

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces instructions doivent être disponibles sur le site: www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil ; il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.

 Ceci est le symbole d'avertissement relatif à la sécurité, qui attire l'attention des utilisateurs sur les dangers potentiels que lui-même ou d'autres personnes peuvent encourir.

Tous les messages de sécurité sont suivis de ce symbole et des termes:

 **DANGER** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.

 **AVERTISSEMENT** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Tous les messages de sécurité vous informent sur le danger potentiel, sur la façon de limiter le risque de blessures et sur les conséquences d'une non-observation des instructions.

- Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- L'installation et l'entretien sont réservés à un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.

 **AVERTISSEMENT** Le non-respect des informations contenues dans le présent manuel peut être source d'incendie ou d'explosion et causer des dommages corporels ou matériels.

- Ne rangez pas ou ne manipulez pas de l'essence ou des vapeurs et des liquides inflammables à proximité de l'appareil..

Que faire en cas de détection d'une odeur de gaz:

- Ne tentez pas d'allumer un autre appareil.
- Ne touchez pas les interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas de téléphone à l'intérieur de l'habitation.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions que celui-ci vous fournira.
- Si votre fournisseur de gaz n'est pas joignable, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, un atelier d'entretien et de réparation ou par le fournisseur de gaz.
- Utilisez l'appareil dans une pièce bien aérée

Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

- Lors de l'installation, il faut prévoir un disjoncteur omnipolaire avec ouverture des contacts de 3 mm minimum assurant une déconnexion complète.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide.
- Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant (type H05V2V2-F 90°C ou H05RR-F). Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces consignes.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
- Cette table de cuisson (Classe 3) est exclusivement conçue comme appareil de cuisson. N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer une pièce. Il en résulterait un risque d'intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

- L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Veillez à ce que la pièce soit aérée correctement ou installez une hotte aspirante dotée d'un conduit d'évacuation.
- En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire d'aérer davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont bien en position d'Arrêt (OFF) et fermez le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- Les matériaux d'emballage doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, laissez-le refroidir auparavant.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Après avoir déballé la table de cuisson, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont le symbole est reproduit sur la plaque signalétique (sous la table de cuisson).

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

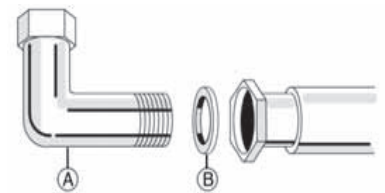
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 60 mm d'épaisseur.
- Si vous n'installez pas de four en dessous de la table de cuisson, placez un panneau de séparation d'une surface au moins égale à celle de l'ouverture pratiquée dans le plan de travail. Ce panneau, qui doit couvrir complètement la découpe pour éviter tout contact avec la partie inférieure de la table de cuisson, doit être installé à 150 mm maximum en dessous de la surface supérieure du plan de travail mais en aucun cas à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous avez l'intention d'installer un four sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est fabriqué par Whirlpool et doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité si le four installé sous la table de cuisson est d'une autre marque.
- Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que:
 - les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson (voir la fiche produit et le tableau des injecteurs) ;
 - les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur
 - cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé conformément aux normes d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux normes d'aération ;
 - les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

- Le système d'arrivée du gaz doit être conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation.
- Vous trouverez les réglementations locales en vigueur dans certains pays au paragraphe "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation". Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.
- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Insérez le joint (B) dans le raccord coudé. La longueur maximale du tuyau est de 2 m.
- **SEULEMENT POUR LA BELGIQUE** : Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé (A) de l'appareil par celui fourni (si présent).



REMARQUE IMPORTANTE : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

- Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position Maximum  à la position Minimum , pour vérifier la stabilité de la flamme.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

- Les branchements électriques doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- N'utilisez pas de rallonge.



REMARQUE IMPORTANTE : Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.

ASSEMBLAGE

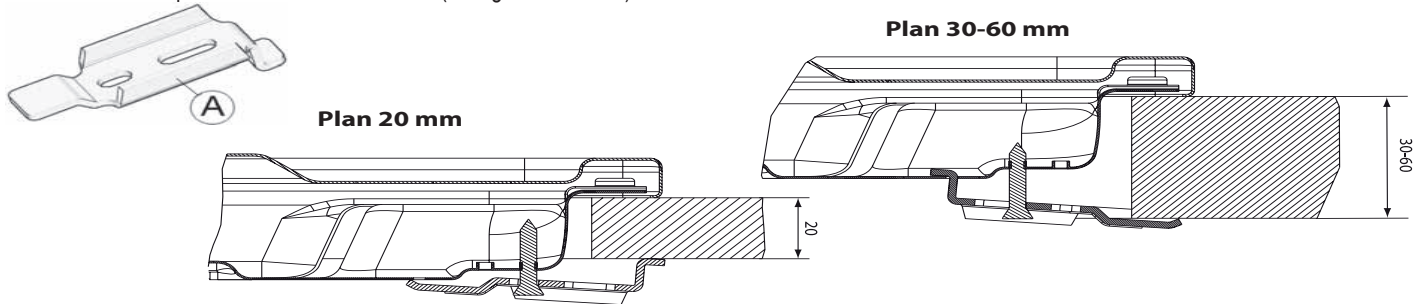
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.



Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de cuisson dont les dimensions correspondent à celles figurant dans le mode d'emploi.

REMARQUE : le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (A) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).



ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

Si votre appareil est conçu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique et sur l'étiquette d'information appliquée sur le dessus de la table de cuisson, remplacez les injecteurs.

Retirez l'étiquette d'information et conservez-la avec le mode d'emploi.

Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.

- Les injecteurs doivent être remplacés par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié.
- Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du Service Après-vente.
- Réglez les robinets sur le minimum.

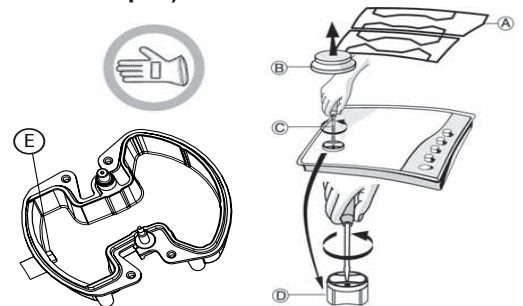
REMARQUE : si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), la vis de réglage du débit minimum de gaz doit être serrée à fond.

REMARQUE IMPORTANTE : Si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites remplacer le robinet du brûleur par le Service Après-vente si celui-ci est défectueux.

REPLACEMENT DES INJECTEURS (voir le Tableau des injecteurs dans le mode d'emploi)

- Retirez les grilles (A).
- Retirez les brûleurs (B).
- Utilisez une clef à douille de taille appropriée et dévissez l'injecteur (C) à remplacer.
- Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.
- Remontez l'injecteur en (D).
- Si vous possédez un brûleur à triple couronne, utilisez la clé latérale pour remplacer l'injecteur (E).

Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas d'apposer la plaque avec les informations correspondant au gaz utilisé, qui est fournie avec les injecteurs.



RÉGLAGE DES ROBINETS SUR LE MINIMUM

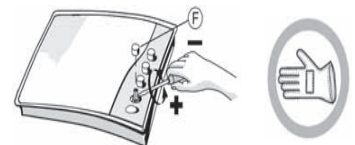
Pour vous assurer que le réglage minimum est correctement réglé, retirez le bouton et procédez comme suit :

- serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (-);
- desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+)

Le réglage doit être effectué avec le robinet sur le minimum (petite flamme) ⬇.

- L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.
- Allumez maintenant les brûleurs et tournez les boutons de la position Maximum ⬆ vers la position Minimum ⬇ pour vérifier la stabilité de la flamme.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.



FR RÉFÉRENCE AUX RÉGLEMENTATIONS LOCALES

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié qui travaille en conformité avec les réglementations en vigueur, et tout particulièrement :

• Décret du 2 août 1977

Règles techniques et de sécurité applicables aux installations fonctionnant au gaz et au gaz d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur d'immeubles résidentiels et des dépendances.

• Standard DTU P 45 - 204

Installations au gaz (anciennement DTU no. 61-1 - Installations au gaz avril 1982 + supplément no. 1 de juillet 1984).

• Réglementations du ministère de la santé

Pour les appareils raccordés à l'alimentation électrique principale.

• Standard NF C 15-100

Installations électriques basse tension - Standards.

BE RÉFÉRENCE AUX RÉGLEMENTATIONS LOCALES

L'appareil est équipé d'un embout conique fileté 1/2" pour être raccordé à l'alimentation en gaz (conformément aux réglementations ISO 7/1 RP 1/2).

Le raccordement doit être réalisé conformément à la norme **NBN D 51-003** au moyen d'un tuyau rigide, ou conformément au document des spécifications **A.R.G.B./03** à l'aide d'un tuyau flexible.

Au moment de l'installation, l'appareil doit être doté d'une valve d'arrêt agréée **AGB**.

SERVICE APRÈS-VENTE

SERVICE 0000 000 00000



Au moment de contacter le Service Après-vente, veillez à être en mesure de fournir les indications suivantes:

- le type de panne ou de problème;
- le modèle précis (indiqué sur l'étiquette apposée sur le mode d'emploi/la garantie);
- le code service (numéro suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique apposée sous la table de cuisson et sur l'étiquette collée dans le mode d'emploi/la garantie);
- votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un Service Après-vente agréé, comme indiqué dans la garantie..

DIAGNOSTIC DES PANNES

En cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson, avant de contacter le Service Après-vente, consultez le chapitre Diagnostic des pannes afin d'identifier le problème.

1. Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière

Vérifiez que:

- l'alimentation du gaz ou l'alimentation électrique n'est pas coupée et, en particulier, que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert ;
- la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide ;
- les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées ;
- l'extrémité de la bougie n'est pas encrassée ;
- tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement ;
- il n'y a pas de courant d'air à proximité de la table de cuisson.

2. Le brûleur ne reste pas allumé

Vérifiez que:

- lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher ;
- les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple ;
- l'extrémité du dispositif de sécurité n'est pas encrassée ;
- le réglage du minimum est correct (voir paragraphe correspondant).

3. Les ustensiles de cuisson ne sont pas stables

Vérifiez que:

- le fond des ustensiles de cuisson est parfaitement plat ;
- l'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur ;
- les grilles n'ont pas été inversées ou mises en place de façon incorrecte.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente.

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON



AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau chaude en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si les surfaces en acier inoxydable restent trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents corrosifs, des taches risquent de se former. Éliminez tout débordement de liquide (eau, sauce, café, etc.) avant qu'il ne sèche.
- Nettoyez à l'eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Éliminez les résidus carbonisés à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.

REMARQUE : nettoyez l'inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.

- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

- Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.
- Lavez-les à la main, à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d'aliments et assurez-vous que les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
- Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que celles-ci sont alignées par rapport aux brûleurs.
- Sur les modèles équipés de bougies d'allumage électriques et de thermocouples de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l'extrémité de la bougie pour garantir son bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ces éléments et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire. Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

REMARQUE : Pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ C E


- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et commercialisée conformément aux:
 - exigence de sécurité de la Directive "Gaz" 2009/142/CE (ex : CEE 90/396);
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures);
 - exigences de protection de la Directive "CEM" 2004/108/CEE.;
- Cet appareil répond aux exigences de conception éco du Règlement européen n. 66/2014, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

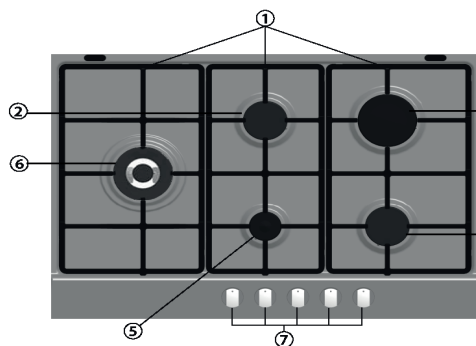
Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2012/19/UE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.


DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Grilles amovibles
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur rapide
5. Brûleur auxiliaire
6. Brûleur haute puissance
7. Boutons de commande

Symboles

- Disque plein
- Grande flamme
- Petite flamme
- Robinet fermé
- 🔥 Ouverture/admission maximum
- 🔥 Ouverture minimum ou puissance réduite

Les symboles  indiquent la zone de cuisson activée par ce bouton.
Remarque: L'aspect de votre table de cuisson peut différer légèrement de celui illustré. La disposition des brûleurs et les symboles des commandes peuvent être différents.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES BRÛLEURS

Cette table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. Pour obtenir une meilleure performance des brûleurs, veuillez respecter les consignes suivantes:

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau de droite).
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Cuisez les aliments dans une quantité d'eau adaptée aux besoins et laissez le couvercle sur la casserole.
- Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

Brûleur	Ø ustensile de cuisson
Haute puissance	24 à 26 cm
Rapide	24 à 26 cm
Semi-rapide	16 à 24 cm
Auxiliaire	8 à 14 cm

REMARQUE IMPORTANTE : Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

N'utilisez pas:

- de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite.
- de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type.
- deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole.

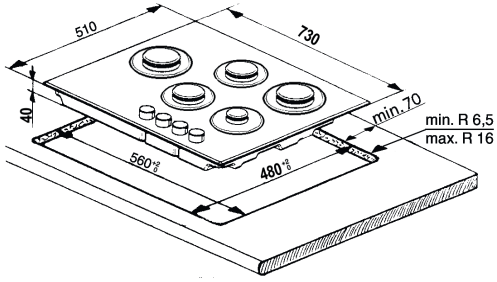
REMARQUE IMPORTANTE : LORSQUE LA TABLE DE CUISSON EST UTILISÉE, ELLE PEUT ÊTRE CHAUDE DANS SON INTÉGRALITÉ.

