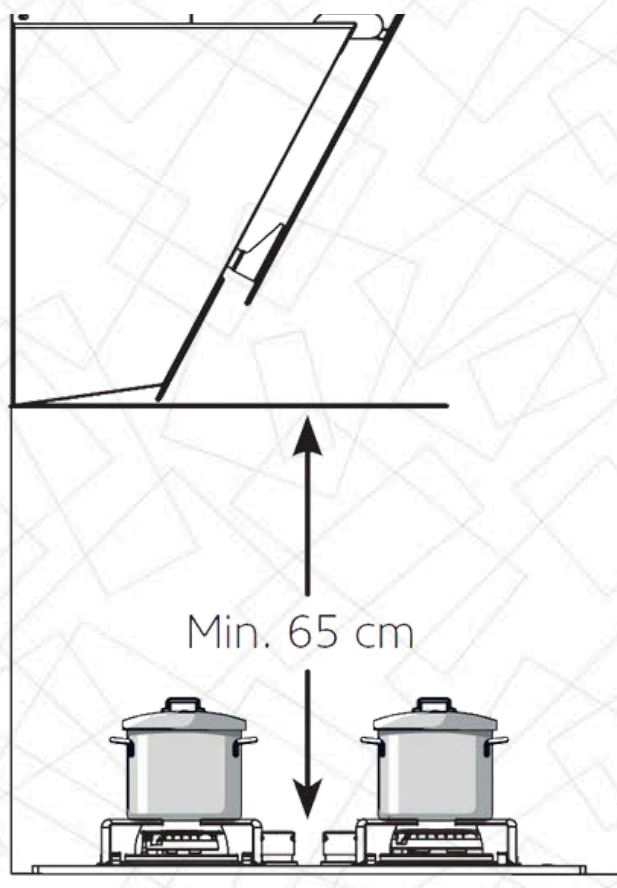
Se sopra il prodotto viene installata una cappa aspirante o un aspiratore, attenersi alle istruzioni del produttore della cappa per l'altezza di installazione, che non deve essere inferiore a 65 cm.

Il piano di lavoro deve essere perfettamente piano, orizzontale e fissato in modo stabile. L'apertura nel piano di lavoro destinata all'installazione dell'apparecchio deve essere realizzata in base alle dimensioni specificate per il modello.

Per l'installazione dell'apparecchio è obbligatorio rispettare le normative locali vigenti in materia di gas ed elettricità.

Se, a causa dell'installazione su piani con cassette, è possibile accedere alla parte inferiore dell'apparecchio, questa deve essere separata da un ripiano di protezione in materiale idoneo (ad esempio legno).

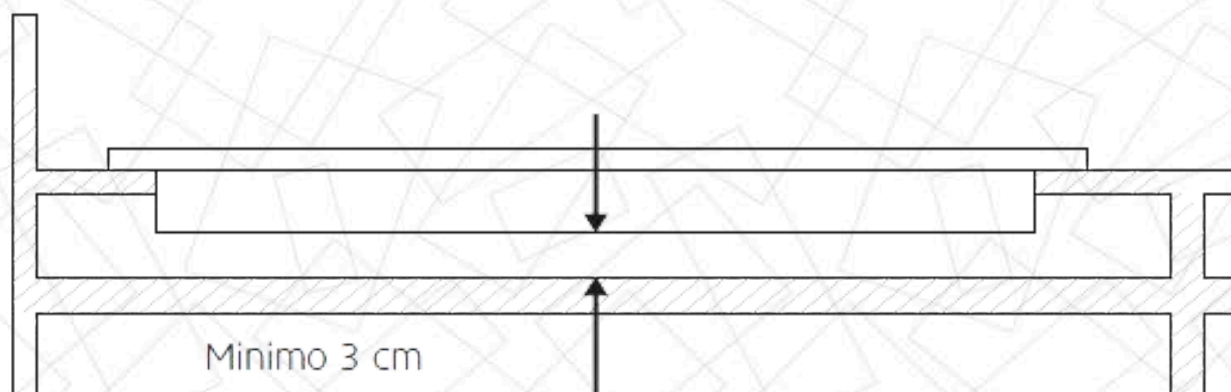
Se il piano cottura viene installato vicino a una parete laterale, destra o sinistra, la distanza minima tra la parete e il prodotto deve essere di 60 mm.



## SU MOBILE CON PIANO D'APPOGGIO

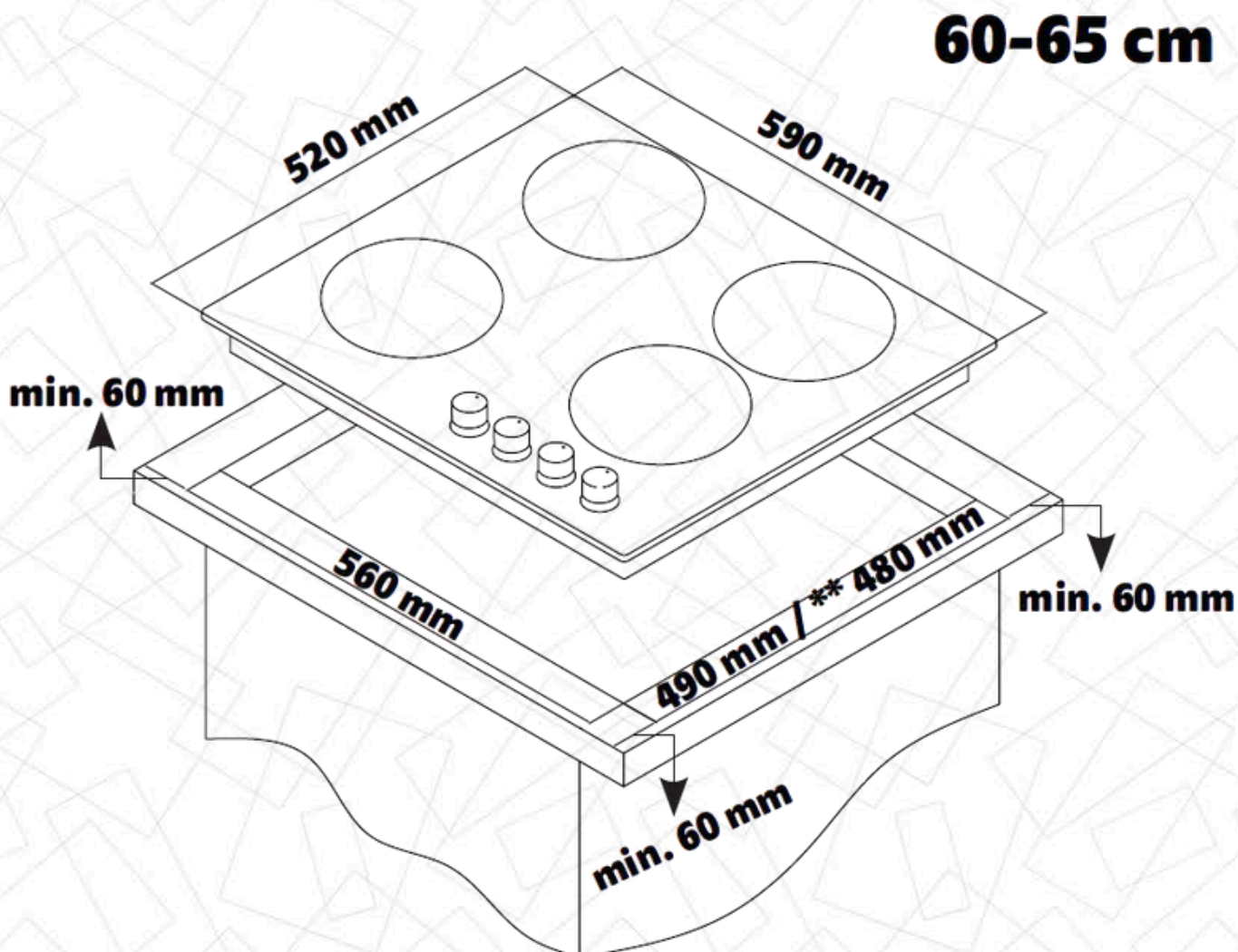
Quando il prodotto viene installato su un piano d'appoggio con mobile sottostante, è necessario inserire un piano di separazione con spessore minimo di 3 cm, come illustrato nell'immagine sottostante, per separare il mobile dall'apparecchio.

Questa operazione non è necessaria se il prodotto viene installato su una cucina a incasso.



# DIMENSIONI DI TAGLIO DEL PIANO

Durante la misurazione e il taglio del piano di lavoro per l'installazione del piano cottura, attenersi scrupolosamente ai disegni e alle dimensioni riportate nelle sezioni seguenti.

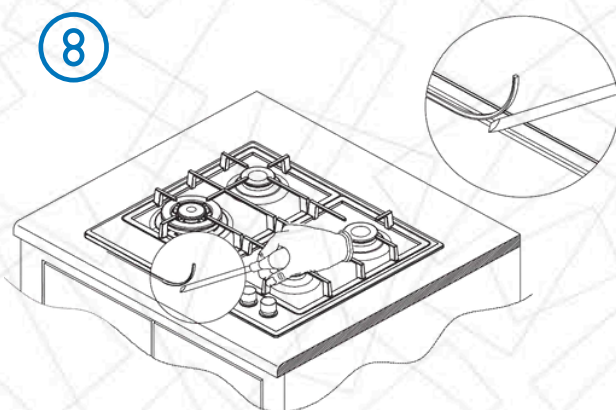
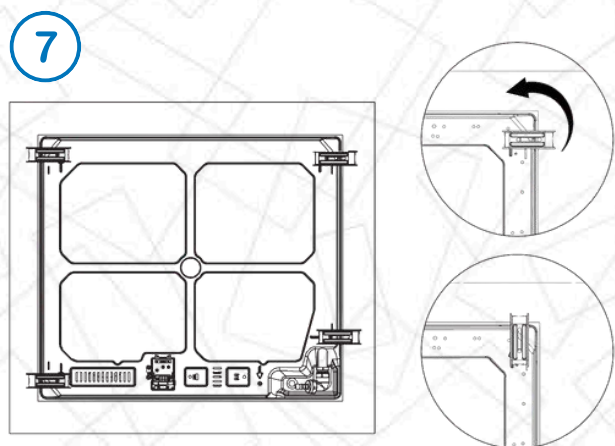
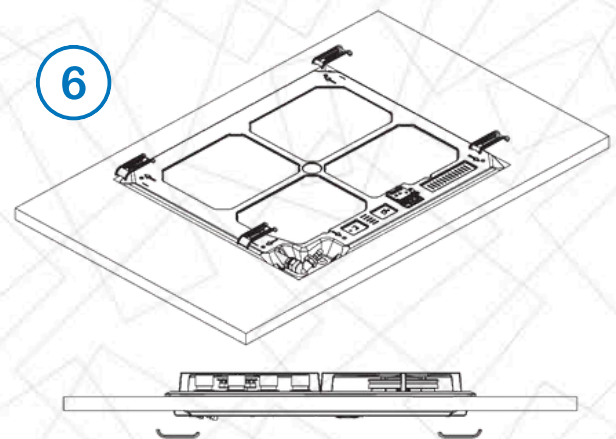
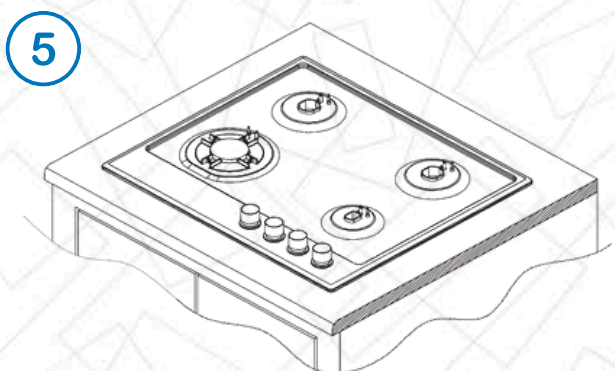
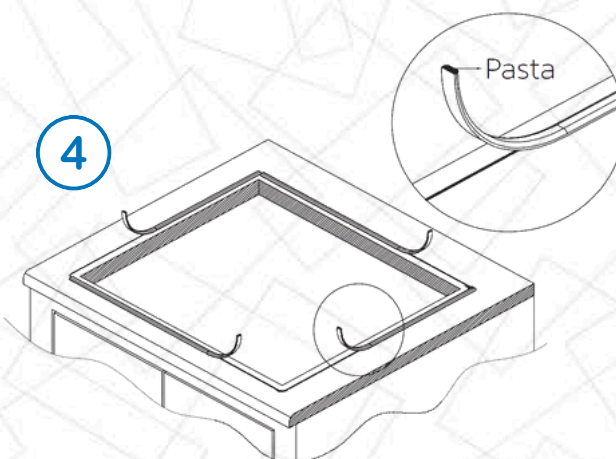
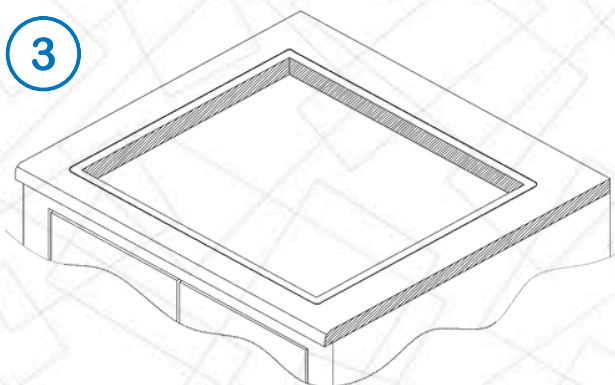
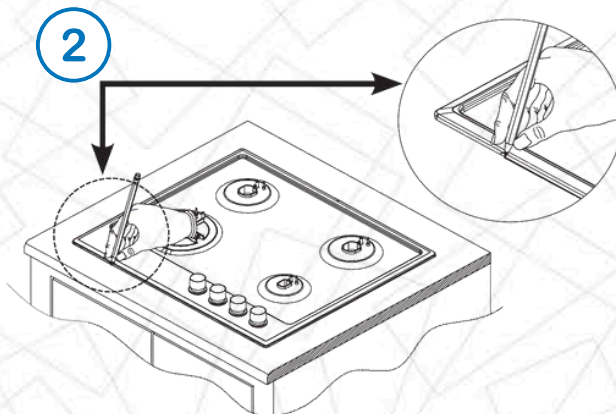
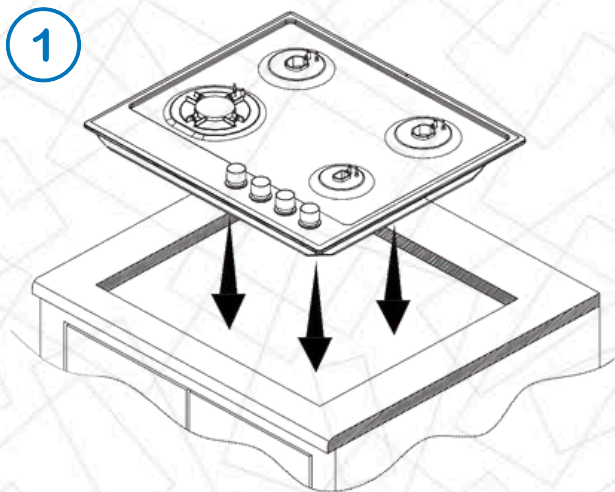


