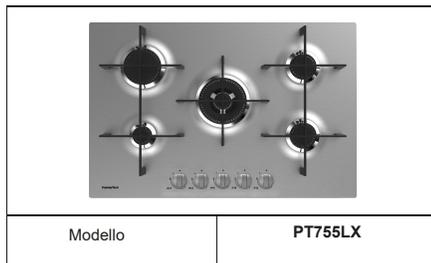
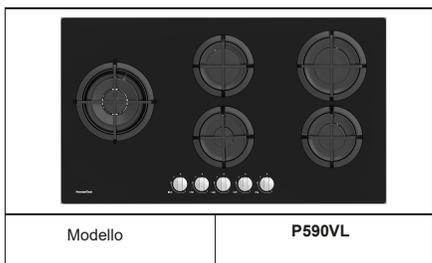
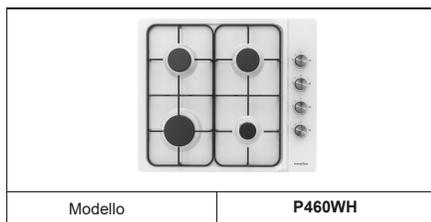


PremierTech®

Piani cottura a gas



Prefazione

Grazie per aver scelto un piano cottura a gas **PremierTech**.

Per utilizzare questo prodotto correttamente e prevenire ogni potenziale pericolo, si prega di leggere con cura queste istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.

Conservare queste istruzioni in un luogo dove possano essere facilmente trovate.

Se sussistono delle incertezze riguardo alle informazioni contenute in queste istruzioni, si prega cortesemente di contattare il centro di assistenza clienti.

Il produttore non si ritiene responsabile per qualsivoglia danno a persone o cose di proprietà derivanti dalla non corretta installazione o da un utilizzo sbagliato del prodotto.

L'elettrodomestico è stato certificato per essere utilizzato anche in altri paesi oltre a quelli segnalati.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di applicare delle modifiche ai prodotti, nel caso siano considerate necessarie o utili, anche nell'interesse del consumatore, senza compromettere

Il funzionamento principale e le caratteristiche di sicurezza dei prodotti stessi.

Il prodotto è destinato ad uso in ambiente domestico e non ad uso commerciale.

Contenuti

Avvertenze di Sicurezza

3	Avvertenze generali di Sicurezza
4	Installazione
5	Sicurezza di Bambini e Persone
6	Durante l'Utilizzo
8	Pulizia e Riparazione
8	Tutela dell'Ambiente

Istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione

9	Descrizione del prodotto
10	Come utilizzare il prodotto
11	Sicurezza e Risparmio di energia
12	Pulizia e Manutenzione

Istruzioni tecniche

14	Istruzioni di utilizzo
15	Posizionamento
16	Installazione del prodotto
16	Allacciamento del gas
17	Specifiche del gas
18	Allacciamento elettrico
19	Conversione del gas / regolazione minimo
20	Risoluzione dei problemi

Avvertenze generali di Sicurezza

- Si prega di prendersi il tempo di leggere questo Manuale di Istruzioni prima dell'installazione o dell'uso del prodotto.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato insieme al prodotto per qualsiasi consultazione futura. Se il prodotto viene venduto o passato ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui queste avvertenze di sicurezza non vengano rispettate.
- I seguenti simboli sono stati creati per essere facilmente compresi così che sia possibile prevenire qualsiasi incidente causato da uso improprio, e utilizzare il prodotto nel modo migliore.
- Leggere per intero il contenuto e assicurarsi di averlo compreso prima di leggere le successive istruzioni.

■ I seguenti simboli vengono utilizzati nel Manuale d'Uso come segue:

 Pericolo / Avvertenza	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare seri danni fisici o la morte.
 Attenzione	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare danni alle persone o alle cose.

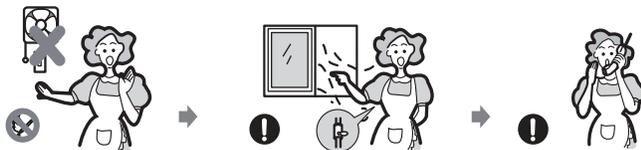


Obbligo di osservanza

Pericolo

■ In caso di fughe di gas, prestare attenzione a quanto segue:

- Non accendere la luce.
- Non accendere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna presa di corrente.
- Non utilizzare il telefono.
 - 1 Smettere di utilizzare il prodotto e chiudere la valvola di collegamento.
 - 2 Aprire la finestra per arieggiare la stanza.
 - 3 Contattare il centro di assistenza utilizzando un telefono esterno.



* Il gas di alimentazione contiene mercaptano, e pertanto è possibile rilevare le perdite di gas dall'odore (puzza di aglio o uova marce) anche alla presenza di 1/1000 di gas nell'aria.

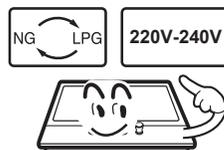
Installazione

⚠ Avvertenza

- Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto della normativa in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.



- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'impianto gas ed elettrico siano conformi al tipo indicato sulla targa caratteristiche.



- Questo apparecchio non deve essere installato su yacht, caravan o roulotte.



- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo tale da non venire a contatto con nessuna parte dell'apparecchio.



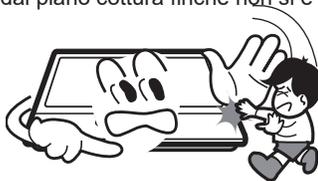
⚠ Attenzione

- **Questo prodotto deve essere installato da un tecnico o da un professionista qualificato.**
- Le condizioni di regolazione di questo prodotto sono indicate sull'etichetta o sulla targa caratteristiche applicata sull'apparecchio.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Dopo aver disimballato il prodotto, assicurarsi che non sia danneggiato e che il cavo di connessione sia in condizioni perfette. In caso contrario, contattare l'installatore prima dell'installazione dell'apparecchio.
- Il mobilio adiacente e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 85°C superiore a quella dell'ambiente in cui il prodotto è collocato.
- Nel caso in cui le fiamme del bruciatore si spengano accidentalmente, chiudere la manopola e non cercare di riaccendere il bruciatore per almeno un minuto.
- L'uso del piano cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).
- L'utilizzo prolungato e sostenuto del prodotto potrebbe richiedere una ventilazione aggiuntiva, come per esempio l'apertura di una finestra, o di una ventilazione più efficace, per esempio l'incremento della ventilazione meccanica, se presente.