- Pour allumer un des brûleurs, tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grande flamme.
- Appuyez sur le bouton et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement correct du dispositif de sécurité. Ce dispositif de sécurité du brûleur permet de couper l'arrivée du gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme (suite à un courant d'air, une absence momentanée de gaz, un débordement de liquides, etc.).
- **Le bouton ne doit pas être maintenu enfoncé pendant plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.** Si les flammes des brûleurs s'éteignent inopinément, fermez le bouton de commande du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins une minute.

REMARQUE : Si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Cela signifie que le dispositif de sécurité n'a pas chauffé suffisamment. Dans un tel cas, veuillez répéter les opérations décrites ci-dessus.

DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON ET DU PLAN DE TRAVAIL (mm)



REMARQUE : Si la distance "A" entre les éléments muraux est de 600 mm à 730 mm, la hauteur "B" doit être au minimum de 530 mm.

Si la distance "A" entre les éléments muraux est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être au minimum de 400 mm.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, consultez le manuel d'utilisation de la hotte qui précise les distances adéquates.

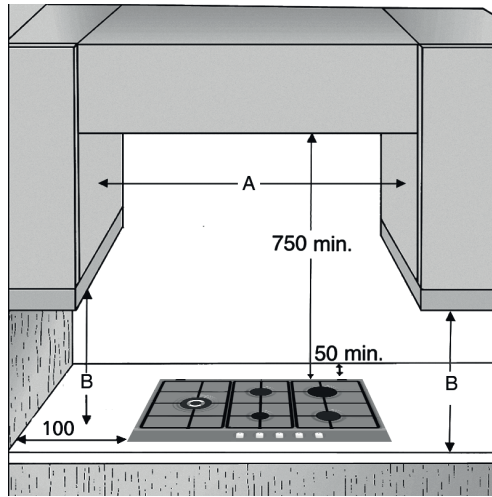


TABLEAU DES INJECTEURS

CATÉGORIE II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW		Pression du gaz mbars		
					BE	FR	min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G20	Haute puissance	138 A	3,50	333 l/h	1,55	1,55	17	20	25
	Rapide	129 B	3,00	286 l/h	0,80	0,60			
	Semi-rapide	97	1,75	167 l/h	0,45	0,35			
	Auxiliaire	74 B	1,00	95 l/h	0,35	0,30			
GAZ NATUREL (Méthane) G25	Haute puissance	138 A	3,50	388 l/h	1,55		20	25	30
	Rapide	129 B	3,00	332 l/h	0,60				
	Semi-rapide	97	1,75	194 l/h	0,35				
	Auxiliaire	74 B	1,00	111 l/h	0,30				
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) G30	Haute puissance	93 P	3,50	254 g/h	1,55		20	28-30	35
	Rapide	86	3,00	218 g/h	0,60				
	Semi-rapide	65	1,75	127 g/h	0,35				
	Auxiliaire	50	1,00	73 g/h	0,30				
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) G31	Haute puissance	93 P	3,50	250 g/h	1,55		25	37	45
	Rapide	86	3,00	214 g/h	0,60				
	Semi-rapide	65	1,75	125 g/h	0,35				
	Auxiliaire	50	1,00	71 g/h	0,30				

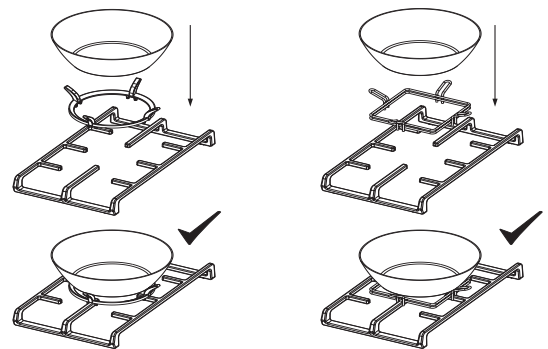
Type de gaz utilisé	Type de modèle 5 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m ³) à la combustion de 1 m ³ de gaz
G20 20 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	1048 l/h	9,52
G25 25 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	1219 l/h	8,187
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	799 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	785 g/h	23,80

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz

ADAPTATEUR WOK (si présent)

Utilisez l'adaptateur WOK uniquement sur le brûleur haute puissance [à triple couronne].

L'aspect de votre produit peut différer légèrement de celui illustré.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anweisungen sind auch auf der Website verfügbar sein: www.whirlpool.eu

IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Mitteilungen für Ihre Sicherheit versehen, die Sie lesen und jederzeit beachten sollten.



Dieses Warnsymbol weist auf mögliche Sicherheitsrisiken für den Benutzer und andere Personen hin.

Alle Warnhinweise beginnen mit diesem Warnsymbol und enthalten einen der beiden folgenden Begriffe:



GEFAHR

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Warnhinweise enthalten einen Hinweis auf die Art der potenziellen Gefahr, einen Hinweis zur Verringerung des Verletzungsrisikos und einen Hinweis auf die möglichen Konsequenzen, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation und die elektrischen Anschlüsse sind unter Einhaltung der Herstelleranleitungen und der gültigen örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer qualifizierten Fachkraft auszuführen. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.



WARNUNG

Wenn die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung nicht genau befolgt werden, besteht die Gefahr eines Feuers oder einer Explosion, was zu Sachschäden oder Verletzungen führen kann.

- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin und keine sonstigen brennbaren Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Vorgehen bei Gasgeruch:

- Schalten Sie keinerlei Geräte ein.
- Betätigen Sie keine elektrischen Schalter.
- Verwenden Sie kein Telefon im betroffenen Gebäude.
- Benachrichtigen Sie unverzüglich Ihren Gasanbieter, und zwar von einem Telefon in einem anderen Gebäude aus. Gehen Sie nach den Anweisungen des Gasanbieters vor.
- Wenn der Gasanbieter nicht erreichbar ist, rufen Sie die Feuerwehr.
- Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft, einem Wartungsunternehmen oder dem Gasanbieter ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden.