## PROCEDURA

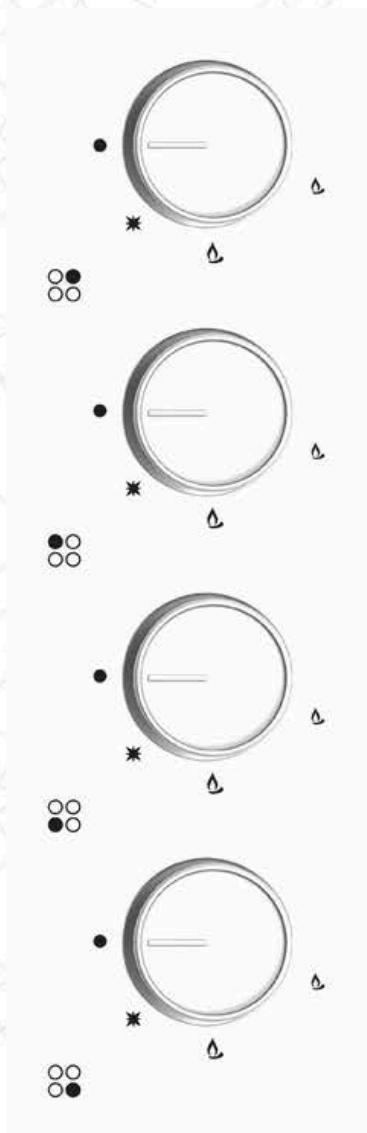
Prima di iniziare l'installazione, rimuovere i bruciatori, i coperchi dei bruciatori e le griglie dal piano cottura. Al termine dell'installazione, riposizionare correttamente tutte le parti rimosse.

1. Posizionare il piano cottura sul piano di lavoro della cucina.
2. Tracciare con una penna il contorno del piano cottura sul piano di lavoro.
3. Dopo aver completato il tracciamento, rimuovere il piano cottura dal piano di lavoro.
4. Per evitare l'ingresso di materiali estranei o liquidi tra il piano cottura e il piano di lavoro, applicare il nastro sigillante fornito lungo la linea tracciata.
5. Riposizionare il piano cottura nel vano ricavato, assicurandosi che appoggi correttamente sul nastro sigillante.
6. Fissare il piano cottura utilizzando le fascette e le viti fornite in dotazione.
7. Dopo il fissaggio, rimuovere il nastro sigillante in eccesso con attenzione.

# PASSAGGI



# PANNELLO DI CONTROLLO



- Bruciatore a gas posteriore destro

- Bruciatore a gas posteriore sinistro

- Bruciatore a gas anteriore sinistro

- Bruciatore a gas anteriore destro

## USO DELL'APPARECCHIO

Rimuovere eventuali pellicole protettive ed etichette presenti sull'apparecchio.

Prima del primo utilizzo, pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente.

Lavare a mano le parti rimovibili dei bruciatori utilizzando una spugna, un detergente non corrosivo e acqua calda. Dopo il risciacquo, asciugare accuratamente le parti e rimontare i bruciatori (vedere la sezione Montaggio delle parti del bruciatore).

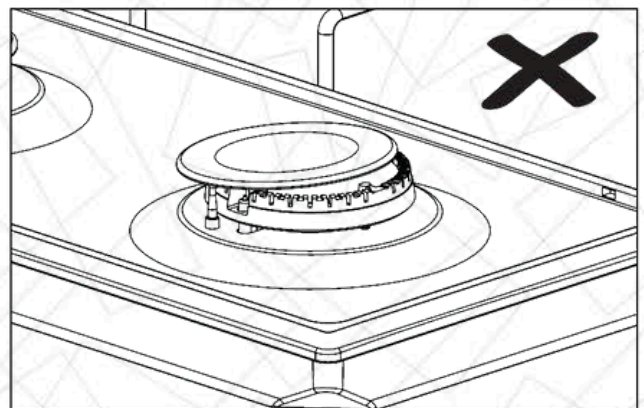
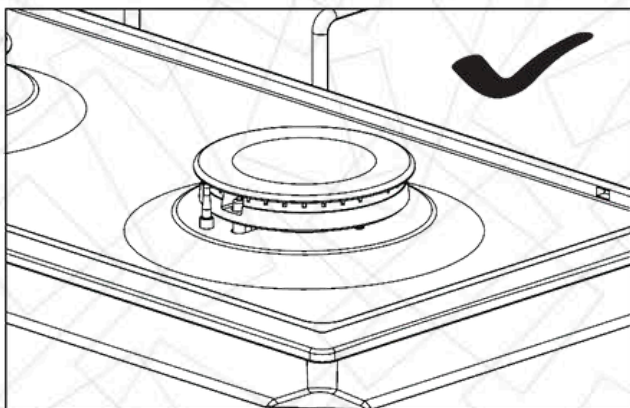
Collegare l'apparecchio all'alimentazione del gas e alla rete elettrica. Le parti metalliche sono protette con un prodotto specifico per la conservazione. Al primo utilizzo possono quindi svilupparsi odori e una leggera emissione di fumo.

Tali fenomeni sono normali, temporanei e non indicano un malfunzionamento dell'apparecchio né un'installazione errata. Non sono nocivi per la salute.

# VERIFICA DEL BRUCIATORE A GAS

1. Prima di utilizzare il piano cottura, verificare che i piattelli dei bruciatori siano posizionate correttamente. In caso contrario, regolarne il posizionamento come illustrato nelle immagini seguenti.

2. Prima di accendere il bruciatore, assicurarsi che il corpo del bruciatore, i condotti del gas, la zona di combustione e il foro dell'iniettore siano puliti e completamente asciutti.



## UTILIZZO DEL BRUCIATORE

Per accendere il bruciatore desiderato, premere la manopola corrispondente e ruotarla nella direzione indicata dalla freccia. Attendere circa 5 secondi per consentire la fuoriuscita dell'aria dai tubi del gas (vedere fig. 9).

- Nei modelli con accensione manuale, il bruciatore può essere acceso utilizzando un accenditore esterno (fiammifero o accendino) mentre si ruota la manopola nella direzione indicata (vedere fig. 10).
- Nei modelli con accensione automatica integrata nella manopola, il bruciatore si accende premendo e ruotando la manopola come indicato (vedere le fig. 9 e 11).

**AVVERTENZA:** Nei modelli con accensione automatica a manopola, l'accensione avviene tramite alimentazione elettrica. Prima dell'utilizzo, verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.

## RISCHIO DI ESPLOSIONE E COMBUSTIONE


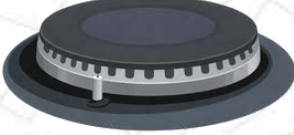




Durante l'accensione del bruciatore, mantenere la manopola premuta per non più di 15 secondi, al fine di consentire il corretto funzionamento del sistema di controllo della fiamma. Se la manopola viene mantenuta premuta per un tempo superiore, può verificarsi un accumulo di gas con conseguente rischio di esplosione o ustioni.

In caso di mancata accensione, rilasciare la manopola, attendere almeno 1 minuto e ripetere la procedura di accensione.

Altrimenti vedere la sezione \*Regolazione del minimo della fiamma.

# REGOLAZIONE DELLA FIAMMA TRAMITE MANOPOLA

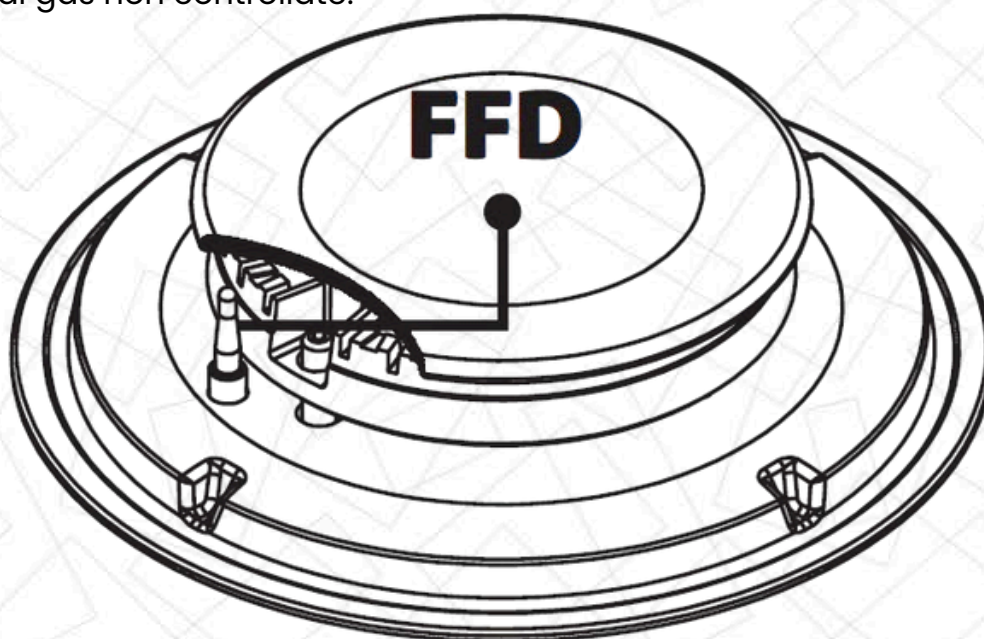
Il livello della fiamma viene regolato ruotando la manopola di comando del bruciatore. La fiamma varia in base alla posizione della manopola, come indicato di seguito.

<b>Posizione OFF</b>		manopola in posizione di chiusura → bruciatore spento, nessuna fiamma.	
<b>Fiamma massima</b>		manopola ruotata verso il simbolo della fiamma grande → fiamma alta per cotture rapide.	
<b>Fiamma minima</b>		manopola ruotata verso il simbolo della fiamma piccola → fiamma bassa per cotture lente.	

# REGOLAZIONE DELLA FIAMMA TRAMITE MANOPOLA

Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza antifiamma (FFD), dopo l'accensione è necessario mantenere premuta la manopola per 5–10 secondi. Durante questo tempo il sistema di sicurezza si attiva e consente il corretto funzionamento del bruciatore.

Il dispositivo FFD (Flame Failure Device) interrompe automaticamente l'erogazione del gas al bruciatore nel caso in cui la fiamma si spenga accidentalmente, evitando fuoriuscite di gas non controllate.



# USO DELLE STOVIGLIE



Utilizzare sempre stoviglie di dimensioni adeguate al fornello utilizzato. Non usare pentole troppo piccole su fornelli grandi: la fiamma non deve mai superare i lati del recipiente.



Non utilizzare stoviglie con fondo convesso o concavo. Utilizzare esclusivamente pentole con fondo piatto, in modo che aderiscano correttamente alla griglia. L'uso di stoviglie non idonee causa instabilità e dispersione del calore.



Durante la cottura utilizzare sempre il coperchio correttamente. Cucinare senza coperchio o con coperchio instabile comporta spreco di energia e aumenta il rischio di traboccamenti, che possono danneggiare il piano cottura o provocare incendi.



Posizionare la pentola centrata esattamente sopra il fornello. Una stoviglia non centrata può risultare instabile e ribaltarsi accidentalmente.



Non appoggiare mai utensili o stoviglie direttamente sul piano di cottura. Utilizzare sempre le griglie e verificare che siano correttamente posizionate prima dell'accensione del fornello.



Per spostare una pentola da un fornello all'altro, sollevarla sempre. Non farla scorrere sul piano o sulle griglie per evitare graffi, instabilità o danni.



Non utilizzare due fornelli contemporaneamente per riscaldare una singola pentola o padella. Durante cotture prolungate, evitare l'uso di teglie o contenitori di grandi dimensioni alla massima temperatura, per prevenire surriscaldamenti.