Sicurezza di bambini e persone

Avvertenza

- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto o nelle sue immediate vicinanze. Il prodotto diventa rovente durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani dal piano cottura finchè non si è completamente raffreddato.



Attenzione

- Questo prodotto è destinato all'utilizzo da parte di persone adulte.
- I bambini potrebbero farsi del male tirandosi addosso padelle o pentole bollenti.
- Questo prodotto non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o altre persone le cui caratteristiche fisiche, sensoriali o mentali o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro di utilizzarlo in sicurezza senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che si assicuri che il prodotto venga utilizzato correttamente.

Durante l'Utilizzo

⚠ Avvertenza

- Utilizzare l'apparecchio solo per preparare cibo.



- Non modificare l'apparecchio. Il piano cottura non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un separato sistema di controllo remoto.



- L'utilizzo di piani cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui l'apparecchio è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).



- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso sia venuto a contatto con l'acqua.



- Le superfici di riscaldamento e di cottura dell'apparecchio diventano roventi quando vengono utilizzate: prendere pertanto tutte le dovute precauzioni.



- Non utilizzare panni larghi, tovaglette da tè o tessuti simili in quanto le loro estremità potrebbero venire a contatto con le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura.



- Padelle instabili o deformate non dovrebbero essere utilizzate in quanto potrebbero accidentalmente rovesciarsi o versare il contenuto. Non trascinare le pentole sulla superficie del vetro onde evitare di graffiarlo.



Durante l'Utilizzo

- Non utilizzare o immagazzinare materiali infiammabili in cassetti o armadietti vicini all'apparecchio.



- Cibo deteriorabile, oggetti di plastica e bombolette spray potrebbero venir danneggiate dal calore e non dovrebbero essere conservate sopra o sotto l'apparecchio.



- Non spruzzare bombolette spray in prossimità dell'apparecchio mentre è in funzione.



- Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione ● quando il prodotto non viene utilizzato.



⚠️ **Attenzione**

- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è stato realizzato per l'uso commerciale o industriale.
- L'uso prolungato e intensivo del prodotto può richiedere ulteriore ventilazione, per es. l'apertura di una finestra o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Utilizzare manopole o guanti resistenti al calore quando si maneggiano contenitori roventi.
- Non lasciare che le manopole vengano a contatto con le fiamme nel sollevare le pentole.
- Assicurarsi che manopole o guanti non siano umidi o bagnati, in quanto ciò potrebbe far sì che il calore si diffonda più velocemente, con il rischio di provocare ustioni.
- Utilizzare sempre i fornelli solo dopo avervi posato sopra pentole o padelle. Non mettere sul fuoco padelle o pentole vuote.
- Non utilizzare mai contenitori in plastica o fogli di alluminio sul prodotto.
- Quando si utilizzano altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che i cavi non vengano a contatto con la superficie del prodotto in cottura.
- Se si hanno parti meccaniche all'interno del proprio corpo, come per esempio un pace-maker, consultare il proprio medico prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare tovaglette da tè o altro materiale simile in sostituzione delle manopole. Tali parti in stoffa possono prendere fuoco.
- Quando si utilizzano recipienti di cottura in vetro, assicurarsi che siano realizzate per la cottura su fornello.
- Se la superficie del vetro presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare di verificarsi di un corto-circuito.
- Per ridurre la possibilità di eventuali scottature, infiammabilità di materiali e riversamenti, ruotare le maniglie delle pentole di cottura verso le parti laterali o lontane dai bruciatori adiacenti.
- Spegnerne sempre il bruciatore prima di togliere la pentola dal fuoco.
- Sorvegliare attentamente il cibo durante la cottura a fiamma elevata.
- Riscaldare sempre olii e grassi in modo lento e controllare mentre si scaldano.
- I cibi da friggere devono essere sempre il più asciutti possibile. Cibi congelati o surgelati o cibi freschi ancora umidi possono far bollire l'olio e farlo traboccare dalla padella.
- Non tentare mai di togliere dal fuoco una padella di grasso bollente, specialmente se si tratta di una friggitrice a immersione. Attendere che il grasso si sia raffreddato.

Pulizia e Riparazione

⚠ Avvertenza

- Non utilizzare mai sostanze chimiche abrasive o caustiche.



- La riparazione e manutenzione di questo apparecchio deve essere fatta da tecnici autorizzati e le parti devono essere sostituite solo da pezzi di ricambio autorizzati.



⚠ Attenzione

- Prima di cercare di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete di alimentazione e che si sia raffreddato.
- Non utilizzare getti d'acqua ad alta pressione per pulire il prodotto.
- Tenete ben pulita l'apparecchiatura, i residui di cibo possono causare rischi di incendio

Tutela dell'Ambiente

- Dopo l'installazione, si prega di gettare i materiali di imballaggio con la dovuta attenzione alla salvaguardia dell'ambiente.
- Prima dello smaltimento di vecchie applicazioni, si prega di renderle inutilizzabili, tagliandone il cavo di alimentazione.



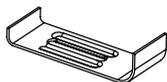
Corretto smaltimento di Questo Prodotto **Smaltimento di Apparecchiature Elettriche & Elettroniche**

- Questo simbolo, apposto sul prodotto o sul libretto di istruzioni, indica che l'elettrodomestico, una volta esausto, non dovrebbe essere smaltito insieme agli abituali rifiuti domestici.
Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a un incontrollato smaltimento, si prega di separarlo dagli altri rifiuti e di riciclarlo in modo responsabile al fine di favorirne il riutilizzo del materiale riciclabile.
- Gli utenti del prodotto dovrebbero contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato, oppure il servizio di smaltimento rifiuti locale, per informazioni circa il luogo e le modalità di smaltimento corretto e riciclaggio delle parti dell'apparecchio.
- Gli utenti commerciali dovrebbero contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere mescolato ad altri rifiuti di tipo commerciale.