Die Elektro- und Gasanschlüsse müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

- Verwenden Sie beim Installieren des Kochfelds einen mehrpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm, der eine vollständige Unterbrechung liefert.
- Der Masseanschluss des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Verwenden Sie nur flexible oder starre Metalleitungen für die Gasverbindung.
- Falls erforderlich, muss das Netzkabel ausschließlich durch ein Netzkabel mit ähnlichen Merkmalen wie das vom Hersteller gelieferte Originalteil ausgetauscht werden. Dies muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.
- Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen oder Tiere oder Sachschäden ab, wenn diese Anforderungen nicht beachtet wurden.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Dieses Kochfeld (Klasse 3) ist lediglich für die Verwendung in privaten Haushalten zur Zubereitung von Speisen konzipiert. Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Heizung zum Wärmen von Räumen. Dies kann zu Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung des Kochfelds führen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden. Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden

sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

- Die Verwendung eines Gasherds liefert Wärme und Feuchtigkeit im Raum. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist bzw. installieren Sie eine Abzugshaube mit Abluftkanal.
- Haustiere müssen vom Gerät fern gehalten werden.
- Bei längerer Verwendung muss möglicherweise für zusätzliche Belüftung gesorgt werden (durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhen der Absauggeschwindigkeit der Abzugshaube).
- Stellen Sie nach der Verwendung sicher, dass sich die Bedienknöpfe in Aus-Stellung befinden und schließen Sie den Hauptgasversorgungshahn oder das Gaszylinderventil.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Seien Sie stets vorsichtig bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z. B. Rum, Cognac, Wein).
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Warten Sie vor der Reinigung oder Wartung, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken der Kochmulde, dass sie keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die nächste Kundendienststelle.

Diese Anleitung ist nur für die Länder gültig, deren Symbole auf dem Typenschild (unter der Kochmulde) angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

- Diese Kochmulde kann in eine Arbeitsplatte mit einer Stärke von 20 bis 60 mm eingelassen werden.
- Ist unter der Kochmulde kein Backofen vorgesehen, muss dort ein Trennboden angebracht werden, der mindestens ebenso so groß wie die Aussparung der Arbeitsplatte ist. Der Trennboden muss die Aussparung komplett abschließen und ist in einem Höchstabstand von 150 mm unterhalb der Oberseite der Arbeitsplatte zu installieren; der Abstand von der Unterseite der Kochmulde muss dabei jedoch mindestens 20 mm betragen. Falls Sie einen Backofen unter der Kochmulde installieren möchten, verwenden Sie nur ein mit einem Kühlsystem ausgestattetes Whirlpool-Produkt. Der Hersteller ist von jeder Haftung freigestellt, wenn unter der Kochmulde ein Backofen einer anderen Marke eingebaut wird.
- Achten Sie vor der Installation darauf, dass:
 - die Gegebenheiten der lokalen Gasversorgung (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen der Kochmulde vereinbar sind (siehe Typenschild und Düsentabelle);
 - die Außenseiten der an die Kochmulde angrenzenden Einbaumöbel oder Geräte müssen gemäß örtlicher Vorschriften hitzebeständig sein;
 - Dieses Gerät ist nicht an eine Rauchabzugsvorrichtung angeschlossen. Esmuss entsprechend den gültigen Installationsvorschriften aufgestellt werden. Besondere Beachtung ist den entsprechenden Anforderungen für eine Belüftung zu schenken.
 - Verbrennungsprodukte sind mit Hilfe von speziellen Abzugshauben oder mit elektrischen Wand- und/oder Fensterlüftern nach außen abzuführen.

GASANSCHLUSS



! WARNUNG

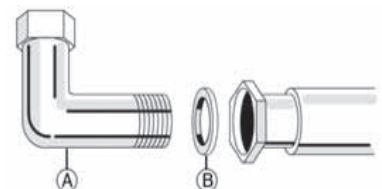
Diese Arbeit darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Der Gasanschluss muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.

- Sie können örtliche Sondervorschriften für einige Länder im separat beigelegten Blatt „Nationale Sicherheitsvorschriften“ finden. Finden Sie darin keine Informationen zu Ihrem Land, bitten Sie den Installateur um genauere Angaben.
- Der Anschluss der Kochmulde an das öffentliche Gasnetz oder eine Flasche muss mit einer stabilen Kupfer- oder Stahlleitung und zugelassenen Kupplungen oder mit einem durchgehenden Edelstahl-Schlauch gemäß den örtlichen Vorschriften erfolgen. Setzen Sie ein Dichtungsprofil (B) in den Winkelanschluss ein. Die maximale Länge des Schlauches beträgt 2 m.
- **NUR FÜR BELGIEN:** Der Winkelanschluss (A) des Geräts muss durch die mitgelieferte Verbindung ersetzt werden (falls vorgesehen).

IMPORTANT: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

- Suchen Sie nach dem Anschluss an das Gasnetz mit Seifenwasser nach eventuellen undichten Stellen. Zünden Sie jetzt die Brenner und drehen Sie die Einstellknöpfe von der Maximalstufe  auf die Mindeststufe , um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.



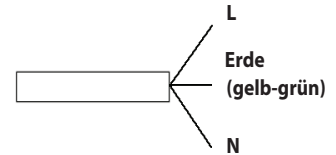
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

! WARNUNG

Diese Arbeit darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

! WARNUNG

- Der elektrische Anschluss muss unter Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel



WICHTIG: Die Daten über Spannung und Leistungsaufnahme finden sich auf dem Typschild.

MONTAGE

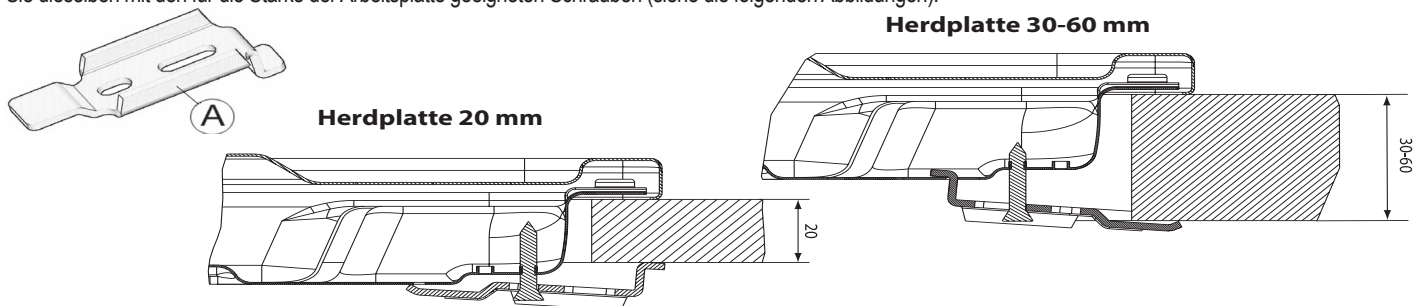
Setzen Sie nach sorgfältiger Reinigung der Oberfläche der Kochmulde das beiliegende Dichtungsprofil ein, wie in der Abbildung gezeigt wird.



Setzen Sie die Kochmulde in die Aussparung ein, die Sie entsprechend der Maßangaben in der Anleitung in der Arbeitsplatte angebracht haben.

ANMERKUNG: Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte abheben zu können.