# AVVERTENZE RELATIVE ALLA COTTURA

*AVVERTENZA: La cottura incustodita, in particolare con oli o grassi solidi o liquidi, è pericolosa e può provocare incendi. Non lasciare mai l'apparecchio acceso senza sorveglianza.*

*AVVERTENZA: Durante l'uso, i bruciatori, le griglie e le parti adiacenti diventano molto caldi. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti: rischio di ustioni.*

*AVVERTENZA: Prestare attenzione durante la cottura con alcol negli alimenti. L'alcol evapora ad alte temperature e può infiammarsi a contatto con superfici calde o fiamme libere.*

*AVVERTENZA: Non riscaldare lattine, contenitori metallici sigillati o barattoli di vetro chiusi. L'aumento di pressione può causarne l'esplosione.*

*AVVERTENZA: Le stoviglie in plastica o materiali non resistenti al calore possono sciogliersi ad alte temperature e danneggiare l'apparecchio. Non utilizzare piatti o utensili in plastica sul piano cottura.*

*AVVERTENZA: Assicurarsi che le griglie siano correttamente posizionate sul piano cottura prima dell'utilizzo. Griglie non inserite correttamente possono causare instabilità delle stoviglie e fuoriuscita del contenuto.*

*AVVERTENZA: Non posizionare pentole o piatti vuoti sui fornelli accesi.*

*Il surriscaldamento può causare danni alle stoviglie, al piano cottura e rischio di incendio.*

*AVVERTENZA: Fondi ruvidi o irregolari di pentole e padelle possono danneggiare le griglie e la superficie smaltata del piano cottura. Utilizzare solo stoviglie con fondo liscio e stabile.*

*AVVERTENZA: Non preparare mai i cibi direttamente sul piano di cottura. Utilizzare sempre pentole o padelle idonee.*

*AVVERTENZA: Spegner sempre i fornelli dopo ogni utilizzo e verificare che la fiamma sia completamente spenta.*

*AVVERTENZA: Non utilizzare i fornelli senza stoviglie posizionate correttamente sulle griglie.*

*AVVERTENZA: Non appoggiare coperchi, utensili o altri oggetti sui fornelli accesi.*

*AVVERTENZA: Per spostare una pentola da un fornello all'altro, sollevarla sempre. Non trascinarla sulle griglie per evitare instabilità e danni.*

*AVVERTENZA: Non riempire mai le padelle con olio oltre un terzo della loro capacità. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il riscaldamento dell'olio. Oli e grassi molto caldi possono incendiarsi.*

*AVVERTENZA: Le fiamme possono raggiungere e incendiare i filtri della cappa. Non preparare mai pietanze flambé o con fiamma viva sotto la cappa.*

# MANUTENZIONE E PULIZIA

## AVVERTENZE GENERALI

- *Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio. Sussiste il rischio di scosse elettriche.*
- *Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di procedere alla pulizia. Le superfici calde possono causare ustioni.*
- *Le superfici dei bruciatori e delle griglie possono opacizzarsi leggermente nel tempo. Questo è un fenomeno normale e non compromette il funzionamento né la sicurezza dell'apparecchio.*
- *Il vapore generato dai dispositivi di pulizia a vapore può infiltrarsi nelle parti elettriche e provocare cortocircuiti. Non utilizzare mai dispositivi di pulizia a vapore per la pulizia dell'apparecchio.*
- *Non lavare alcuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.*
- *A causa del calore residuo o di un'accensione accidentale, eventuali materiali posti sopra l'apparecchio possono incendiarsi, deformarsi o fondersi. Non coprire mai l'apparecchio con coperchi, panni o pellicole protettive.*

1. *Pulire le superfici dell'apparecchio con detergenti delicati idonei per superfici smaltate o metalliche. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici, poiché possono graffiare o danneggiare le superfici.*
2. *Non utilizzare detergenti alifatici, idrocarburi o solventi aggressivi per la pulizia dell'apparecchio.*
3. *Non usare materiali infiammabili come acidi forti, diluenti o gas per la pulizia.*
4. *Per lo sporco più ostinato, è possibile utilizzare sapone neutro o sapone morbido (ad esempio sapone per le mani o sapone di Marsiglia diluito in acqua tiepida).*
5. *Pulire accuratamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo, in modo da evitare che i residui di cibo si secchino o brucino durante l'uso successivo.*
6. *Asciugare completamente eventuali residui di liquidi dopo la pulizia e rimuovere immediatamente gli schizzi di cibo durante la cottura.*
7. *Non utilizzare strumenti duri o taglienti come spazzole rigide, spugne metalliche o coltelli. Non impiegare agenti abrasivi o detergenti graffianti.*
8. *Alcuni detergenti o additivi possono danneggiare le superfici. Non utilizzare polveri abrasive, creme detergenti abrasive o oggetti appuntiti.*
9. *Pulire il pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare con un panno morbido e asciutto.*
10. *Con il passare del tempo, le manopole possono diventare difficili da ruotare o bloccarsi. In tal caso, devono essere sostituite esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato.*

11.  *Rimuovere immediatamente sostanze contenenti aceto, limone, sale, zucchero o altri agenti acidi o alcalini se rovesciati sull'apparecchio.*
12.  *Pulire le zone di cottura, i bruciatori e tutte le parti rimovibili esclusivamente a mano, utilizzando una spugna morbida, un detergente delicato e acqua calda.*
13.  *Pulire le parti non rimovibili delle zone di cottura del piano cottura utilizzando un panno morbido e umido.*
14.  *Pulire gli elementi di accensione con un panno ben strizzato, quindi asciugare accuratamente con un panno pulito. Assicurarsi che i fori del bruciatore e la candela di accensione siano completamente asciutti; in caso contrario, l'accensione potrebbe non avvenire a causa dell'assenza di scintilla.*
15.  *Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato, pulirlo accuratamente prima della riaccensione e farne verificare il corretto funzionamento da un tecnico autorizzato.*

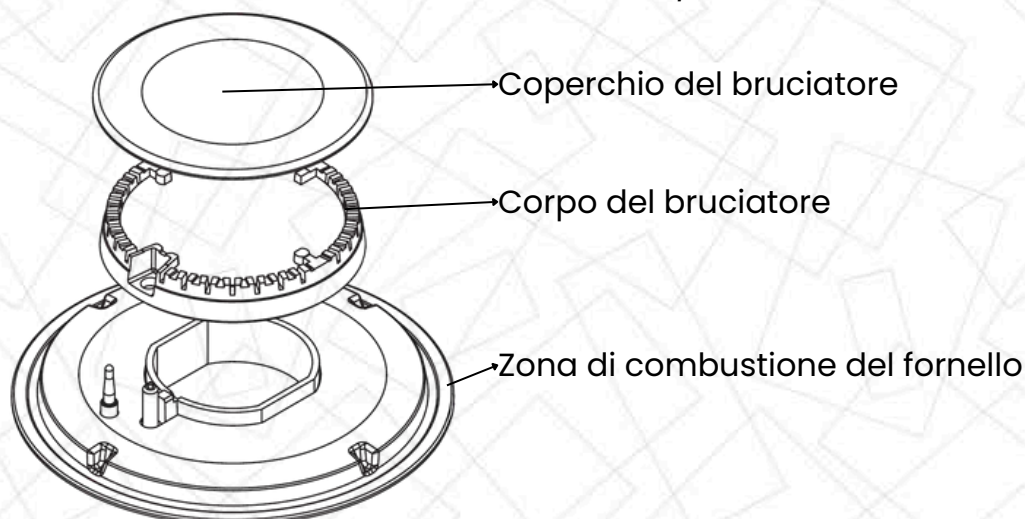
**AVVERTENZA:**

*Se durante la pulizia o la cottura acqua, liquidi o residui umidi entrano in contatto con gli elementi di accensione elettrica, il sistema di accensione automatica può bloccarsi temporaneamente e generare scintille continue. Questo comportamento non indica un guasto dell'apparecchio. Asciugare accuratamente tutte le parti interessate e attendere la completa evaporazione dell'umidità. Qualora il problema non si risolva immediatamente, scollegare l'alimentazione elettrica e utilizzare temporaneamente l'accensione manuale del bruciatore (accendino o accenditore) fino al completo ripristino delle condizioni di asciutto.*

## **MONTAGGIO DELLE PARTI DEL BRUCIATORE DEL PIANO COTTURA**

*Posizionare il corpo del bruciatore nella zona di combustione del fornello. Assicurarsi che il corpo del bruciatore sia correttamente alloggiato nella sua sede, ruotandolo leggermente a destra e a sinistra fino al corretto inserimento. Una volta completata questa operazione, posizionare il coperchio del bruciatore sopra il corpo del bruciatore, verificando che sia perfettamente centrato.*

*AVVERTENZA: Se le parti del bruciatore non vengono montate correttamente dopo la pulizia, l'accensione e il funzionamento del fornello possono risultare compromessi.*



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

*Prima di contattare il Servizio di Assistenza, verificare i seguenti punti. Se il problema persiste, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.*

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
NESSUNA ACCENSIONE.	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione elettrica.
	Coperchio del bruciatore non montato correttamente.	Montare correttamente il coperchio del bruciatore.
	Erogazione del gas chiusa.	Aprire completamente l'erogazione del gas.
ACCENSIONE IRREGOLARE	Erogazione del gas non completamente aperta.	Aprire completamente l'erogazione del gas.
	Coperchio del bruciatore non montato correttamente.	Montare correttamente il coperchio del bruciatore.
	Sistema di accensione ostruito da materiali estranei.	Rimuovere eventuali materiali estranei con un panno.
	Piano cottura bagnato.	Asciugare accuratamente i bruciatori.
	Fori dello spargifiamma ostruiti.	Pulire lo spargifiamma e verificare che i fori siano liberi.
RUMORE DURANTE LA COMBUSTIONE O L'ACCENSIONE.	Coperchio del bruciatore non montato correttamente.	Montare correttamente il coperchio del bruciatore.
	Fori dello spargifiamma contaminati.	Pulire accuratamente lo spargifiamma.
LA FIAMMA SI SPESNE DURANTE IL FUNZIONAMENTO	Fuoriuscita di cibo che spegne la fiamma.	Spegnere il piano cottura, attendere almeno un minuto e riaccendere.
	Correnti d'aria.	Controllare l'area di cottura ed eliminare eventuali correnti d'aria
FIAMMA GIALLA.	Fori dello spargifiamma ostruiti.	Pulire accuratamente lo spargifiamma.
	Tipo di gas non corretto.	Verificare che il tipo di gas utilizzato sia conforme alle specifiche dell'apparecchio.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
FIAMMA INSTABILE	Il coperchio del bruciatore non è montato correttamente.	Montare correttamente il coperchio del bruciatore.
	I fori dello spargifiamma sono contaminati da sostanze estranee.	Pulire accuratamente i fori dello spargifiamma.
ODORE DI GAS	Beccucci del fornello lasciati aperti.	Controllare che i beccucci del fornello siano completamente chiusi.
	Perdita dal collegamento della bombola del gas alla cucina.	Verificare che i collegamenti del gas siano corretti e privi di perdite.
INIETTORE NON FUNZIONANTE O SCINTILLA CONTINUA	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti o bagnati.	Pulire le punte e il corpo delle candele di accensione e dei bruciatori a gas.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare accuratamente i bruciatori prima dell'utilizzo.
	Manopola bloccata verso il basso (evento comune in caso di prodotto nuovo)	Sfilare la manopola e mandare più volte il pistoncino su e giù per lubrificare meglio il movimento All'occorrenza aggiungere un piccolo quantitativo di grasso <u>spray</u> .

## REGOLE D'USO

1. Effettuare la movimentazione e il trasporto dell'apparecchio esclusivamente nella confezione originale.
2. Prestare la massima attenzione durante le operazioni di carico, scarico e movimentazione dell'apparecchio.
3. Assicurarsi che l'imballaggio sia correttamente chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
4. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua, ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio o il prodotto.
5. Evitare urti, cadute o incidenti durante la manipolazione e il trasporto, che potrebbero danneggiare o deformare l'apparecchio.

# PROCEDURE DI GESTIONE FUTURE

*Il prodotto deve essere conservato e trasportato nella confezione originale. Qualora la confezione originale non fosse disponibile, il prodotto deve essere avvolto con materiale protettivo adeguato e fissato con nastro adesivo.*

- *Non appoggiare oggetti sopra il prodotto.*
- *Non far cadere il prodotto durante il trasporto e proteggerlo dagli urti.*
- *Mantenere il prodotto in posizione piana durante la movimentazione.*
- *Durante il trasporto, assicurarsi che eventuali accessori siano correttamente fissati per evitare danni al prodotto.*

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Utilizzare la minore quantità d'acqua possibile durante la cottura.
2. Utilizzare pentole e padelle di dimensioni adeguate alla quantità di cibo da cucinare, evitando recipienti troppo grandi per piccole quantità.
3. Utilizzare pentole e padelle realizzate in materiali con buona conducibilità termica (ad esempio ghisa, acciaio o smalto), che si riscaldano più rapidamente rispetto a vetro o ceramica e consentono un minor consumo di energia.
4. Selezionare l'impostazione energetica più bassa possibile per portare l'acqua a ebollizione e ridurre successivamente la potenza al minimo necessario per mantenere la temperatura desiderata.
5. Assicurarsi che il recipiente utilizzato per la cottura sia correttamente centrato sul fornello.
6. Quando possibile, cucinare utilizzando pentole e padelle dotate di coperchio, per ridurre la dispersione di calore e ottimizzare i tempi di cottura.

## SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RAEE)

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Il simbolo del contenitore barrato indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico indifferenziato. Al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchio deve essere conferito presso appositi centri di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche, secondo le normative vigenti.



Un corretto smaltimento contribuisce a prevenire possibili danni all'ambiente e alla salute umana e favorisce il recupero e il riciclo dei materiali.

Prima di smaltire il prodotto scollegare l'alimentazione elettrica e rendere l'apparecchio inutilizzabile per evitare usi impropri.

Per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili rivolgersi all'amministrazione comunale competente o al servizio di smaltimento rifiuti.

## SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

I materiali di imballaggio sono riciclabili. Non smaltire l'imballaggio con i rifiuti domestici indifferenziati, ma conferirlo presso gli appositi punti di raccolta secondo le normative locali.

# USA, SCATTA, CONDIVIDI

---

Speriamo che questo manuale ti sia stato utile.

Ci farebbe davvero piacere vedere i tuoi risultati e il modo in cui utilizzi i prodotti PremierTech nella vita di tutti i giorni.

Condividi le tue foto, le tue esperienze e le tue soluzioni: altri utenti come te stanno già raccontando come i nostri elettrodomestici semplificano e migliorano le loro attività quotidiane.

Scegli la piattaforma che preferisci, utilizza il nostro hashtag ufficiale e taggaci nei tuoi post.

PremierTech è il tuo momento: condividi la tua esperienza.

#PremierTech

#DadoShop



## ALTRI PRODOTTI PREMIERTECH

---

Se sei soddisfatto del tuo prodotto PremierTech, scopri tutta la nostra linea di elettrodomestici.