Descrizione del prodotto

Modello	P460IN	P460WH	P460BL	P460CR	P590VL	PT755LX
Tipo di piano cottura	piano di cottura a gas da incasso					
Materiale griglie	Acciaio smaltato					
Materiale piano	Acciaio Inox	Smalto			Vetro temperato	Acciaio Inox
Dimensione (L*P*A)	600*510*95	600*510*95		900*510*99	750*510*97	
Tipo di accensione	accensione sotto-manopola					
Collegamento del gas	G1/2 cilindrico					
Alim. elettrica	220-240V ac, 50Hz, 2.0W					
Brucciatori	Rapido (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)				Tripla Corona /Wok (1), Rapido (1) Semi-rapido (2), Ausiliario (1)	
ΣQn	7.5kW				11.1kW	11.7kW

Accessori



Staffa (4)



Guarnizione perimetrale (4)



Vite (4)



Iniettore

P460IN / P460WH (4)
P460BL / P460CR (4)
P590VL (5) / PT755LX (7)



Adattatore (1)

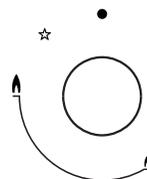


Manuale d'Uso (1)

Come utilizzare il prodotto

Significato dei simboli presenti sul pannello di controllo:

- Cerchio nero: gas chiuso
- ▲ Fiamma grande: impostazione al massimo
- ▲ Fiamma piccola: impostazione al minimo



- L'impostazione al minimo è alla fine della rotazione in senso anti-orario della manopola.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra l'impostazione al massimo e quella al minimo.
- Il simbolo sul pannello di controllo, vicino alla manopola indicherà quale dei bruciatori controlla.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronica. È sufficiente premere e ruotare in senso antiorario la manopola sul simbolo di fiamma massima fino ad accensione avvenuta.

Se il bruciatore non si accende nei primi 15 secondi portare la manopola su ● e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

Ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola, significa che la termocoppia non si è riscaldata abbastanza.

Attendere qualche istante e ripetere l'operazione; mantenere premuta la manopola più a lungo.

- In caso di spegnimento accidentale, un dispositivo di sicurezza provvede a bloccare l'uscita del gas anche a rubinetto aperto.

Riportare la manopola su ● e non tentare la riaccensione per 60 secondi.

Sicurezza e Risparmio di energia

- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere a quello indicato in tabella

BRUCIATORI	PENTOLE	
	min.	max.
Tripla-corona	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi-rapido	200mm	240mm
Ausiliario	120mm	160mm



■ **Non usare pentole oltre queste misure indicate**

NO		SI	
	Non utilizzare pentole di piccolo diametro su bruciatori grandi. La fiamma non dovrebbe mai salire lungo i bordi della pentola.	Utilizzare sempre pentole che corrispondono alle dimensioni del bruciatore, per evitare spreco di gas e alterazione del colore della pentola.	
	Evitare di cucinare senza coperchio o con il coperchio non correttamente posizionato. In quanto così si spreca energia.	Coprire la pentola con un coperchio.	
	Non utilizzare pentole con fondo convesso o concavo.	Utilizzare solo pentole e padelle che abbiano il fondo piatto e spesso.	
	Non collocare mai pentole sul bordo del bruciatore, in quanto potrebbero rovesciarsi Non collocare le pentole con un diametro più largo del bruciatore vicini o alle manopole, in quanto possono provocare il surriscaldamento di questa zona e causarne il danneggiamento. Questo vale anche se la pentola viene posizionata al centro del bruciatore ma tocca le manopole.	Collocare sempre le pentole esattamente sopra il bruciatore, non a lato.	
	Non collocare mai pentole direttamente sopra al bruciatore.	Collocare le pentole sopra a griglia di supporto.	
	Non collocare nulla, come ad es. Diffusori di fiamma tra la pentola e la griglia di supporto, in quanto ne potrebbero derivare seri danni al prodotto.		
	Non utilizzare pesi eccessivi e non urtare la piastra di cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare con cura le pentole quando sono sopra i fornelli.	



- Si raccomanda di non utilizzare contemporaneamente pentole per arrosti, padelle per friggere e bistecchiere su diversi fornelli, in quanto il calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare il piano cottura e i supporti utilizzati per un certo tempo dopo l'uso.
- L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, può bruciare. Pertanto si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. E' da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.



Quando un liquido comincia a bollire, abbassare la fiamma per evitare che il liquido trabocchi. Durante le cotture in cui vengono impiegati grassi ed olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perchè queste sostanze, portate ad alte temperature possono incendiarsi.

Pulizia e Manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio si è raffreddato.
- L'apparecchio dovrebbe essere scollegato dalla rete di alimentazione elettrica prima di iniziare qualsiasi procedimento di pulizia.
- Pulire l'apparecchio regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Spugne in acciaio oppure oggetti appuntiti potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio; si consiglia di pulire con acqua e un po' di detergente non abrasivo.

Utilizzabile	Non utilizzabile
 Panno morbido  Detergente neutro	 Spazzola di nylon  Spazzola metallica  Olio da cucina  Detergenti acidi/alcalini  Abrasivo  Diluente / Benzene

Griglie, Manopole di controllo

- Togliere le griglie.
- Pulire le griglie e le manopole con un panno umido, sciacquando con acqua calda pulita. Per lo sporco più ostinato, lasciare in ammollo.
- Asciugare tutto con un panno morbido e asciutto.