Verwenden Sie zur Befestigung der Kochmulde die beiliegenden Klammern (A). Setzen Sie die Klammern in die durch den Pfeil angezeigten Bohrungen ein und befestigen Sie dieselben mit den für die Stärke der Arbeitsplatte geeigneten Schrauben (siehe die folgenden Abbildungen).



UMSTELLUNG AUF VERSCHIEDENE GASARTEN

! WARNUNG

Diese Arbeit darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Falls das Gerät mit einer Gasart betrieben wird, die von der auf dem Typenschild und dem orangefarbenen Aufkleber angegebenen abweicht, müssen die Düsen ausgetauscht werden.

Entfernen Sie den Informations-Aufkleber und kleben Sie diesen in die Benutzerinformation ein.

Benutzen Sie für die in der Benutzerinformation angeführten Gasdrücke geeignete Druckregler.

- Die Gasdüsen dürfen nur vom Kundendienst oder einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
- Gasdüsen, die nicht mit dem Gerät geliefert werden, müssen beim Kundendienst bestellt werden.
- Stellen Sie die Mindeststufe der Hähne ein.

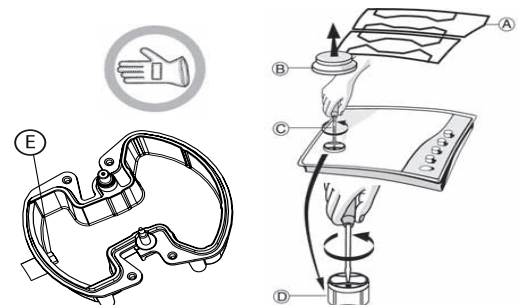
ANMERKUNG: Bei Verwendung von flüssigem Erdölgas (G30/G31) muss die Schraube zur Einstellung der Mindeststufe so fest wie möglich angezogen werden.

WICHTIG: Sollten Sie Schwierigkeiten beim Drehen der Brennerknöpfe haben, lassen Sie bitte die Brennerhähne durch den Kundendienst austauschen.

AUSTAUSCH DER DÜSEN (siehe die Tabelle in der beiliegenden Benutzerinformation)

- Topfhalterungen (A) entfernen.
- Brenner (B) herausheben.
- Verwenden Sie einen entsprechend dimensionierten Steckschlüssel (C), um die zu ersetzende Düse herauszuschrauben.
- Ersetzen Sie sie durch die für die neue Gasart passende Düse.
- Setzen Sie die Düse ein (D).
- Wenn Sie einen Brenner mit mehreren Kronen besitzen, verwenden Sie einen Seitenschlüssel zum Ersetzen der Düse (E).


Vor der Installation der Kochmulde befestigen Sie das mit den Düsen gelieferte Gaseichschild so, dass es die bestehenden Informationen zur Gaseichung überdeckt.



EINSTELLUNG DER MINDESTSTUFE DER HÄHNE

Um sicher zu stellen, dass die Mindeststufe korrekt eingestellt ist, entfernen Sie den Knopf und gehen folgendermaßen vor:

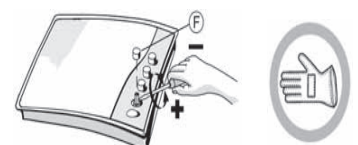
- ziehen Sie die Schraube an, um die Höhe der Flamme zu reduzieren (-);
- lockern Sie die Schraube, um die Höhe der Flamme zu vergrößern (+);

Während dieser Feineinstellung muss der Gashahn auf der Minimalstufe stehen (kleine Flamme) .

- Die Brennerluft muss nicht eingestellt werden.

- Zünden Sie jetzt die Brenner und drehen Sie die Einstellknöpfe von der Maximalstufe  auf die Mindeststufe  um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

Versiegeln Sie nach Beendigung der Feineinstellung mit Siegelwachs oder ähnlichem Material.



BE BEZUGNAHME ZU DEN GELTENDEN ÖRTLICHEN VERORDNUNGEN

Das Gerät ist mit einem konischen Gewinde (1/2 Zoll) für den Gasanschluss ausgerüstet (gemäß ISO 7/1 RP 1/2). Der Gasanschluss muss gemäß **NBN D 51-003** mit einer starren Leitung oder entsprechend dem Spezifikationsblatt **A.R.G.B./03** mit einem flexiblen Schlauch erfolgen. Das Gerät muss mit einem nach **AGB zugelassenen** Notstopppventil ausgerüstet sein.

KUNDENDIENST

Vergewissern Sie sich, bevor Sie den Kundendienst rufen, dass Sie folgende Informationen zur Hand haben:

SERVICE 0000 000 00000



- Art des Fehlers oder der Störung;
- das genaue Modell (das Sie der Produktbeschreibung/Anleitung und dem Garantieschein entnehmen können);
- die Servicenummer, die nach dem Wort SERVICE auf dem Typschild unter dem Kochfeld und auf der Plakette in der Anleitung/im Garantieschein angegeben ist;
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst eines Vertragshändlers, wie in den Garantiebestimmungen festgelegt.

STÖRUNG - WAS TUN

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, versuchen Sie bitte erst, mit Hilfe der Anleitungen zur Fehlersuche die Störung selbst zu beheben, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Der Brenner zündet nicht oder die Flamme brennt ungleichmäßig

Prüfen Sie Folgendes:

- Ist die Gas- oder Stromversorgung eingeschaltet und ist insbesondere der Gashahn geöffnet.
- Ist die Gasflasche (Flüssiggas) leer.
- Sind Brenneröffnungen verstopft.
- Sind die Stöpsel verschmutzt.
- Sind alle Brenner Teile korrekt eingesetzt.
- Herrscht Zugluft in der Nähe der Kochmulde.

2. Der Brenner bleibt nicht angezündet

Prüfen Sie Folgendes:

- Wurde beim Anzünden der Knopf lange genug gedrückt, um die Sicherheitsvorrichtung einzuschalten.
- Sind Brenneröffnungen in der Nähe der Thermoelemente verstopft.
- Ist das Ende des Sicherheitsmechanismus verschmutzt?
- Ist die Mindeststufe des Gases richtig eingestellt (siehe den betreffenden Abschnitt).

3. Das Kochgeschirr steht nicht stabil

Prüfen Sie Folgendes:

- Ist der Behälterboden perfekt glatt
- Ist der Behälter genau auf dem Brenner zentriert.
- Wurden die Roste ausgewechselt oder falsch eingesetzt.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

REINIGUNG DER OBERFLÄCHE DER KOCHMULDE



WARNUNG

Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

- Reinigen Sie alle Emaille- und Glasteile mit warmem Wasser und einer neutralen Lösung.
- Edelstahlflächen können bei Verwendung von kalkhaltigem Wasser oder aggressiven Reinigungsmitteln fleckig werden, wenn sie damit für längere Zeit in Berührung kommen. Entfernen Sie Speisereste und Spritzer (Wasser, Soße, Kaffee usw.) sofort, bevor sie antrocknen.
- Feuchten Sie dann ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas Neutralseife an und trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach. Entfernen Sie festgebackene Speisereste mit einem Spezialreiniger für Edelstahlflächen.