Visita [www.premiertech.it](http://www.premiertech.it)

**PremierTech – Innovazione alla tua portata.**



L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE



Riproduzione vietata - Testi di proprietà del marchio PremierTech  
Per richieste d'assistenza scrivere a: [assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)

# GARANZIA

Ogni prodotto PremierTech venduto ad un acquirente "consumatore" è assistito dalla garanzia sui beni di consumo, che copre i difetti di conformità che si manifestano entro 24 mesi dalla data di consegna del bene (12 mesi se acquirente commerciale). Salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro i primi 6 mesi dalla data di consegna del bene esistessero già a quella data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità. La garanzia del venditore obbliga il venditore come previsto dai termini di legge, in caso di mancanza o difetto di un dispositivo, ad assicurare per un periodo di due anni la riparazione o la sostituzione. In relazione all'inversione dell'onere della prova, l'acquirente è obbligato a dare prova, scaduti sei mesi, che la mancanza esisteva già al momento del trasferimento del rischio.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

La Società Dado SRL, distributrice del marchio PremierTech, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo sopra indicato a partire dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile). I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente dal nostro servizio di assistenza, durante il periodo di garanzia di cui sopra. La Dado SRL si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa. Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

## LA GARANZIA NON COPRE

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Dado SRL;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto (da intendersi successive alla data di ricezione del prodotto), fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: bottiglie, contenitori, coltelli, ecc. usati con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

**Per ricevere assistenza in garanzia sui prodotti PremierTech contattare: [assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)**



# CONTENTS

Introduction	Pag. 37 - 43
Electrical connection	Pag. 44
Gas connection	Pag. 45 - 47
Leak test	Pag. 48
Room ventilation	Pag. 48
From natural gas to LPG or from LPG to natural gas	Pag. 49
Minimum flame adjustment	Pag. 50
Appliance setup	Pag. 51
Installation	Pag. 52 - 55
Use of the appliance	Pag. 55 - 58
Use of cookware	Pag. 59
Cooking warnings	Pag. 60
Maintenance and cleaning	Pag. 61 - 62
Troubleshooting	Pag. 63 - 64
Rules for use	Pag. 64 - 65
WARRANTY	Pag. 67



THANK  
YOU FOR  
YOUR  
PURCHASE

# INTRODUCTION

Dear Customer,

Thank you for choosing our product.

Our goal is to ensure customers an optimal and efficient use of this product, designed in our modern facilities with full respect for the environment and according to strict quality standards.

We recommend that you carefully read this user manual and keep it safe before using the cooktop, in order to preserve its original features over time.

## PLEASE NOTE

This user manual applies to multiple models. The appliance you purchased may not include all the functions described herein.

Our products are designed exclusively for domestic use and not for commercial purposes.

Images in this manual are for reference only and may not exactly match your product.

This product is manufactured in modern, eco-friendly facilities in compliance with environmental regulations.

Functions marked with an asterisk (\*) are optional.

Product compliant with Directive RAEE (WEEE).

## IMPORTANT WARNINGS

- Read these instructions carefully before use. Only by doing so can you ensure safe and correct operation.
- Installation and repairs must be carried out exclusively by an AUTHORIZED SERVICE CENTER. The manufacturer is not responsible for damage caused by unauthorized interventions.
- The technical features and configuration of the appliance correspond to those indicated on the rating label attached to the product.
- This appliance is intended exclusively for domestic use.
- **WARNING:** Do not place metal objects on the cooking surface.
- **WARNING:** The glass surface may become hot during and after use.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Avoid using it for purposes other than cooking (e.g., space heating).

- **WARNING:** Never try to extinguish a fire with water. Turn off the device and cover the flames with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The cooking surface must always be kept under supervision during use.
- **WARNING:** If the cooktop or any of its components are damaged, immediately turn off all burners, disconnect the gas or power supply, and do not use the appliance. Contact an authorized technician.
- This appliance is not designed to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- To prevent overheating, the cooktop must not be installed in enclosed spaces or behind decorative panels that obstruct proper ventilation.
- Keep children under 8 years of age away from the appliance during operation.
- This appliance may be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the related hazards.
  - Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless under continuous supervision.
  - Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless supervised.
- Keep the appliance, the power cord, and packaging materials out of reach of children.
- Avoid touching heating elements during and after use.
- Before using the appliance, make sure that curtains, fabrics, or any flammable materials are kept at a safe distance from the cooking area. Do not place flammable or heat-sensitive materials on or near the cooktop.
- Do not use the appliance under the influence of alcohol or substances that could impair your judgment.
- After each use, ensure the appliance is completely switched off.
- During installation or repair work, disconnect the appliance from the power supply.
- Maintain clear air vents and do not obstruct ventilation openings.
- Avoid using metal utensils such as knives, forks, spoons, or lids on the cooktop surface, as they may become hot.

# METHODS FOR PROTECTING THE COOKING SURFACE

The enamelled steel cooking surface is durable but can be damaged if used improperly.

To prevent scratches, deformation, or other damage, follow these guidelines:

- Do not pour cold water on hot burners or surfaces.
- Do not stand or lean on the cooktop.
- Avoid sudden impacts on the surface (for example, objects falling like lids), which could cause damage.
- After each use, ensure the base of the pans and burner surfaces are clean and dry.
- Do not clean vegetables or other food directly on the cooktop. Sand grains or residues could scratch or damage the enamel surface.
- Do not place flammable or plastic materials on the cooktop. Items such as tin, zinc, or aluminium (including foil or empty coffee pots) may melt and permanently damage the surface.
- Be careful not to leave sugary foods or fruit juices in contact with the burners; they could stain the surface.

## ELECTRICAL SAFETY

- **WARNING:** Disconnect all power circuit connections before accessing terminals or performing any maintenance.
- **WARNING:** In case of damage to electrical components or to the appliance's power system, immediately switch off and disconnect the device to prevent electric shock.
- The appliance must be connected to a properly earthed electrical installation compliant with current standards, equipped with adequate protection (fuse or automatic circuit breaker) as indicated in the technical specifications.
- The power connection must allow complete disconnection from the power supply. In case of malfunction or danger, the installation must include a disconnection device that ensures all-pole separation in compliance with applicable standards.
- The grounding system must always be effective to ensure user safety.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper or non-compliant electrical connections.

- The power disconnection devices must be installed so that they can be easily reached by the user once the appliance has been installed.
- When using a plug connection, do not touch the plug with wet hands and do not unplug the appliance by pulling the cable – always hold the plug firmly. In case of direct connection to the power system, avoid any contact with live parts and only operate after disconnecting the device from the power supply.
- Do not wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electric shock.
- When using electrical appliances near the cooktop (e.g. mixers), ensure that the power cord does not come into contact with hot surfaces, as this may damage the insulation.
- Do not use damaged or worn power cords. Always replace them with an original type.
- For appliances connected via plug, make sure that the socket is not exposed to moisture. For direct connections, check that the junction box and cable are dry, protected, and properly installed to prevent electric shock.
- Disconnect the appliance from the power supply before any installation, maintenance, cleaning, or repair work.
- If the appliance is supplied with a plug, ensure it is correctly inserted into a wall socket that is properly installed and grounded. For direct wiring, make sure all connections and terminals are correctly and securely fixed, in accordance with safety regulations.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, as steam may cause electric shock.
- The appliance is fitted with a “Y” type supply cord. The power cable is not user-replaceable. In the event of damage, it must be replaced exclusively by the manufacturer, authorized service center, or similarly qualified personnel.
- For fixed wiring, the appliance must be connected to permanent wiring in accordance with the local wiring regulations. For Class I appliances, the disconnection device must provide all-pole disconnection under the installation conditions defined by the applicable wiring standards.

# GAS SAFETY

- This appliance is not connected to a device for evacuating combustion products. It must be installed and connected in compliance with current installation standards, taking into account proper ventilation of the environment.
- During use, a gas cooktop produces heat, humidity, and combustion products. Make sure the kitchen is adequately ventilated during operation, either through natural ventilation openings or mechanical ventilation systems.
- In case of intensive or prolonged use of the appliance, additional ventilation may be required – for example, opening a window or increasing the speed of the mechanical ventilation system, if available.
- The appliance must be used only in well-ventilated environments and in accordance with local regulations. Read this manual carefully before using the product.
- Before installing the appliance, check the condition of the location (type of gas, air exchange system) to ensure it complies with the appliance's requirements.
- The appliance must not be kept in the ignition position for more than 15 consecutive seconds. If it does not ignite within that time, stop the operation, wait at least one minute, and try again.
- All operations involving the installation of the gas supply system must be carried out exclusively by authorized and qualified personnel.
- If the appliance is to be used with a type of gas other than that for which it was factory-set, contact an authorized service center for proper conversion.
- To ensure correct operation and safety, check the burner, nozzle, and gas connections regularly, following the manufacturer's recommendations.
- The gas burner generates heat, producing a blue and steady flame during normal operation. Insufficient combustion may generate carbon monoxide (CO), an invisible and extremely toxic gas.
- In the event of unusual odors or suspected gas leaks, turn off the gas supply immediately, ventilate the room thoroughly, and contact your gas supplier or local emergency services.

# WHAT TO DO IN CASE OF GAS LEAK OR SMELL

- Do not use open flames and do not smoke.
- Do not operate any electrical switches (including lights, doorbells, or plugs).
- Do not use telephones or mobile devices inside the building.
- Immediately open doors and windows to ventilate the area.
- Close the main gas valve or shut off the gas supply at the meter.
- Contact your gas supplier or emergency services from outside the building.
- If the odor of gas persists, evacuate the premises and alert neighbors.
- Do not re-enter the building until the competent authorities confirm it is safe.

## INTENDED USE

- This product is designed exclusively for domestic use. Commercial or professional use is not permitted.
- The appliance is intended solely for cooking food and must not be used for heating or any other purpose.
- The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper or non-compliant use.
- The expected service life of the appliance is 10 years. During this period, the manufacturer guarantees the availability of spare parts necessary for the correct operation of the appliance.

# BEFORE ELECTRICAL CONNECTION

- This cooktop must be installed and connected correctly by authorized and qualified personnel.
- ⚠ WARNING: Electrical connections must be carried out only through grounded power outlets, in compliance with current regulations.
- If no suitable grounded outlet is available at the installation site, contact a qualified electrician. Failure to properly ground the appliance may result in serious injury or damage.
- The appliance must be connected to an efficient grounding system and positioned so that the plug remains easily accessible after installation.
- The cooktop is designed to operate at a 220–240 V ~ 50/60 Hz power supply and requires a 16 A magnetic circuit breaker. If the household electrical system does not meet these requirements, contact a qualified electrician.
- ⚠ CAUTION: When connecting the power supply, take all necessary precautions to avoid accidental activation.
- ⚠ CAUTION: The power cable must be installed so that it does not come into contact with any hot parts of the appliance.
- ⚠ WARNING: If the power cord becomes damaged, it must be replaced only by the manufacturer, authorized service center, or similarly qualified personnel to prevent hazards.

# ELECTRICAL CONNECTION

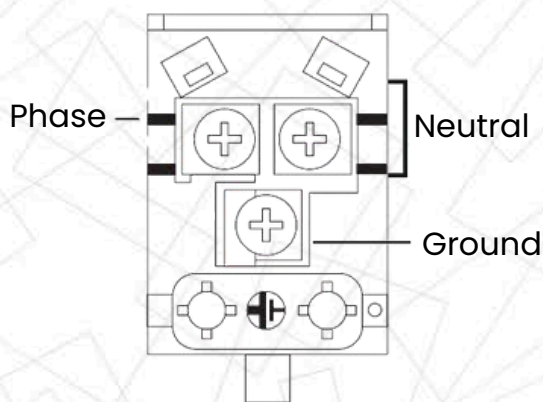
## IMPORTANT WARNINGS

- ⚠️ **WARNING:** The electrical connection of this appliance must be carried out exclusively by authorized and qualified personnel, in compliance with current regulations. The manufacturer is not responsible for damage or injury caused by improper or unauthorized installation.
- ⚠️ **WARNING:** The appliance must always be connected to an electrical system equipped with an efficient grounding device, in accordance with local regulations. Failure to provide proper grounding may pose a serious risk to user safety. The manufacturer declines any responsibility for damage resulting from improper grounding.
- ⚡ **RISK OF ELECTRIC SHOCK:** Before performing any maintenance or cleaning, disconnect the appliance completely from the mains power supply.

## ELECTRICAL DIAGRAM

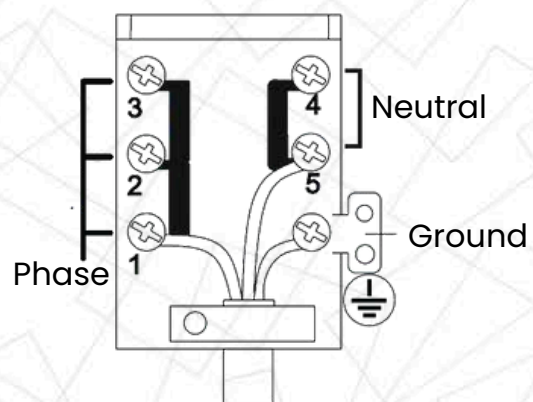
- The connection of the cooktop to the electrical system must be performed by authorized personnel, following the wiring diagram provided and in accordance with current installation standards.

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 0.75 mm<sup>2</sup>  
H05VV-F 3G 1 mm<sup>2</sup>  
H05VV-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05VV-F 3G 1 mm<sup>2</sup>  
H05VV-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>

# GAS CONNECTION

## RISK OF EXPLOSION:

Before carrying out any work related to the gas installation, turn off the gas supply.

Improper installation may cause serious injury or damage to people and property.

- ⚠ WARNING: All gas appliance installation and connection work must be carried out exclusively by authorized and qualified personnel, in compliance with current regulations. The manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or unauthorized installation.
- ⚠ WARNING: Before installing the appliance, verify that the settings are compatible with the local gas supply conditions (type of gas and pressure), as indicated on the appliance rating plate.
- ⚠ WARNING: The flexible gas hose used for the connection must have a minimum length of 40 cm and a maximum of 125 cm, and must comply with current installation standards.