Superficie del piano

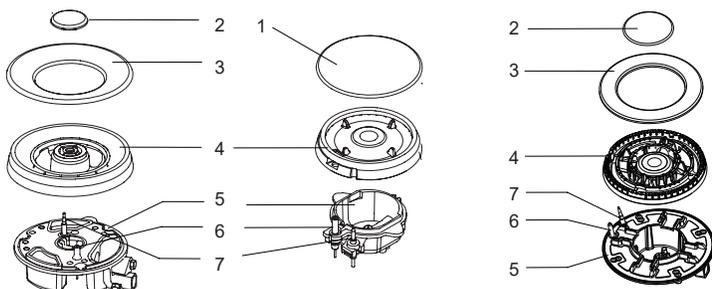
- Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.
- Detergere regolarmente la superficie del piano utilizzando un panno inzuppato di acqua calda cui sia stato aggiunto del detersivo neutro non abrasivo.
- Asciugare il piano con cura dopo averlo pulito.
- Rimuovere accuratamente eventuali cibi o liquidi salati dagli ugelli il più presto possibile per evitare il rischio di corrosione.

Le parti di acciaio inossidabile dell'apparecchio possono scolorirsi con il passare del tempo. Ciò è normale a causa delle temperature elevate. Ogni volta che l'apparecchio viene utilizzato queste parti dovrebbero essere pulite con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile e non corrosivo.

Pulizia e Manutenzione

- Si possono formare superfici lucide dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. E' difficile rimuoverle tramite l'utilizzo di comuni prodotti per la pulizia, può rendersi necessaria io ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie.
- Nel caso in cui dopo la cottura rimanessero residui bruciati, rimuoverli, risciacquare con acqua ed asciugare bene con un panno pulito.
- Attenzione a eventuali granelli di terra o sabbia che possono essere caduti sul piano in vetroceramica durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarlo quando si spostano le pentole.

■ Ri-assemblare i bruciatori Ausiliari, Semi-rapidi, Rapidi e Tripla-corona come segue:



1. Posizionare lo spartifiamma (4) sulla coppa del bruciatore (5) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo fiamma si innestino dentro i rispettivi fori nello spartifiamma. Lo spartifiamma deve posizionarsi correttamente in posizione.
2. Posizionare il coperchio del bruciatore (1,2,3) sullo spartifiamma (4) in modo che i perni di fissaggio si inseriscano nelle rispettive sedi.



Riposizionare le parti nel corretto ordine dopo la pulizia.

- Non scambiare i coperchi dei bruciatori.

- I ganci devono entrare esattamente dentro le scanalature.

- **MANUTENZIONE PERIODICA** : fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni , ma sostituite la parte difettosa.

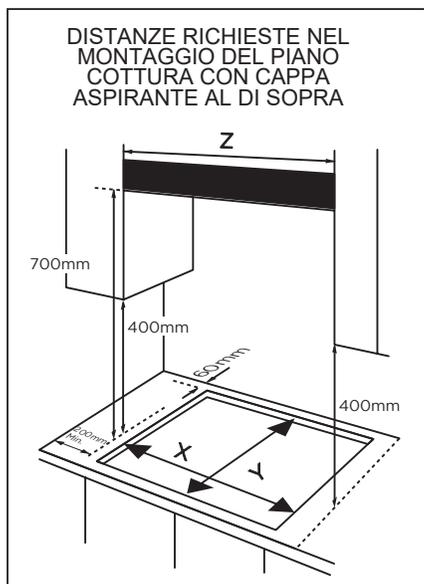
Attenzione : prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione.

Istruzioni di Utilizzo

Avvertenza

- Non modificare questo apparecchio.
- Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.
- Le caratteristiche di funzionamento dell'apparecchio sono dichiarate sull'etichetta (o sulla piastrina dati).
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico di prodotti di combustione. Deve essere installato e collegato nel rispetto delle vigenti normative. Particolare attenzione deve essere data alle vigenti disposizioni riguardanti la ventilazione.
- Prima dell'installazione, chiudere la connessione alla fornitura di gas e di corrente elettrica all'apparecchio.
- Tutte le applicazioni contenenti componenti elettriche devono avere la messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione elettrica siano installati in modo da non venire a contatto con alcuna parte dell'apparecchio che potrebbe diventare rovente.
- Il tubo o la valvola di connessione del gas non dovrebbero essere piegati o bloccati da nessun altro dispositivo.
- Verificare le dimensioni dell'apparecchio così come le dimensioni dello spazio che deve essere realizzato nel piano della cucina.
- I pannelli collocati sopra la superficie di lavoro, direttamente a contatto con l'apparecchio, devono essere di materiale non infiammabile. Sia le superfici stratificate che la colla utilizzata per legarle devono essere resistenti al calore, per prevenirne il deterioramento.
- Ruotare le manopole e accendere tutti i bruciatori.
Verificare che la fiamma sia blu e chiara, senza punte di giallo.
Se il bruciatore evidenzia delle anomalie, verificare quanto segue:
 - Che il coperchio sia posizionato correttamente
 - Che lo spartifiamma sia posizionato correttamente
 - Che il bruciatore sia verticalmente allineato con l'ugello di iniezione
- Un completo test di funzionamento e un test per possibili perdite deve essere compiuto dall'installatore, dopo l'installazione.
- I tujbi non devono venire a contatto con parti mobili e non devono essere schiacciati.

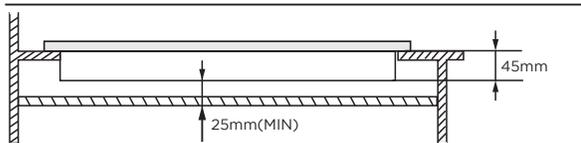
Posizionamento



Modello	X	Y	Z
P460IN	560	480	600
P460WH	560	480	300
P460BL	560	480	600
P460CR	560	480	600
P590VL	830	480	900
PT755LX	560	480	750

■ Questo apparecchio deve essere incassato in un mobile da cucina o in un piano di lavoro da 600 mm, purché siano consentite le seguenti distanze minime;

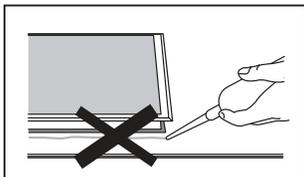
- I bordi del piano di cottura devono essere ad una distanza minima di 60 mm da una parete laterale o posteriore.
- 700 mm tra il punto più alto del piano di cottura (compresi i bruciatori) e la parte inferiore di qualsiasi superficie orizzontale direttamente sopra di esso.
- 400 mm tra le superfici del piano, a condizione che la parte inferiore del piano orizzontale sia in linea con il bordo esterno del piano. Se la parte inferiore della superficie orizzontale è inferiore a 400 mm, deve trovarsi ad almeno 50 mm di distanza dai bordi esterni del piano di cottura.
- 50 mm di distanza attorno all'apparecchio e tra la superficie del piano cottura e qualsiasi materiale combustibile.
- È necessario lasciare uno spazio di almeno 25 mm e al massimo 74 mm tra la parte inferiore dell'apparecchio e qualsiasi superficie sottostante.