ANMERKUNG: reinigen Sie Edelstahlflächen nur mit einem weichen Tuch oder einem weichen Schwamm.

- Keine scheuernden oder ätzenden Mittel, Bleichlauge oder Topfkratzer benutzen.
- Keine Dampfreiniger benutzen.
- Keine brennbaren Produkte benutzen.
- Keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen wie Essig, Senf, Salz, Zucker oder Zitronensaft auf der Kochmulde zurücklassen.

REINIGEN DER KOCHMULDENTEILE

- Die Roste, Brennerkappen und Brenner können ausgebaut und gereinigt werden.
- Reinigen Sie dieselben sorgfältig von Hand mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel von allen Speiseresten und kontrollieren Sie, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
- Gut abspülen und sorgfältig trocknen
- Setzen Sie die Brenner und Brennerkappen wieder richtig in die betreffenden Sitze ein.
- Achten Sie beim Aufsetzen der Roste darauf, dass der Bereich der Brennerkappen genau auf die Brenner ausgerichtet ist.
- Bei Modellen mit Elektrozündern und Sicherheitsmechanismus müssen die Zünder sorgsam gereinigt werden, um deren ordnungsgemäße Funktion sicherzustellen. Kontrollieren Sie diese Bauteile regelmäßig und säubern Sie dieselben mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie angebackene Speisereste mit einem Zahnstocher oder einer Nadel.

ANMERKUNG: Um Schäden an der Elektrozündung zu vermeiden, diese nicht betätigen, wenn der Brenner zerlegt ist.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG C E


- Die Kochmulde ist entsprechend folgender Richtlinien entwickelt und hergestellt worden:
 - Sicherheitsanforderungen der Gas-Richtlinie 2009/142/CE (aus: CEE 90/396);
 - Sicherheitsanforderungen der Niederspannungs - Richtlinie 2006/95/CE (die die Bestimmungen 73/23/CEE und folgende Zusätze ersetzt);
 - Schutzvorschriften der EG-Richtlinie EMV 2004/108/CE.
- Dieses Gerät entspricht der Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014, in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 30-2-1.

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

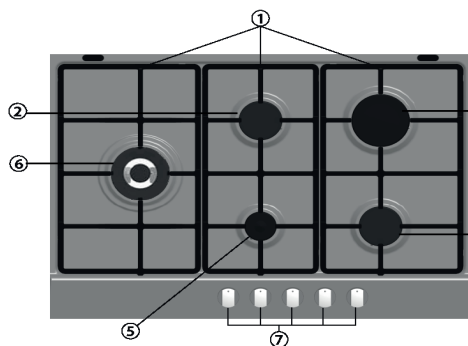
Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten



- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC, für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potentiellen negativen Folgen für Umwelt und menschliche Gesundheit vorzubeugen, die durch fahrlässiges Wegwerfen dieses Gerätes entstehen können.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsmüll ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Abnehmbare Roste
2. Garbrenner
3. Garbrenner
4. Schnellbrenner
5. Kleiner Brenner
6. Leistungsbrenner
7. Einstellknöpfe

Symbole

- Volle Scheibe ● Hahn geschlossen
- Große Flamme  Maximale Öffnung/Gaszufuhr
- Kleine Flamme  Minimale Öffnung oder reduzierte Gaszufuhr

Die Symbole  zeigen an, welches Kochfeld dieser Knopf aktiviert.
Hinweis: das Erscheinungsbild Ihrer Kochmulde kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden. Die Brenneranordnung und die Symbole des Bedienfelds können variieren.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH DER BRENNER

Die Brenner dieser Kochmulde sind im Durchmesser verschieden. Bitte halten Sie sich für eine bessere Brennerleistung an folgende Regeln:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem des Brenners entspricht (siehe die Tabelle rechts).
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Benutzen Sie beim Kochen der Speisen die richtige Menge Wasser und bedecken Sie den Topf..
- Stellen Sie sicher, dass Kochgeschirr, das auf den Rosten steht, nicht über die Kante der Kochmulde hinaus steht.

Brenner	Topf Ø
Leistungsbrenner	Von 24 bis 26 cm
Schnellbrenner	Von 24 bis 26 cm
Garbrenner	Von 16 bis 24 cm
Hilfsbrenner	Von 8 bis 14 cm

WICHTIG: Durch einen unsachgemäßen Gebrauch der Roste kann die Kochmulde beschädigt werden: Die Roste nicht umgekehrt auf die Kochmulde legen und/oder auf der Kochmulde schleifen lassen.

Ungeeignet sind:

- Grillroste aus Gusseisen, Steingut, Töpfe und Pfannen aus Ton.
- Rostaufsetzer in Form von Gittern oder ähnlichem.
- Der gleichzeitige Gebrauch von zwei Gasbrennern für einen einzigen Behälter (z.B. Fischkocher).

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DER KOCHMULDE

WARNUNG

Die Gasflamme darf niemals über die Kante der Pfanne steigen.

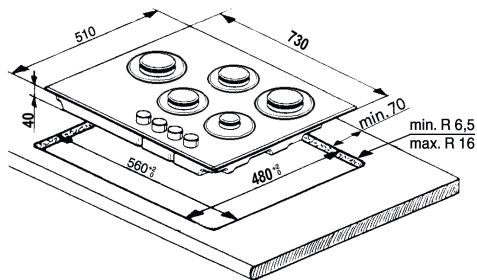
WICHTIG: WENN DAS KOCHFELD BENUTZT WIRD, ERHITZT SICH AUCH DER GESAMTE BEREICH UM DAS KOCHFELD.

- Zum Zünden eines Brenners den betreffenden Einstellknopf nach links auf die Maximalstufe drehen.
- Drücken Sie den Knopf nach unten, um den Brenner zu zünden.
- Halten Sie nach der Zündung den Knopf für etwa 5 -10 Sekunden gedrückt, um eine korrekte Funktion der Sicherheitsvorrichtung zu gewährleisten. Die Sicherheitsvorrichtung des Brenners unterbricht die Gaszufuhr, falls die Flamme zufällig erlöschen sollte (Luftzug, Unterbrechung der Gasversorgung, Überlaufen von Flüssigkeiten usw.).
- **Der Knopf darf höchstens für 15 Sekunden gedrückt werden. Sollte der Brenner nach Ablauf dieser Zeit erlöschen, warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.** Falls die Flamme zufällig erlöschen sollte, die Brennerregelung vollständig ausschalten und mindestens eine Minute lang warten, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

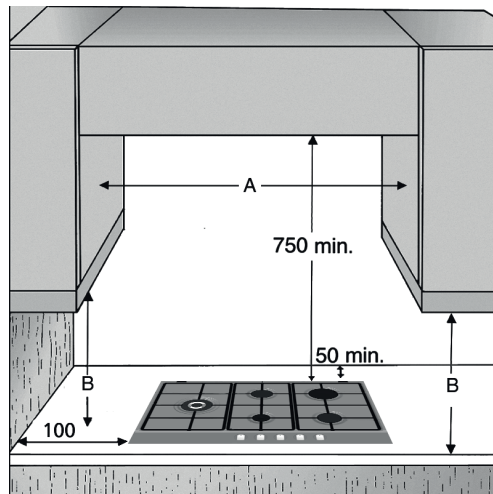
HINWEIS: Sollten bestimmte lokale Bedingungen des gelieferten Gases die Zündung des Brenners erschweren, wird empfohlen, die Vorgangsweise zu wiederholen, jedoch den Einstellknopf dabei auf die Einstellung Kleine Flamme zu drehen.