The appliance must be installed in accordance with current regulations.

Proper ventilation of the room must always be ensured.

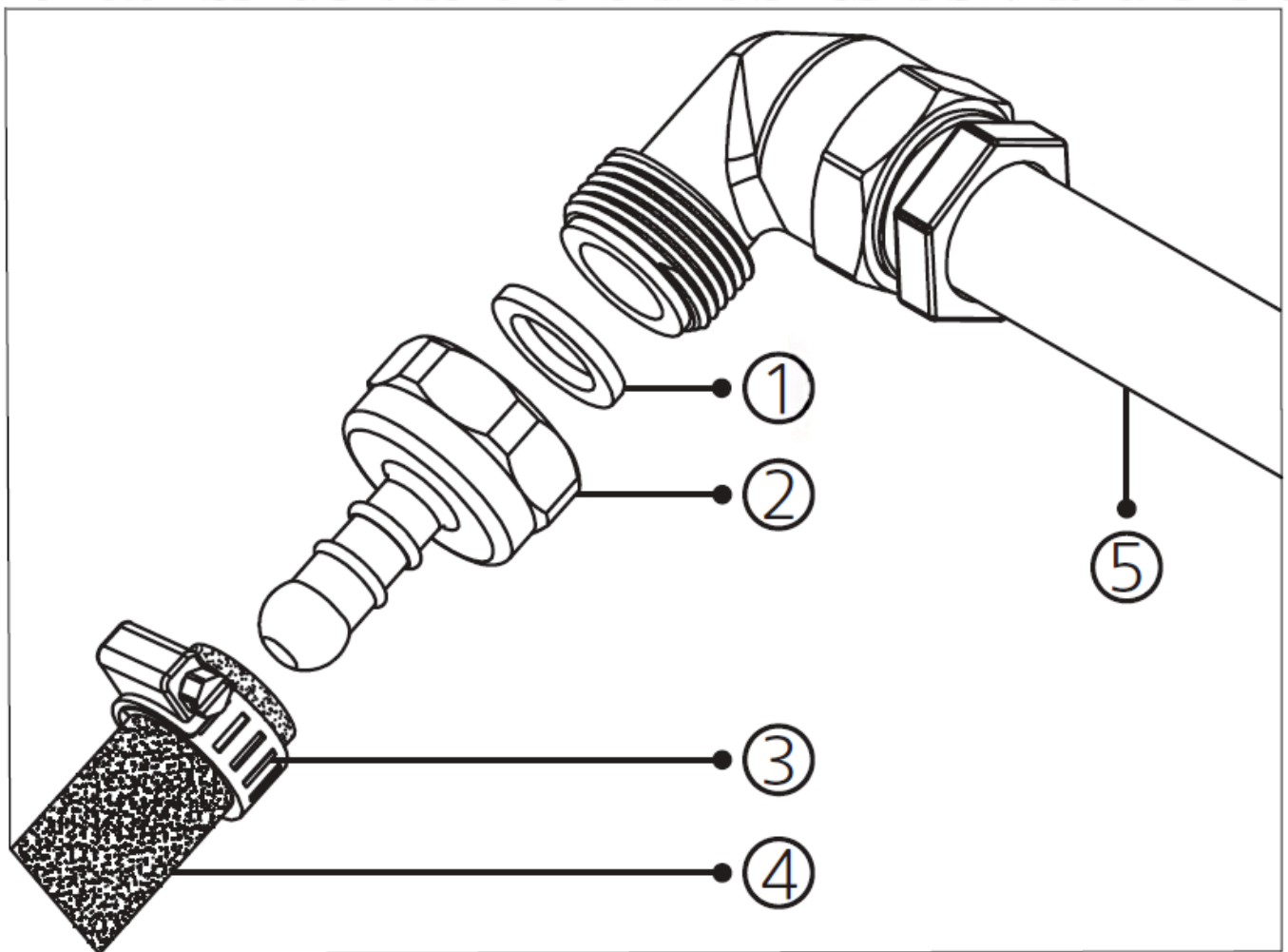
Install the cooktop on a flat and stable surface, in a well-ventilated environment.

## POST-INSTALLATION WARNINGS:

- Do not move the appliance when it is connected to the gas supply. Any applied force may damage or loosen the connection.
- The gas hose must not touch or be too close to hot surfaces such as the oven or any part of the cooktop.
- Avoid twisting or bending the gas hose excessively.
- Ensure the connection between the gas pipe and the cooktop is securely tightened using a suitable fixing device.

# LPG CONNECTION

Connect the metal clamp to the flexible hose coming from the LPG cylinder. Insert the end of the hose fully onto the gas inlet fitting located at the rear of the appliance. To facilitate insertion, the hose can be softened by immersing it in hot water. Tighten the clamp securely using an appropriate screwdriver. After installation, check that there are no gas leaks and that the connection is secure and stable. The gas inlet fitting is equipped with both a pipe and gasket, which are necessary for correct connection.



## CONNECTION COMPONENTS

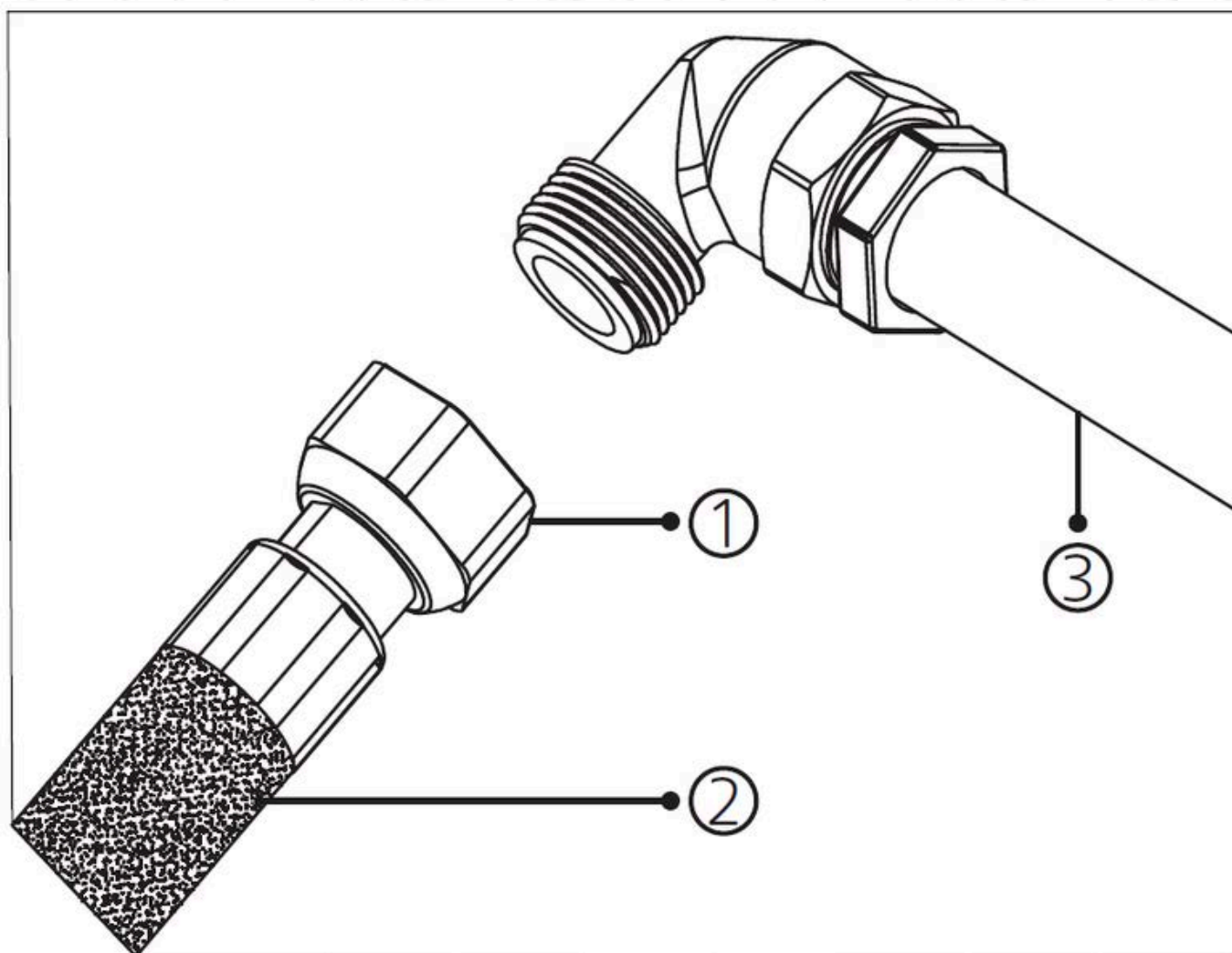
1. Gasket
2. Flexible hose inlet fitting
3. Metal clamp
4. LPG connection hose
5. Main gas pipe

# NATURAL GAS CONNECTION

Tighten the nut to secure the connection pipe to the main gas pipe.

Make sure the fitting is properly tightened and check carefully for any gas leaks before completing the installation.

The components required for the connection are listed below.



## CONNECTION COMPONENTS

- 1. Nut
- 2. Natural gas connection pipe
- 3. Main gas pipe

# LEAK TEST

Make sure all control knobs on the panel are in the closed position and that the area is properly ventilated before performing the leak test.

Apply a soap and water solution to all gas connection points.

If there is a leak, bubbles will appear.

## WARNING:

Never use matches, lighters, cigarettes, or any other open flames to check for gas leaks.

# ROOM VENTILATION

The air required for burner combustion is drawn directly from the surrounding environment, while combustion products are released into the room.

To ensure safe operation of the appliance, adequate and permanent room ventilation must be provided.

If there are no windows or external openings, an additional ventilation device must be installed. If the room has a door or permanent opening to the outside, no further ventilation openings are required.

## ROOM SIZE AND VENTILATION OPENINGS

Room size	Ventilation opening
Less than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
From 5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
More than 10 m <sup>3</sup>	not required
Basements or cellars	min. 65 cm <sup>2</sup>

# FROM NATURAL GAS TO LPG OR FROM LPG TO NATURAL GAS

**WARNING:** Before performing any operation, disconnect the appliance from the gas supply and the electrical mains.

**RISK OF BURNS:** If the appliance has been recently used, allow it to cool down completely before carrying out any intervention.

## REPLACING THE INJECTORS

1. Remove the grate, burner cap, and burner body to expose the injector (Figure 1).
2. Using a 7 mm socket wrench, as shown in Figure 2, unscrew and remove the injector by turning it (see Figure 3).
3. Replace the injectors with those suitable for the type of gas being used, referring to the injector table provided for the appliance.

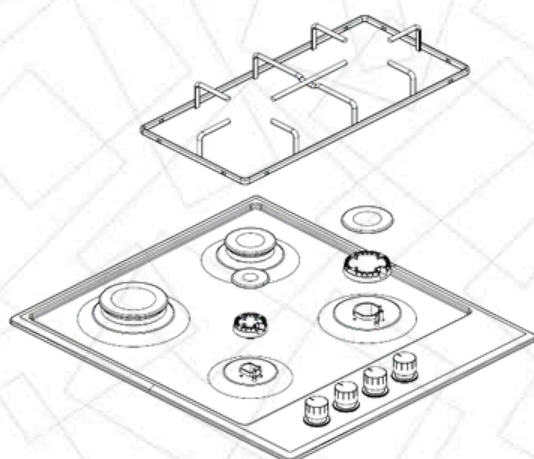


Fig1

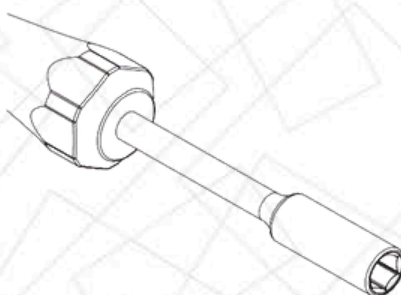


Fig2

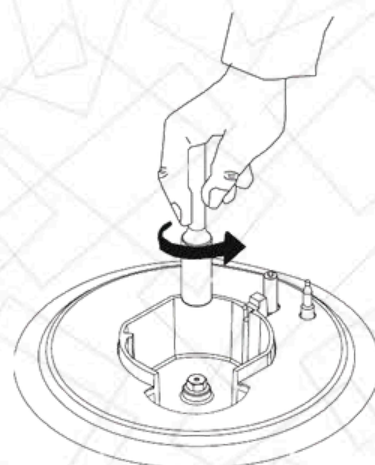


Fig3

**WARNING:**

The gas type conversion and injector replacement must be carried out exclusively by an authorized service center.

# MINIMUM FLAME ADJUSTMENT

After replacing the injectors, it is necessary to adjust the minimum gas setting according to the new type of gas supply.