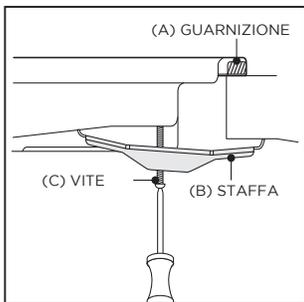
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, questo deve essere dotato di ventilazione forzata.
- Prima di procedere all'installazione verificare le misure del forno
- Il foro deve seguire le indicazioni.

Installazione del piano cottura

1. Rimuovere le griglie, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma, capovolgere con cura l'apparecchio e appoggiarlo su un tappetino imbottito.
Fare attenzione che i dispositivi di accensione e di supervisione della fiamma non vengano danneggiati in questa operazione.
2. Applicare la spugna in dotazione attorno al bordo dell'apparecchio.
3. Non lasciare dello spazio nel sigillante e non sovrapporre lo spessore.



Non utilizzare sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio contro l'apertura. Ciò renderà difficile rimuovere l'apparecchio in futuro, soprattutto se necessita di manutenzione.



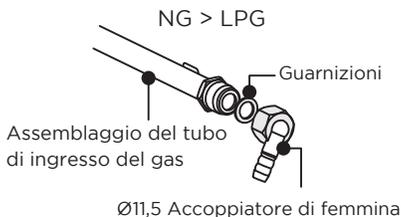
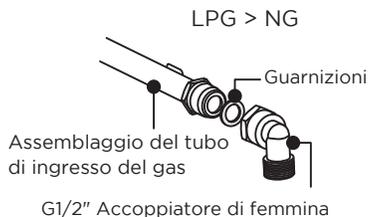
1. Posizionare le staffe sopra il foro che corrisponde alla dimensione delle viti. Ci sono una serie di fori per le viti in ogni angolo del piano di cottura (H). Serrare leggermente una vite (C) attraverso la staffa (B) in modo che la staffa sia fissata al piano di cottura, ma in modo da poter ancora regolare la posizione.
2. Capovolgere con attenzione il piano di cottura e quindi abbassarlo delicatamente nel foro di incasso che si è ritagliato.
3. Sulla parte inferiore del piano cottura, regolare le staffe in una posizione adatta al piano di lavoro. Quindi stringere completamente le viti (C) per fissare il piano in posizione.

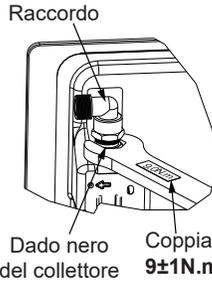
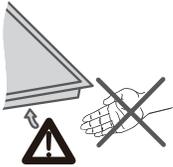
Allacciamento del gas



- Questo apparecchio deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti nel Paese dove deve essere utilizzato.
- Questo apparecchio è fornito per funzionare con GPL (LPG) e gas naturale (NG) . La conversione per l'uso su GPL e gas naturale deve essere effettuata solo da una persona qualificata.

Linee guida per la sostituzione e l'installazione dell'approvvigionamento di gas:





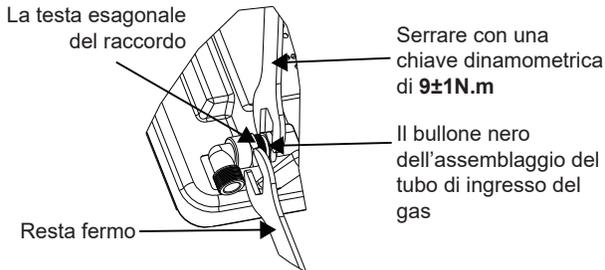
⚠ **Attenzione!**

Se necessario regolare o installare il raccordo, è disponibile solo la chiave dinamometrica a **9±1N.m**, e lavorare sul dado nero del collettore invece che sul raccordo.

Installazione dell'apparecchio

Nota: Indossare guanti protettivi per adattarsi al piano di cottura

(1) Regolazione della direzione del raccordo

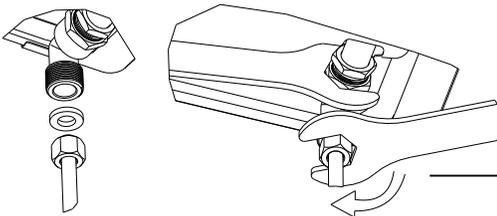


Dopo aver perso il raccordo, regolare l'interfaccia del raccordo nella direzione richiesta come richiesto e mantenere la testa esagonale del raccordo immobile con una chiave. Utilizzare una chiave dinamometrica a **9±1N.m** per serrare il bullone nero dell'assemblaggio del tubo di ingresso del gas. Assicurarsi che la coppia della chiave sia entro l'intervallo richiesto per evitare rotture del raccordo o danni causati da eccessiva forza.

Dopo che è stato installato e serrato, controllare se le parti sono in buone condizioni e verificare la tenuta dell'aria per garantire la tenuta dell'installazione. L'installatore è responsabile dei risultati del processo.

(2) Installazione del piano cottura a gas

Questo apparecchio deve essere installato da un ingegnere della sicurezza del gas registrato!



Non usare troppa forza durante il serraggio; altrimenti, causerà la frattura del raccordo o la deformazione dell'anello di gomma e la perdita.

Si noti che si deve utilizzare la chiave dinamometrica per serrare con una coppia di **10N.m**. La coppia massima non può superare **20N.m**.