Der Brenner kann erlöschen, sobald Sie den Knopf loslassen. Das bedeutet, dass sich das Sicherheitselement nicht ausreichend erwärmt hat. Wiederholen Sie in diesem Fall die zuvor beschriebenen Schritte.

MASSE DER KOCHMULDE UND DER ARBEITSPLATTE (mm)



ANMERKUNG: Liegt der Abstand „A“ zwischen den Einbauteilen zwischen 600 mm und 730 mm, muss die Höhe „B“ mindestens 530 mm betragen.
Ist der Abstand „A“ zwischen den Einbauteilen größer als die Breite der Kochmulde, muss die Höhe „B“ mindestens 400 mm betragen.
Bei der Installation einer Abzugshaube über der Kochfläche entnehmen Sie den korrekten Abstand bitte der Gebrauchsanleitung der Abzugshaube.



DÜSENTABELLE

KATEGORIE II2E+3+

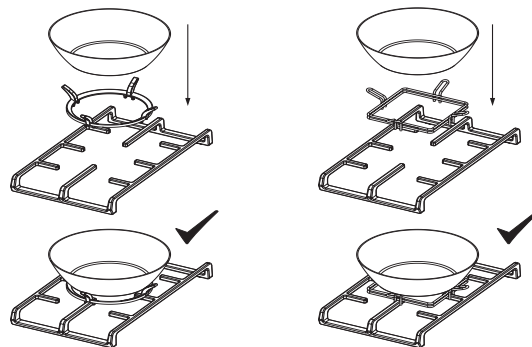
Gasart	Brennertyp	Düsenmar- kierung	Nennwärme- leistung kW	Nennverbrauch	Reduzierte Wärmeleistung kW		Gasdruck mbar		
					BE	FR	Min.	Nom.	Max.
ERDGAS (Methangas) G20	Leistungsbrenner	138 A	3,50	333 l/h	1,55	1,55	17	20	25
	Schnellbrenner	129 B	3,00	286 l/h	0,80	0,60			
	Garbrenner	97	1,75	167 l/h	0,45	0,35			
	Hilfsbrenner	74 B	1,00	95 l/h	0,35	0,30			
ERDGAS (Methangas) G25	Leistungsbrenner	138 A	3,50	388 l/h	1,55		20	25	30
	Schnellbrenner	129 B	3,00	332 l/h	0,60				
	Garbrenner	97	1,75	194 l/h	0,35				
	Hilfsbrenner	74 B	1,00	111 l/h	0,30				
FLÜSSIGES ERDÖLGAS (Butangas) G30	Leistungsbrenner	93 P	3,50	254 g/h	1,55		20	28-30	35
	Schnellbrenner	86	3,00	218 g/h	0,60				
	Garbrenner	65	1,75	127 g/h	0,35				
	Hilfsbrenner	50	1,00	73 g/h	0,30				
FLÜSSIGES ERDÖLGAS (Propangas) G31	Leistungsbrenner	93 P	3,50	250 g/h	1,55		25	37	45
	Schnellbrenner	86	3,00	214 g/h	0,60				
	Garbrenner	65	1,75	125 g/h	0,35				
	Hilfsbrenner	50	1,00	71 g/h	0,30				

Gasart	Modellkonfiguration 5 BRENNER	Nennwärmeleistung kW	Gesamt- Nennverbrauch	Erforderliche Luft (m ³) für die Verbrennung von 1 m ³ Gas
G20 20 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	1048 l/h	9,52
G25 25 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	1219 l/h	8,187
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	799 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	785 g/h	23,80

STROMVERSORUNG: 230 V ~ 50 Hz

WOK-AUFSATZ (falls mitgeliefert)

Der WOK-Aufsatz darf nur zusammen mit dem Leistungsbrenner [Mehrkreiskochzone] verwendet werden. Das Aussehen Ihres Gerätes kann geringfügig von der Abbildung abweichen.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Deze instructies zullen ook beschikbaar zijn op de website: www.whirlpool.eu

UW EIGEN VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ZEER BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie, die te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

 Dit is het waarschuwingssymbool, behorend bij de veiligheid, waarmee gebruikers worden gewaarschuwd voor mogelijke gevaren voor henzelf en anderen.

Alle veiligheidsberichten komen na het veiligheidswaarschuwingssymbool en de volgende woorden:

 **GEVAAR** Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.

 **WAARSCHUWING** Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.

Alle veiligheidsberichten geven aan wat het mogelijke risico is, vertellen u hoe u de kans op letsel kunt verkleinen en wat er kan gebeuren als de instructies niet worden opgevolgd.

- De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde monteur volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.

 **WAARSCHUWING** Als de informatie in deze handleiding niet exact opgevolgd wordt, kan er brand of explosie ontstaan die schade aan eigendommen of letsel aan personen veroorzaakt.

- Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit apparaat:

Wat u moet doen als u gas ruikt:

- Probeer geen enkel apparaat in te schakelen.
- Raak geen enkele elektrische schakelaar aan.
- Gebruik geen enkele telefoon in uw woning.
- Bel onmiddellijk uw gasleverancier met de telefoon van uw burelen. Volg de instructies van uw gasleverancier.
- Als u uw gasleverancier niet kunt bereiken, bel dan de brandweer.
- Installatie en service moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur, servicecentrum of de gasleverancier.
- Gebruik het apparaat alleen in goedgeventileerde ruimtes.

De elektrische aansluiting en de gasaansluiting moeten voldoen aan de plaatselijke voorschriften.