Before starting the procedure, make sure that:

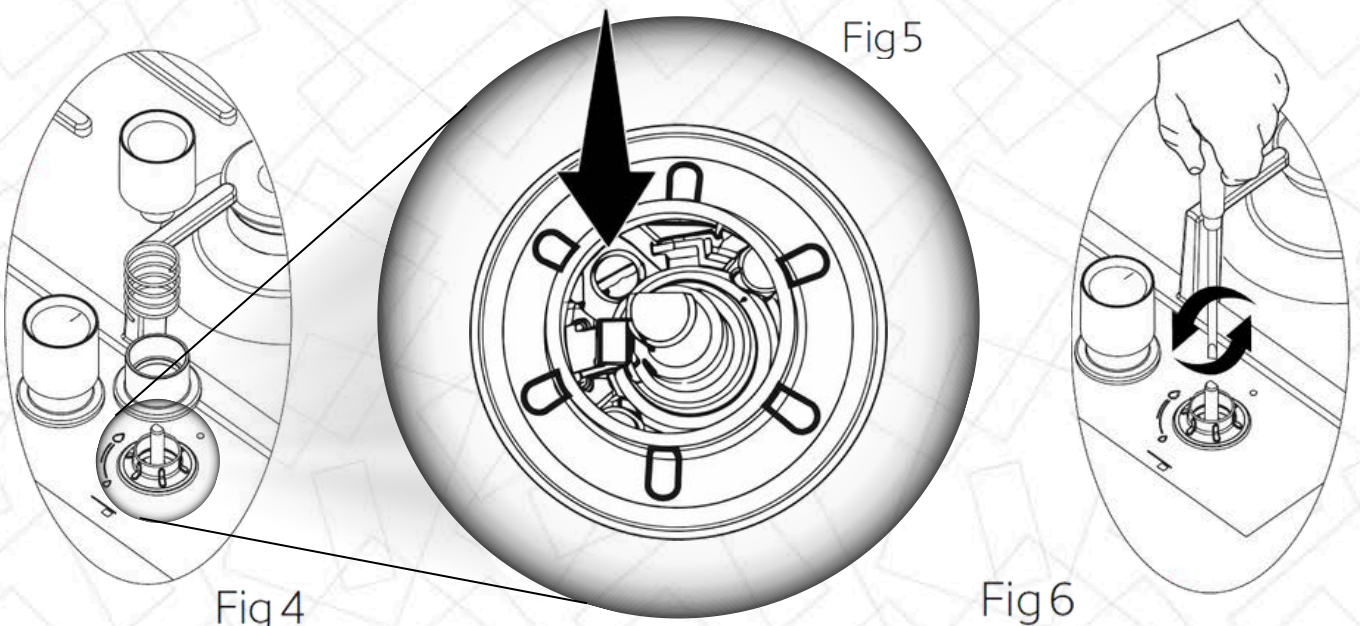
- the appliance plug is connected;
- the gas supply is active;
- the burners are correctly positioned.

Note: The gas adjustment screw for the minimum flame position must be:

- loosened when converting from LPG to natural gas;
- tightened when converting from natural gas to LPG.

## ADJUSTMENT PROCEDURE

1. Set the burner to the minimum flame position and remove the control knob from the control panel (see Figure 4).
2. Using a properly sized screwdriver, tighten or loosen the gas adjustment screw as shown in Figure 5 (see Figure 6). In this way, the minimum flame can be increased or decreased. Adjust until you obtain a stable flame, with a minimum length of approximately 4 mm.
3. For the final check, quickly turn the knob from the maximum to the minimum position. In both cases, the flame must remain lit.
4. Repeat the procedure for each burner on the cooktop.
5. Once the gas adjustment is correctly completed, reinstall the control knobs.



**WARNING:** Depending on the model and the type of burner installed, the position of the gas adjustment screw may vary.

# APPLIANCE SETUP

Check that both the electrical and gas systems are correctly prepared for the operation of the appliance.

If not, contact qualified personnel for proper adjustment of the connections.

- **WARNING:** The manufacturer is not responsible for any damage caused by installations or interventions carried out by unauthorized personnel.
- **WARNING:** It is the customer's responsibility to ensure that the installation site and the electrical and gas systems comply with local regulations in force.
- **WARNING:** The installation of the appliance must comply with local electrical and gas regulations.
- **WARNING:** Before installation, verify that the appliance is not damaged. Do not install damaged products, as they may pose a risk to user safety.
- **WARNING:** Keep ventilation ducts clear and unobstructed at all times.
- **WARNING:** During installation, wear appropriate personal protective equipment and follow all applicable safety standards.
- **WARNING:** The appliance must be installed to prevent airflows from interfering with burner ignition or causing unburned gas accumulation.
- **WARNING:** The supporting surfaces adjacent to the appliance, synthetic laminates, or adhesives used must be heat-resistant (minimum temperature 100 °C).
- **WARNING:** The product must not be installed above dishwashers, refrigerators, washing machines, or dryers.

# INSTALLATION

This product is designed for installation on standard kitchen countertops available on the market. It is essential to maintain adequate safety distances between the appliance, surrounding walls, and furniture.

If an extractor hood is installed above the product, follow the hood manufacturer's instructions regarding installation height. The minimum distance must not be less than 65 cm.

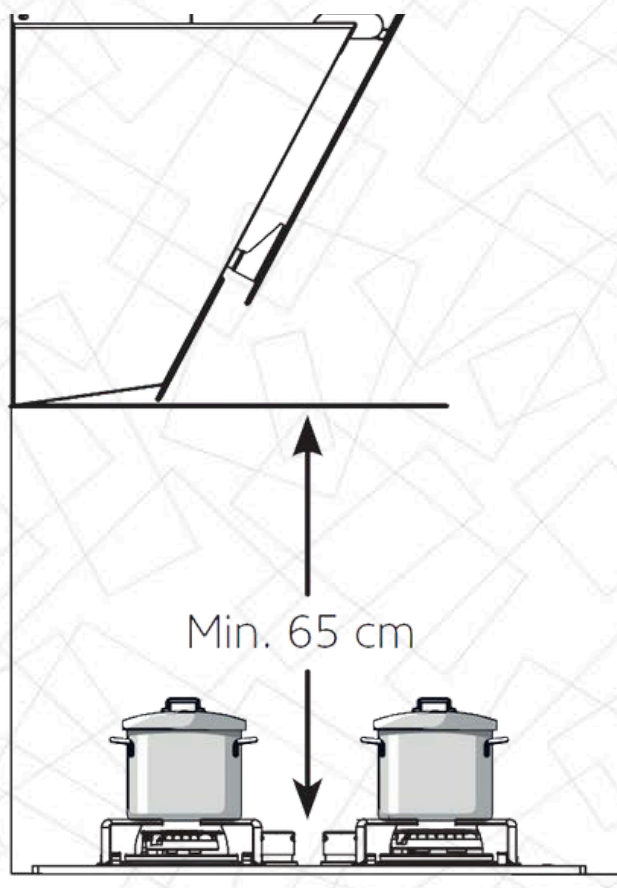
The countertop must be perfectly level, horizontal, and stable.

The opening in the countertop intended for installing the appliance must be made according to the model's specified dimensions.

For appliance installation, compliance with local gas and electrical regulations is mandatory.

If the appliance is installed over drawers, it must be possible to access the underside of the unit; a protective divider panel made from suitable material (e.g. wood) must be installed.

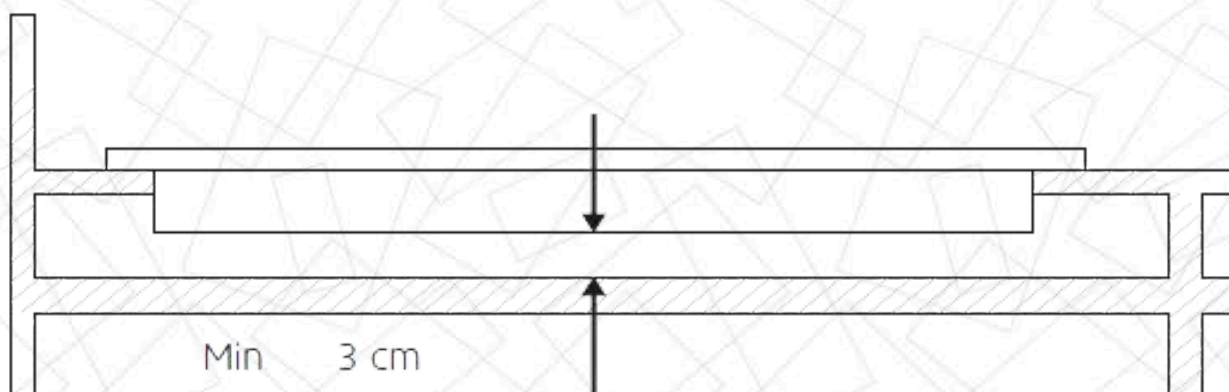
If the cooktop is positioned near a side wall, whether on the right or left, the minimum distance between the wall and the appliance must be 60 mm.



## INSTALLATION ON A COUNTERTOP WITH A BASE UNIT

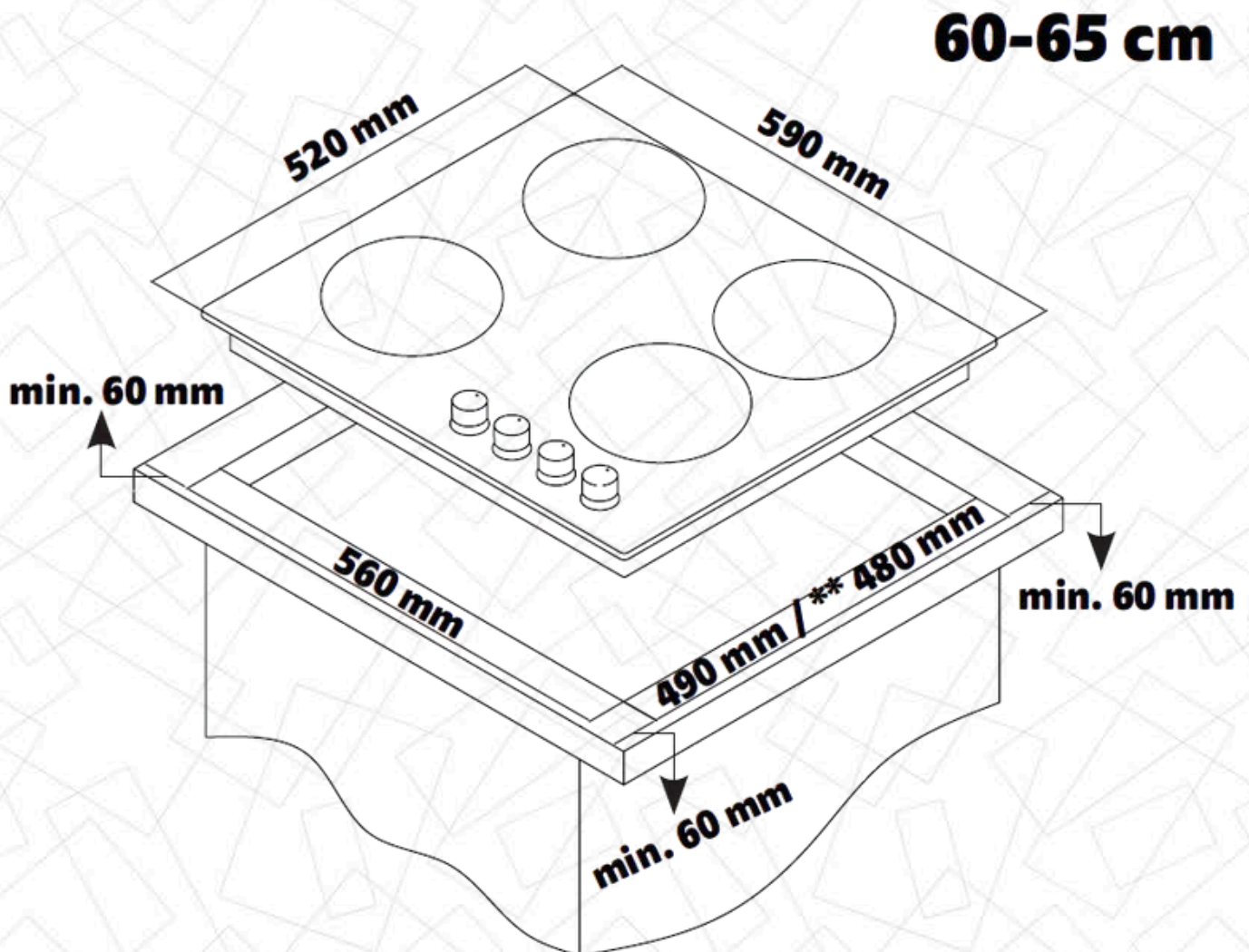
When the product is installed on a countertop with a base cabinet below, a separation panel with a minimum thickness of 3 cm must be installed between the product and the cabinet below to ensure proper insulation and protection.

This panel is not required if the product is installed above an oven.



# WORKTOP CUTTING DIMENSIONS

During the measurement and cutting of the kitchen worktop for the installation of the cooktop, strictly follow the drawings and dimensions indicated in the following sections.



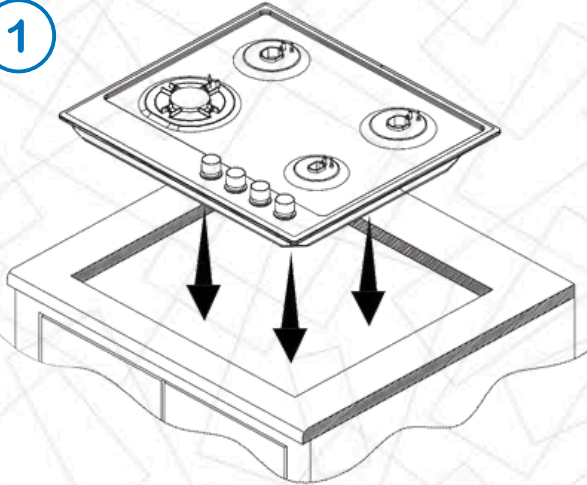
## PROCEDURE

Before starting the installation, remove the burners, burner caps, and grates from the cooktop. Once the installation is complete, reinstall all removed parts correctly.

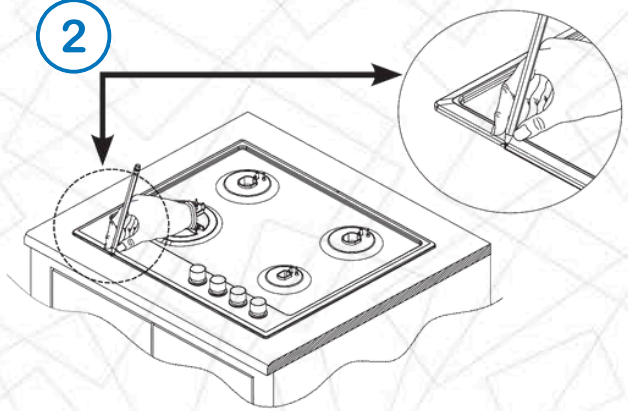
1. Place the cooktop on the kitchen worktop.
2. Use a pen to trace the outline of the cooktop onto the surface.
3. After tracing, remove the cooktop from the worktop.
4. To prevent foreign materials or liquids from entering between the cooktop and the worktop, apply the supplied sealing strip along the traced line.
5. Reposition the cooktop in the cutout, ensuring it rests properly on the sealing strip.
6. Secure the cooktop using the brackets and screws provided.
7. After fastening, carefully remove any excess sealing material.