Collegamento del gas

Il collegamento del gas deve essere posizionato nella posizione in cui il rubinetto di arresto è accessibile. L'estremità del punto di collegamento di ingresso del piano di cottura a gas ha un filetto da 1/2" che consente:

- Un collegamento fisso
- Collegamento con un tubo flessibile

Si deve inserire la tenuta stagna fornita tra l'uscita del collettore e l'alimentazione del gas.
 Ha bisogno di evitare che il tubo entri in contatto con parti mobili dell' (ad esempio, un cassetto) e impedire l'accesso agli spazi che potrebbero diventare ostruiti.



Pericolo di perdite!

Se viene gestita una connessione, controllare il sigillo.

Il produttore non è responsabile per eventuali perdite di collegamento dopo essere stato effettuato.

- Per legge tutti gli apparecchi a gas devono essere installati da persone competenti in conformità con l'attuale edizione del Regolamento per l'Installazione e l'uso di Sicurezza del Gas.
- È nel tuo interesse ed in quello della sicurezza garantire il rispetto della legge.
- Nel Regno Unito, gli installatori registrati GASSAFE lavorano secondo standard di sicurezza sicuri. Il piano di cottura deve inoltre essere installato in conformità con l'attuale edizione di BS 6172. La mancata installazione corretta del piano cottura a gas potrebbe invalidare la garanzia, le rivendicazioni di responsabilità e portare a procedimenti giudiziari.

Specifiche Gas

Model	Gas tipo e pressione	Potenza nominale e dimensione ugello(mm)			
		Tripla corona	Brucciato rapido	Semi rapido	Ausiliario
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
P460IN P460WH P460BL P460CR	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
P590VL	G20 20mbar	1.41	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.97	0.87	0.66	0.50
		4.2kW(306g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
PT755LX	G20 20mbar	1*0.68+2*1.02	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1*0.45+2*0.69	0.87	0.66	0.50

Allacciamento elettrico

IL PIANO DEVE ESSERE CONNESSO ALL'ALIMENTAZIONE SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO E COMPETENTE. VERIFICARE CON UN ELETTRICISTA CHE L'IMPIANTO ELETTRICO DOMESTICO SIA ADATTO SENZA MODIFICHE, QUALSIASI MODIFICA DEVE ESSERE APPORTATA SOLO DA UN TECNICO QUALIFICATO.

Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targa caratteristiche applicata al prodotto.

- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installato.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura.

Tirare sempre dalla spina. Il cavo non deve essere schiacciato.

- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.

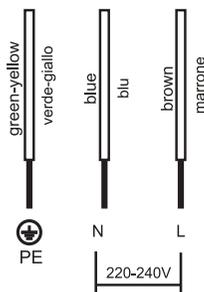
- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°. Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3 mm tra i contatti.

- L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 220-240 V 50Hz AC monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

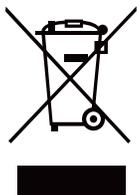
Prima di effettuare il collegamento accertatevi che la presa o l'interruttore omni-polare usati siano facilmente raggiungibili una volta installata l'apparecchiatura.

Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita dal centro assistenza o da un tecnico qualificato onde evitare qualsiasi inconveniente.

Il metodo di collegamento è mostrato a fianco.



! Il filo di colore verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo di terra.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tale rifiuto per sottoporlo a trattamento speciale.

Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo che questo elettrodomestico verrà smaltito correttamente, si contribuisce a evitare qualsiasi eventuale danno all'ambiente e alla salute umana che potrebbe altrimenti essere causato qualora lo smaltimento avvenisse in modo errato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere conferito presso un centro di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento dei rifiuti speciale. Per ulteriori informazioni riguardo al trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi al proprio comune, al proprio servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

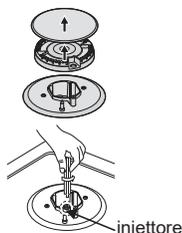
Conversione del gas / Regolazione minimo



- Prendere delle precauzioni riguardo alle operazioni e alle modifiche da apportare quando si passa da un gas all'altro.
- Tutto il lavoro deve essere svolto da un tecnico qualificato.
- Prima di cominciare, chiudere il gas e l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

1

Cambiare l'iniettore dei bruciatori

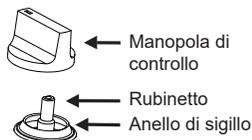


Rimuovere le griglie, il coperchio del bruciatore e lo spartifiamma. Utilizzare solo chiavi, attrezzature adeguate ed idonee ai fini di non danneggiare l'iniettore.

Svitare l'iniettore utilizzando una chiave esagono 7mm e sostituirlo con l'iniettore destinato all'erogazione del nuovo tipo di gas. Dopo che gli iniettori sono stati sostituiti, è consigliabile stringerli con forza.

2

Regolazione del livello minimo della fiamma.



Vite di regolazione by- pass

- ① Posizionare la manopola in posizione di minimo.
- ② Rimuovere la manopola e con un cacciavite sottile regolare la posizione della vite di by-pass.
- ③ La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3-4 mm.
 - Per gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere saldamente avvitata.
 - Riposizionare la manopola di comando.
- ④ Ripetere questo processo per tutti i bruciatori.

Assicurarsi che la fiamma non si spenga ruotando rapidamente alla portata minima. In tal caso, rimuovere la manopola di comando e apportare ulteriori regolazioni al flusso di gas, testandolo nuovamente una volta effettuata la regolazione.



- Non smontare l'albero del rubinetto: nel caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Un completo test di funzionamento e un test per l'eventualità di perdite deve essere compiuto dopo la conversione del gas (come ad es. acqua saponata o rilevatore di gas).
- A conversione completata, un tecnico o un installatore qualificato deve mettere un segno "V" di spunta sull'esatta categoria di gas corrispondente alle impostazioni della piastra dati. Cancellare il precedente segno "V" di spunta.

Risoluzione dei problemi

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici abilitati. Riparazioni improprie potrebbero causare danni a cose o persone.
- Tuttavia, alcuni problemi minori possono essere risolti come segue:

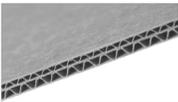
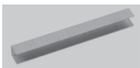
Problema	Probabile causa	Soluzione
Non si accende	Non c'è scintilla.	Verificare l'alimentazione elettrica.
	Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il rubinetto del gas è chiuso.	Aprire completamente il rubinetto del gas.
Fa fatica ad accendersi	Il rubinetto del gas non è completamente aperto.	Aprire completamente il rubinetto del gas.
	Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il dispositivo di accensione è contaminata da sostanze estranee.	Rimuovere le sostanze estranee con un panno asciutto.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare bene i coperchi dei bruciatori.
Fa rumore quando brucia e quando viene acceso	Il bruciatore non è assemblato correttamente.	Assemblare il bruciatore correttamente.
Le fiamme si spengono durante l'uso	Il cibo che viene cucinato bollendo si è riversato fuori dalla pentola e ha spento la fiamma.	Spegnere il bruciatore. Attendere un minuto e riaccendere.
	Una forte folata d'aria può avere spento la fiamma.	Si prega di spegnere il bruciatore e verificare le correnti d'aria nella zona di cottura, come finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla	Le feritoie dello spartifiamma sono ostruite.	Pulire lo spartifiamma.
	Viene utilizzato un gas differente.	Verificare il tipo di gas utilizzato.
Fiamma instabile	Il coperchio del bruciatore non è correttamente posizionato.	Assemblare correttamente il coperchio del bruciatore.
Puzza di gas	Fuga di gas.	Smettere di usare il prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il servizio di assistenza clienti utilizzando un telefono esterno.



- Se il problema non si risolve, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

Etichettatura Ambientale degli Imballaggi

Ai sensi del Decreto Legge 116/2020, comunichiamo ai clienti la guida per la classificazione e il riciclaggio dei materiali di imballaggio

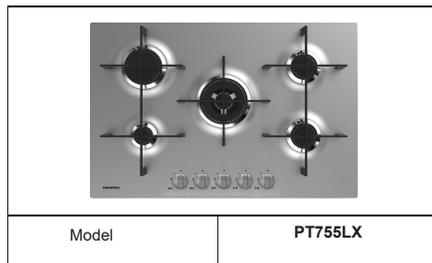
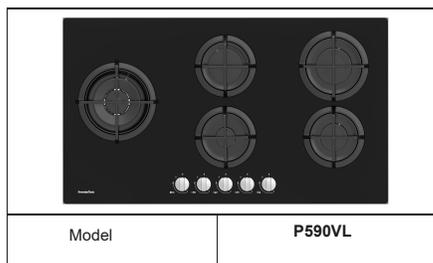
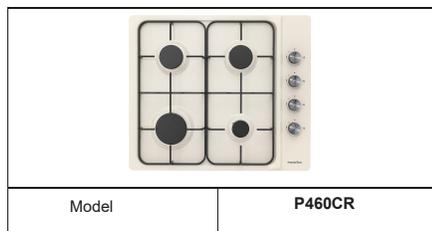
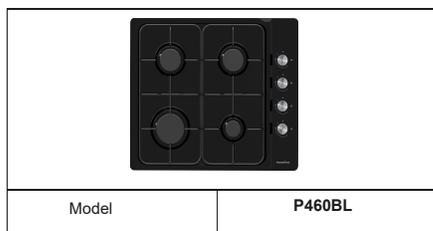
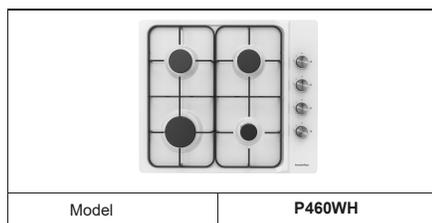
enominazione	Codice	Conferimento	Immagine Illustrativa
Cartone	PAP 20	Raccolta Carta	
Polistirolo Espanso	PS 6	Raccolta Plastica	
Film in Polietilene Nastro in Polietilene Sacchetti	LDPE 4	Raccolta Plastica	
Sacchetti in Polietilene	HDPE 2	Raccolta Plastica	
Pellicola in Polietilene Reggia per Imballaggio Nastro Adesivo in Polietilene	PP 5	Raccolta Plastica	
Nastro adesivo in Polietilene Tereftalato	PET 1	Raccolta Plastica	
Punti Metallici	PE 40	Raccolta Acciaio	
Basi e Supporti in legno	FOR 50	Raccolta Legno	

* Le immagini rappresentate sono puramente indicative: in funzione della tipologia di prodotto è possibile che alcuni dei materiali di imballaggio segnalati non siano effettivamente presenti o che abbiano aspetto differente da quello raffigurato.

** Verificare con il proprio Comune le modalità di raccolta e di conferimento dei rifiuti.

PremierTech®

Gas cooktop User Manual



Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care center.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance.

If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate);

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.

Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Contents

Preface

Safety Warning

3	Safety Instructions
4	Installation
5	Child and People Safety
6	During Use
8	Cleaning and Service
8	Environmental Information

Instructions for use and maintenance

9	Description of the appliance
10	How to Use the appliance
11	Safety and Energy saving advice
12	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

14	Using instructions
15	Positioning
16	Installing the appliance
16	Gas Connection
17	Gas Specification
17	Electrical Connection
18	Gas adjustment
19	Troubleshooting

Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



- **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
 - Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
 - Do not use a telephone.
- 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

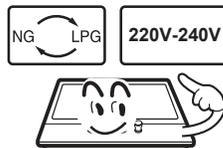
Installation

Warning

- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



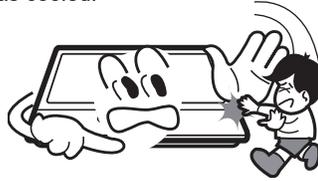
Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Child and People Safety

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

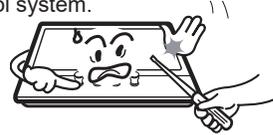
During Use

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is Well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.