# STEPS

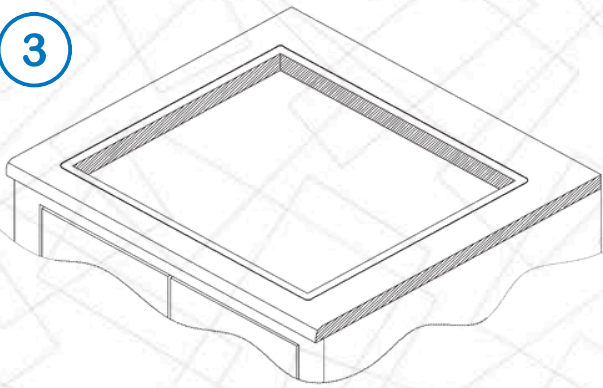
1



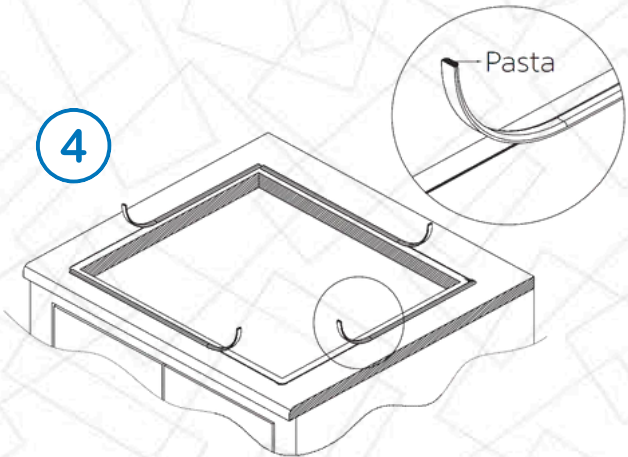
2



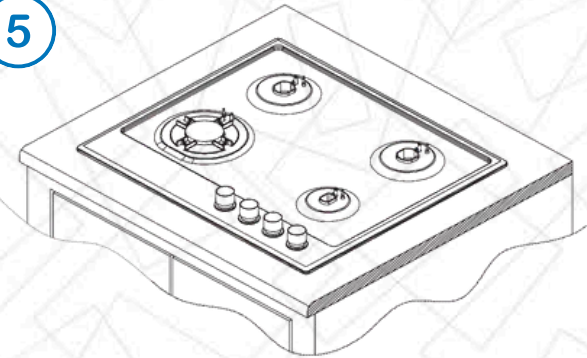
3



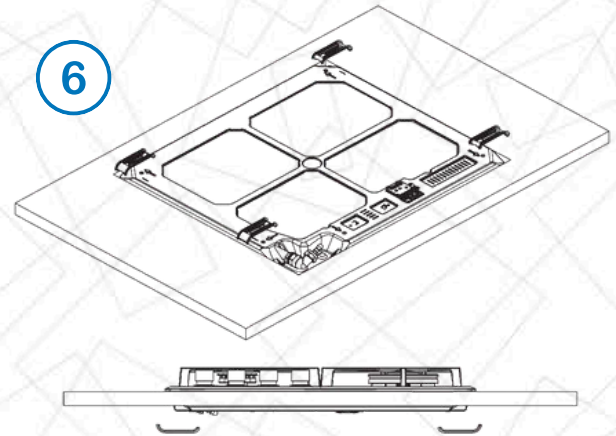
4



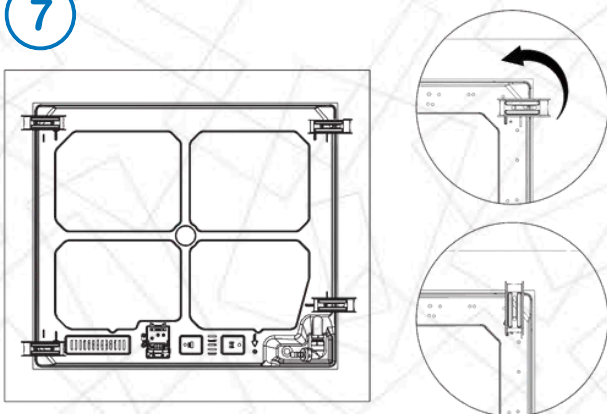
5



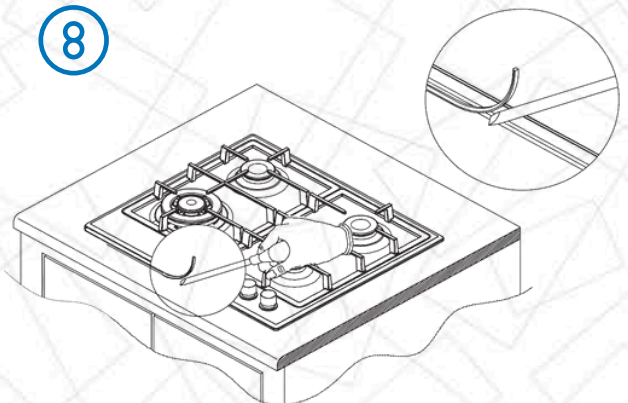
6



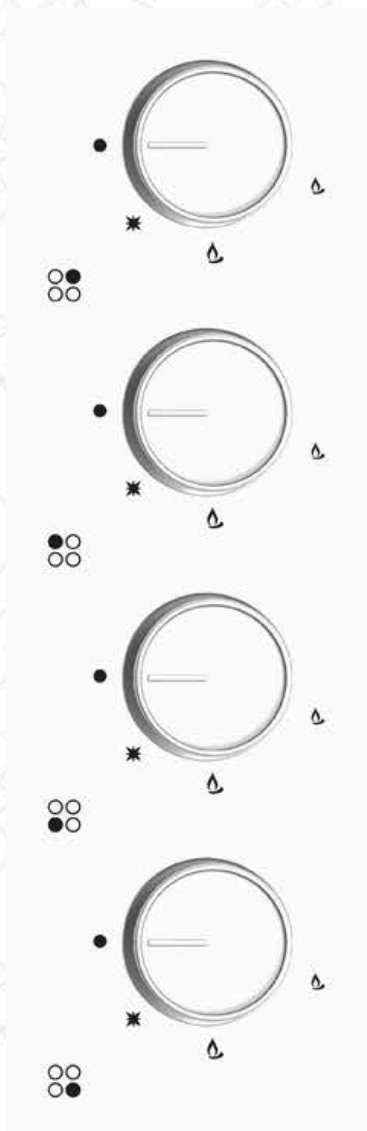
7



8



# CONTROL PANEL



1

- Rear right gas burner

2

- Rear left gas burner

3

- Front left gas burner

4

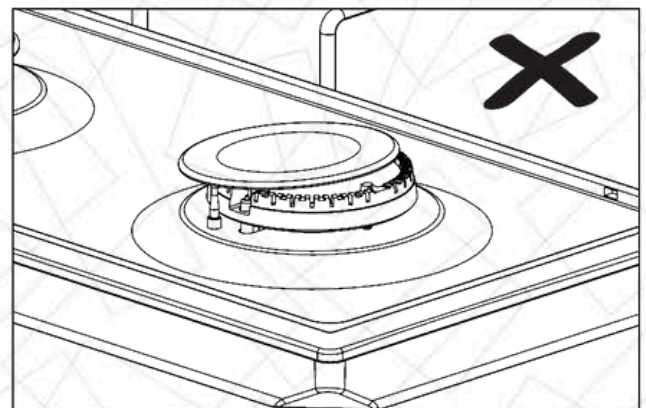
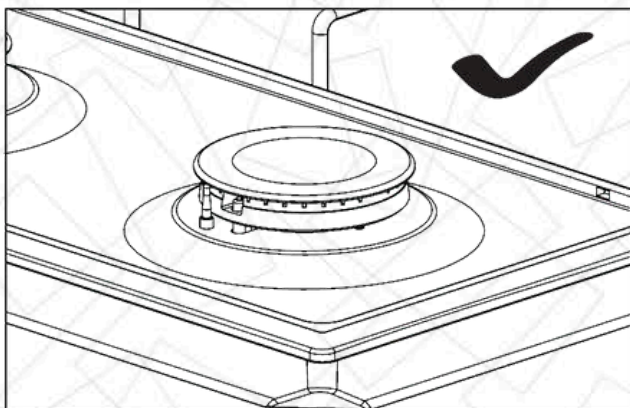
- Front right gas burner

## USE OF THE APPLIANCE

- Remove any protective films and labels from the appliance.
- Before first use, clean the appliance with a damp cloth and dry it thoroughly.
- Wash the removable burner parts by hand using a sponge and a mild, non-corrosive detergent, then rinse and dry carefully.
- Install the burners correctly (see Burner Assembly section).
- Connect the appliance to the gas supply and the power outlet.
- During the first uses, slight smoke or odors may occur due to protective materials: this is normal and not harmful to health.

## GAS BURNER CHECK

1. Before using the hob, make sure that the burner caps are correctly positioned as shown in the illustrations below.
2. Before lighting the burner, ensure that the burner body, gas ducts, ignition area, and the burner hole are completely clean and dry.



## USING THE BURNER

To ignite the desired burner, press the corresponding knob and turn it in the direction indicated by the arrow. Wait about 5 seconds to allow air to escape from the gas pipes (see Fig. 9).

- In models with manual ignition, light the burner using a lighter or a match while turning the knob in the direction indicated (see Fig. 10).
- In models with automatic ignition integrated into the knob, simply press and turn the knob in the direction indicated (see Fig. 9–10).

**⚠ WARNING:** In models with electric ignition, the appliance must be connected to the mains power before use.

## RISK OF EXPLOSION AND COMBUSTION

When igniting the burner, do not press the knob for more than 15 seconds. If the burner does not light within this time, stop the operation and wait at least one minute before trying again.


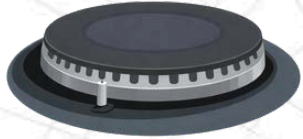




If the knob is held down too long, unburned gas may accumulate and cause a flare-up when reignited.

Otherwise, refer to the section “Adjustment of Minimum Flame”.

# FLAME ADJUSTMENT USING THE KNOB

The flame level is adjusted by turning the burner control knob.

The flame varies according to the position of the knob, as shown below.

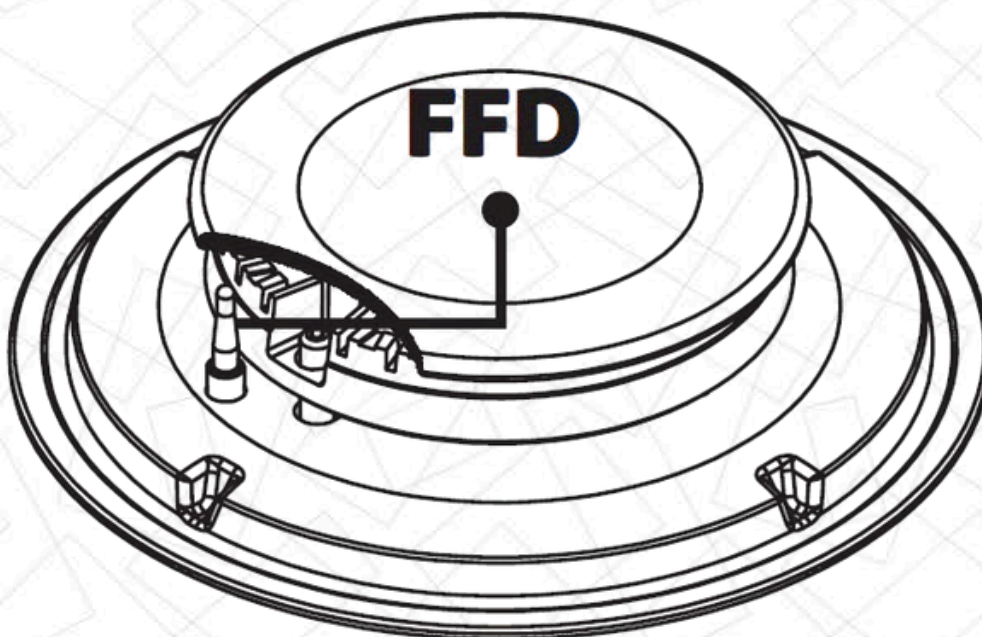
<b>OFF position</b>		Knob in closed position → burner off, no flame.	
<b>Maximum flame</b>		Knob turned towards the large flame symbol → high flame for quick cooking.	
<b>Minimum flame</b>		Knob turned towards the small flame symbol → low flame for gentle cooking.	

# FLAME ADJUSTMENT WITH SAFETY DEVICE

In models equipped with a Flame Failure Device (FFD), after ignition, keep the knob pressed for 5–10 seconds.

During this time, the safety system activates and ensures proper burner operation.

The FFD (Flame Failure Device) automatically cuts off the gas supply to the burner if the flame goes out accidentally, preventing uncontrolled gas leaks.



# USE OF COOKWARE



Always use cookware of suitable size for the selected burner. Do not use pans that are too small on large burners: the flame must never exceed the sides of the cookware.



Do not use cookware with convex or concave bottoms. Only use flat-bottomed cookware that adheres properly to the pan support grid. Using unsuitable cookware can cause instability and heat dispersion.



Always use the lid correctly during cooking. Cooking without a lid or with an unstable one causes energy waste and increases the risk of spills, which could damage the hob or cause fires.



Place cookware exactly in the center of the burner. Misaligned pans can become unstable and tip over accidentally.



Never place utensils or cookware directly on the hob surface. Always use the grids and check that they are properly positioned before lighting the burner.