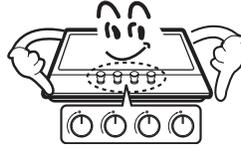


During Use

- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- In case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
- Hob guards cannot be used. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Avoid using cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

Cleaning and Service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



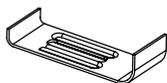
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
P460IN	Stainless Steel	600*510*95	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rapid(2), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.5kW
P460WH	Enamel	600*510*95					
P460BL	Enamel	600*510*95					
P460CR	Enamel	600*510*95					
P590VL	Glass	900*510*99				Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	11.1kW
PT755LX	Stainless Steel	750*510*97					11.7kW

Accessories



Bracket (4)



Sponge (4)



Screw (4)



Injector



Gas pipe bend (1)



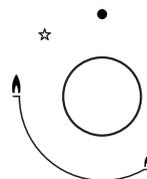
Instruction Manual(1)

P460IN / P460WH (4)
 P460BL / P460CR (4)
 P590VL (5) / PT755LX (7)

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	200mm	240mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**



■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable	
 Soft cloth	 Nylon Brush	 Metal Brush
 Neutral Detergent	 Edible Oil	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive	 Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top Plate

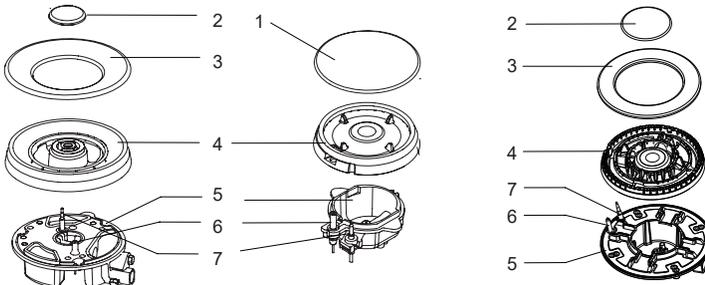
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.

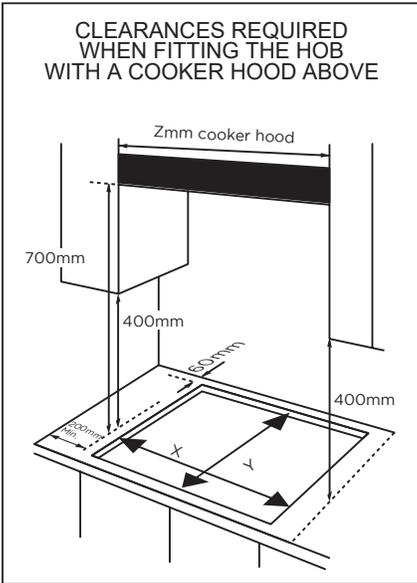
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Using instructions

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

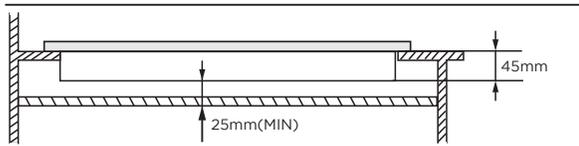
Positioning



Model	X	Y	Z
P460IN	560	480	600
P460WH	560	480	300
P460BL	560	480	600
P460CR	560	480	600
P590VL	830	480	900
PT755LX	560	480	750

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

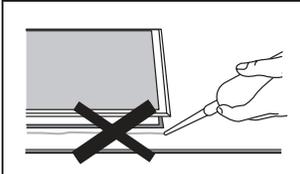
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

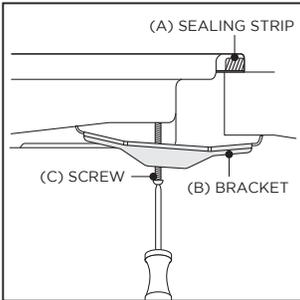
Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



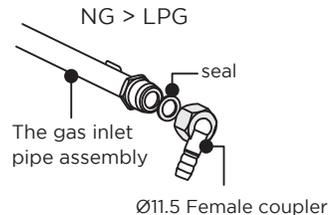
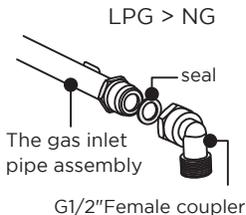
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:





Installation of appliance

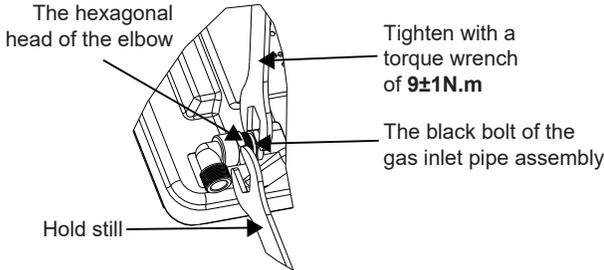
Note: Wear protective gloves to fit the hob.



⚠ Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with **9±1N.m**, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

(1) Adjusting the direction of elbow

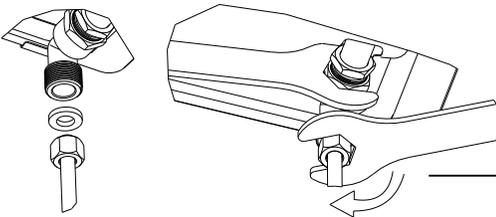


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a **9±1N.m** torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

(2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage.

Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The maximum torque cannot exceed **20N.m**.

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
P460IN P460WH P460BL P460CR	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
P590VL	G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
		4.2kW(306g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
PT755LX	G20 20mbar	1*0.68+2*1.02	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	1*0.45+2*0.69	0.87	0.66	0.50

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

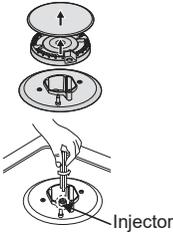
Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1

Change the injector of the burners.



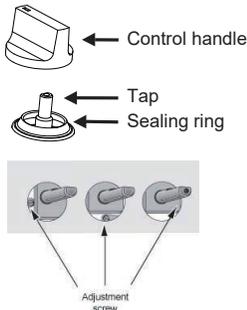
Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
 - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside



- If problem is not solved, please contact customer care center.