When moving a pan from one burner to another, always lift it. Do not slide it across the hob or the grids to avoid scratches, instability, and damage.



Do not use multiple burners simultaneously for heating a single large pan or griddle. During prolonged cooking, avoid excessive use of high temperatures to prevent overheating.

# COOKING WARNINGS

*WARNING: Unattended cooking, especially when using oil or fats (solid or liquid), is dangerous and may cause a fire. Never leave the appliance operating without supervision.*

*WARNING: During use, burners, pan supports, and surrounding parts become very hot. Avoid touching hot surfaces to prevent burns.*

*WARNING: Be careful when cooking with alcohol. Alcohol evaporates at high temperatures and may ignite if it comes into contact with hot surfaces or open flames.*

*WARNING: Do not heat closed tins, metal containers, or glass jars. The pressure inside can increase and cause an explosion.*

*WARNING: Plastic cookware or materials not heat resistant may melt or become damaged by high temperatures. Do not place plastic utensils or plates on the hob.*

*WARNING: Make sure the pan supports are correctly positioned before use. Improper positioning may cause instability or gas leakage.*

*WARNING: Do not place pans or plates on burners that are turned off. Residual heat may damage cookware or cause a fire.*

*WARNING: Uneven or deformed cookware bases may damage the pan supports and the enamel surface of the hob. Always use flat, stable cookware.*

*WARNING: Never cook food directly on the hob surface. Always use appropriate cookware.*

*WARNING: Turn off all burners after use and check that the flame is completely extinguished.*

*WARNING: Do not use burners without the pan supports properly positioned on them.*

*WARNING: Do not place cookware, utensils, or other objects on inactive burners.*

*WARNING: When moving cookware from one burner to another, lift it instead of sliding to prevent scratches or instability.*

*WARNING: Avoid cooking with oversized pots that cover more than one burner at once. This can cause overheating of the hob surface or oil and grease ignition.*

*WARNING: To ensure proper air circulation, do not block or obstruct ventilation openings or the filters of the hood.*

# MAINTENANCE AND CLEANING

## CLEANING INSTRUCTIONS

- *Before carrying out any cleaning or maintenance, disconnect the appliance from the power supply. Risk of electric shock.*
- *Wait until the appliance has completely cooled down before cleaning.*
- *Hot surfaces can cause burns.*
- *Burner and pan support surfaces may become slightly dull over time. This is a normal phenomenon and does not affect the operation or safety of the appliance.*
- *Steam from steam-cleaning devices may penetrate electrical components and cause short circuits. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.*
- *Do not wash any parts of the appliance in the dishwasher.*
- *Due to residual heat or accidental ignition, flammable materials placed on or near the appliance may ignite, deform, or melt. Do not cover the appliance with lids, cloths, or protective films.*

1. *Clean the appliance surfaces with delicate detergents suitable for enamelled or metallic surfaces. Do not use abrasive cleaners or metal scrapers, as they can scratch or damage surfaces.*
2. *Avoid aggressive detergents, solvents, or products containing hydrocarbons for cleaning the appliance.*
3. *Do not use flammable materials such as strong acids, gasoline, or gas for cleaning.*
4. *For daily cleaning, use soapy water or a mild detergent (for example, neutral soap or Marseille soap diluted in warm water).*
5. *Rinse thoroughly and dry the surface with a soft cloth to prevent food residues or liquids from forming crusts during use.*
6. *Avoid using excessively wet cloths or sponges that could cause water infiltration into the appliance. Prevent liquid splashes or food residues from hardening; remove them gently using a soft cloth.*
7. *Avoid using rough or scratchy sponges or aggressive detergents, as they can dull shiny finishes.*
8. *Regular cleaning prevents oxidation and ensures long-lasting operation.*
9. *Once cleaning is complete, check that all knobs rotate freely.*
10. *Any maintenance or internal cleaning must only be performed by qualified service personnel.*

11. *Immediately remove any substances containing vinegar, lemon, salt, sugar, or other acidic or alkaline agents that could corrode the appliance.*
12. *Clean the cooking zones, burners, and all removable parts exclusively by hand, using a non-abrasive sponge, mild detergent, and warm water.*
13. *Clean non-removable parts of the hob surface with a soft, damp cloth and then dry thoroughly.*
14. *Clean the ignition components with a well-wrung cloth, ensuring they are completely dry afterwards. Make sure that the burner holes and the ignition electrodes are completely dry; otherwise, ignition may fail due to the absence of a spark.*
15. *If the appliance has not been used for a long period, clean it carefully before reuse and check proper operation of the ignition system by a qualified technician.*

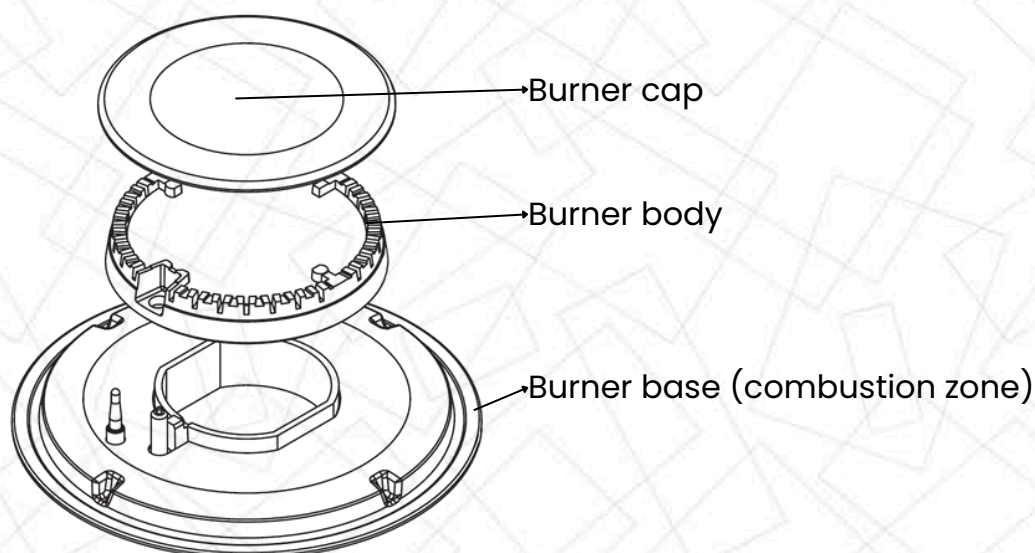
**WARNING:**

*If water, cleaning agents, or moisture enter the ignition system, the automatic ignition may malfunction and continuously generate sparks. This is caused by residual moisture. Dry all parts of the hob thoroughly. If the problem persists, disconnect the appliance from the power supply and allow it to dry completely before using it again (ignition button and burners).*

## ASSEMBLY OF THE HOB BURNER PARTS

*Place the burner body on the burner base, ensuring that it fits correctly into position. Make sure the burner body is correctly seated and stable by gently rotating it right and left until it sits properly. Once positioned, place the burner cap on the burner body, ensuring that it is centered and stable.*

**WARNING:***If the burner components are not properly fitted after cleaning, ignition and burner operation may be compromised.*



# TROUBLESHOOTING

Before contacting the Service Center, check the following points. If the problem persists, contact an authorized service center.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
NO IGNITION	No spark.	Check the electrical power supply.
	Burner cap not fitted correctly.	Fit the burner cap properly.
	Gas supply closed.	Fully open the gas supply.
IRREGULAR IGNITION	Gas supply not fully open.	Fully open the gas supply.
	Burner cap not correctly positioned.	Fit the burner cap properly.
	Ignition system wet or dirty.	Remove any moisture or dirt with a cloth.
	Wet hob surface.	Dry the hob and burners thoroughly.
	Obstructed flame spreader openings.	Clean the flame spreader and ensure that the holes are unobstructed.
NOISE DURING IGNITION OR COMBUSTION	Burner cap not fitted correctly.	Fit the burner cap properly.
	Burner diffuser misaligned.	Carefully reposition the diffuser.
FLAME GOES OUT DURING OPERATION	Boiling liquid overflowing onto the flame.	Turn off the hob, wait at least one minute, then relight.
	Air drafts.	Check the cooking area and eliminate air currents.
YELLOW FLAME	Burner diffuser blocked.	Clean the diffuser carefully.
	Incorrect type of gas.	Check that the gas type used matches the appliance specifications.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
UNSTABLE FLAME	Burner cap not fitted correctly.	Fit the burner cap properly.
	Burner diffuser holes clogged with dirt.	Clean the diffuser holes carefully.
SMELL OF GAS	Burner nozzles not completely closed.	Check that all burner nozzles are fully closed.
	Gas hose connection leak.	Check that all gas hose connections are tight and leak-free.
IGNITER NOT WORKING OR CONTINUOUS SPARKING	Ignition candle or burner body wet or dirty.	Dry and clean the ignition components and burners thoroughly before use.
	The burners are damp.	Ensure the burners are completely dry before use.
	Knob jammed in the lower position (may occur on new appliances).	Pull the knob upwards and press the piston repeatedly to lubricate the movement. Apply a small amount of spray grease if necessary.

## RULES FOR USE

1. *Handle and transport the appliance only in its original packaging.*
2. *Take extreme care during loading, unloading, and movement of the appliance.*
3. *Ensure the packaging is correctly closed during transport to prevent damage.*
4. *Protect the appliance from external factors (moisture, impacts, etc.) that may damage or deform the product.*
5. *Avoid impacts or rough handling that could damage or deform the appliance.*

# FUTURE HANDLING PROCEDURES

*The product must be stored and transported in its original packaging.*

*If the original packaging is no longer available, wrap the product with suitable protective material and secure it with adhesive tape.*

- *Do not place heavy objects on top of the product.*
- *Do not drop or hit the product during transport; always handle it with care.*
- *Keep the product in an upright position during movement.*
- *Make sure all removable parts and accessories are correctly fastened to avoid product damage.*

## ENERGY-SAVING TIPS

1. Use the smallest possible amount of water during cooking.
2. Use pots and pans that match the quantity of food being cooked – avoid large pans for small portions.
3. Choose cookware made from materials with good thermal conductivity (such as cast iron, steel, or enamel), as they heat quickly and distribute heat evenly, saving energy.
4. Select the lowest possible power setting needed to bring water to a boil, then reduce it to the minimum necessary to maintain the desired temperature.
5. Make sure the cookware used is properly centered on the burner to ensure maximum efficiency.
6. Whenever possible, cook with lids on to reduce heat dispersion and shorten cooking times.

## PRODUCT DISPOSAL (WEEE)

This product complies with Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



The symbol of the crossed-out wheeled bin indicates that this product must not be disposed of as household waste.

To avoid potential environmental or health risks from improper disposal, recycle it responsibly through the appropriate collection points for electrical and electronic waste.

For more information about recycling, contact your local authorities or the retailer where the product was purchased.

## PACKAGING DISPOSAL

All packaging materials are recyclable. Dispose of them according to local recycling regulations. Avoid improper disposal and ensure packaging materials are placed in designated recycling containers.

# COOK, SHOOT, SHARE

---

We hope this manual has been helpful to you!

We'd love to see your results and the recipes you've created with your PremierTech products. Share your photos and creations – other cooking enthusiasts like you are already posting their best dishes!

Choose your favorite platform, use our official hashtag, and tag us in your posts.

Chef PremierTech: it's your time to shine – share your passion!

#PremierTech

#DadoShop



## OTHER PREMIERTECH PRODUCTS

---

If you're satisfied with your PremierTech product, discover our full range of home appliances.

Visit [www.premiertech.it](http://www.premiertech.it)

**PremierTech – Innovation within your reach.**



Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.



Reproduction prohibited – Texts are the property of the PremierTech brand.  
For assistance requests, please contact: [assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)

# WARRANTY

Each PremierTech product sold to a “consumer” purchaser is covered by a legal warranty for consumer goods, which includes conformity defects appearing within 24 months from the date of delivery (or 12 months for professional use).

Unless proven otherwise, any defects in conformity that appear within 6 months of delivery are presumed to have existed at that time, unless this assumption is incompatible with the nature of the product or defect.

If a lack of conformity arises, the seller must, at no cost to the buyer, repair or replace the product within a reasonable period of time.

If these remedies are impossible or disproportionate, the buyer may request a price reduction or termination of the contract.

## WARRANTY CONDITIONS

Dado SRL, distributor of the PremierTech brand, thanks you for your purchase and guarantees that its products are the result of the latest technologies and research. The appliance is covered by a standard warranty for the period specified, starting from the purchase date shown on the proof of purchase.

This warranty complies with the applicable legal framework (Art. 1519 et seq. of the Italian Civil Code). Any components found to be defective in material or workmanship will be repaired or replaced free of charge by our authorized service center during the warranty period.

Dado SRL reserves the right to repair or replace the appliance, or replace it with a similar model if production has ceased. In this case, the warranty period will remain that of the original purchase.

The warranty does not cover parts subject to normal wear and tear, nor consumable materials. Repairs must only be carried out by authorized service centers; any tampering by unauthorized personnel will void the warranty.

The warranty applies only if the appliance is used correctly, according to the instructions in this manual and in compliance with local safety and technical regulations. The warranty is void if the product is used in a country for which it was not specifically manufactured or adapted.

This product is intended exclusively for domestic use; any professional or improper use will void the warranty.

## THE WARRANTY DOES NOT COVER

- Parts subject to wear and tear, or those requiring regular replacement.
- Damage caused by improper installation, misuse, or negligence.
- Defects resulting from assembly errors, or use of unauthorized software or components.
- Damage due to external causes (e.g., transport, impacts, voltage surges, water or fire).
- Damage caused by repairs or modifications performed by unauthorized personnel.
- Any indirect damage, loss, or consequential costs arising from product malfunction.

**To receive warranty assistance for PremierTech products, please contact: [assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)**

# PremierTech

DADO S.R.L. UNIPERSONALE  
VAT/P.IVA IT02681390809  
ITALY

[www.premiertech.it](http://www.premiertech.it)  
[assistenza@premiertech.it](mailto:assistenza@premiertech.it)