- Wanneer de kookplaat geïnstalleerd is, moet er een meerpolige contactschakelaar worden aangebracht met een opening tussen de contacten van minimaal 3 mm, die voor volledige afkoppeling zorgt.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat het in zijn behuizing is geplaatst, aan te sluiten op het stopcontact
- Gebruik alleen flexibele of starre metalen leidingen voor de gasaansluiting.
- Indien vervanging van het netsnoer noodzakelijk is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een netsnoer dat dezelfde eigenschappen heeft als het oorspronkelijke snoer van de fabrikant (type H05V2V2-F 90°C of H05RR-F). Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel aan mensen of dieren, of voor materiële schade die ontstaat doordat niet aan deze eisen is voldaan.
- Gebruik geen meervoudige adapters of verlengkabels.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op als u op blote voeten loopt.
- Deze kookplaat (klasse 3) is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, voor het bereiden van voedsel. Gebruik dit apparaat nooit als verwarming om de ruimte te verwarmen. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging en oververhitting van de kookplaat. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Als een apparaat op gas wordt gebruikt, wordt in de ruimte warmte en vochtige lucht geproduceerd. Verzeker u ervan dat er in de ruimte voldoende ventilatie aanwezig is of laat er een wasemkap met een afvoerpijp installeren.
- Bij langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn (het openzetten van een raam of verhoging van de afzuigkracht van de afzuigkap).
- Controleer na het gebruik of de knoppen in de stand “uit” staan, en sluit de hoofdkraan van de gastoevoer of de kraan van de gasfles.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Blijf altijd alert als u voedsel met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) bereidt.
- Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de kookplaat of deze tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice.

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen op het gegevensplaatje staan (onder de kookplaat).

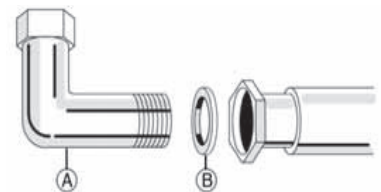
TECHNISCHE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

- Deze kookplaat kan in een werkblad met een dikte van 20 tot 60 mm worden geplaatst.
- Als er geen oven onder de kookplaat aanwezig is, moet er een scheidingspaneel worden aangebracht met een oppervlak dat minimaal even groot is als de opening in het werkblad. Dit paneel, dat de uitgesneden opening volledig moet afsluiten om contact met de onderkant van de kookplaat te voorkomen, moet op maximaal 150 mm afstand onder de bovenkant van het werkblad worden geplaatst, maar nooit minder dan 20 mm onder de onderkant van de kookplaat. Als er een oven onder de kookplaat moet worden geïnstalleerd, controleer dan of deze is gefabriceerd door Whirlpool en voorzien is van een koelsysteem. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af als er een oven van een ander merk onder de kookplaat wordt geïnstalleerd.
- Controleer voor de installatie of:
 - de plaatselijke gastoevoervoorzieningen (gassoort en -druk) compatibel zijn met de instellingen van de kookplaat (zie het typeplaatje en de sproeiertabel);
 - de buitenkant van meubels of apparaten die aan de kookplaat grenzen hittebestendig zijn volgens de plaatselijke voorschriften;
 - dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigapparaat. Het moet geïnstalleerd worden volgens de geldende installatievoorschriften. Besteed speciale aandacht aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie;
 - verbrandingsproducten in de open lucht worden afgevoerd via specifieke afzuigkappen of elektrische ventilators, die in de muur en/of ramen zijn gemonteerd.



GASAANSLUITING

WAARSCHUWING Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

- Het gastoevoersysteem moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften.
- U kunt de specifieke plaatselijke voorschriften voor bepaalde landen terugvinden in de paragraaf “Verwijzing naar plaatselijke voorschriften”. Als er geen informatie over uw land wordt gegeven, doe dan navraag bij de installateur.
- De aansluiting van de kookplaat op de gasleiding of de gasfles moet uitgevoerd worden met behulp van een stijve koperen of stalen leiding met fittings die voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of door middel van een roestvrij stalen slang met glad oppervlak, die aan de plaatselijke voorschriften voldoet. Breng pakking (B) aan in de elleboogverbinding. De lengte van de slang is maximaal 2 m.
- **ALLEEN VOOR BELGIË:** De elleboogverbinding (A) op het apparaat dient te worden vervangen door de bijgeleverde verbinding (indien bijgeleverd).



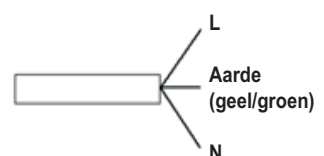
BELANGRIJK: als er een slang van roestvrij staal wordt gebruikt, moet deze zo worden geplaatst dat hij geen bewegende delen van de meubels kan raken. Hij moet door een gebied lopen waar geen obstakels aanwezig zijn en waar hij over zijn hele lengte kan worden geïnspecteerd.

- Na aansluiting op de gastoevoer moeten de leidingen met zeepsop worden gecontroleerd op lekkages. Nu kunt u de branders aansteken en de knoppen van de hoogste stand  in de laagste stand  draaien, om de stabiliteit van de vlam te controleren.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

WAARSCHUWING Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

- De elektrische aansluiting dient te worden gerealiseerd volgens de plaatselijke voorschriften.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- Gebruik geen verlengsnoer.



BELANGRIJK: de gegevens over de spanning en de stroomopname staan op het typeplaatje vermeld.

MONTAGE

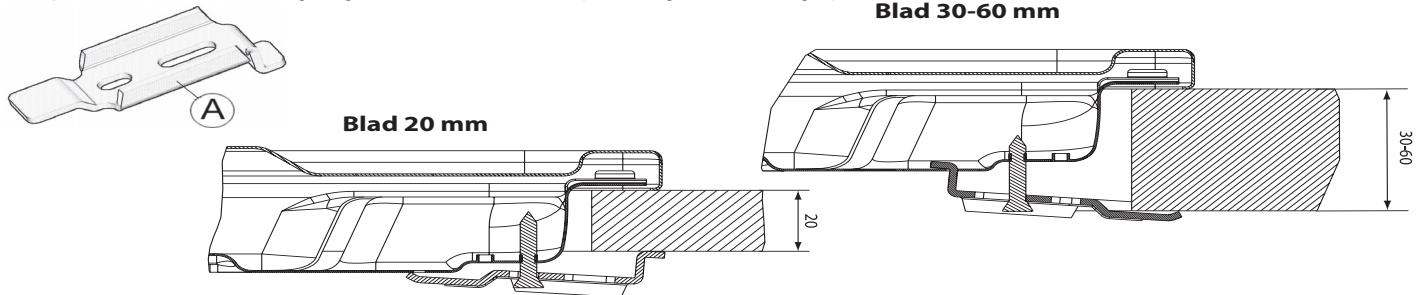
Maak het omtrekoppervlak schoon en breng vervolgens de meegeleverde afdichting op de kookplaat aan, zoals op de afbeelding.



Plaats de kookplaat in de opening in het werkblad, die gemaakt is volgens de maten die zijn aangegeven in de Gebruiksaanwijzing.

OPMERKING: het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat naar boven naar buiten te kunnen halen.

Gebruik voor het vastzetten van de kookplaat de bijgeleverde beugels (A). Plaats de beugels in de desbetreffende boringen (aangegeven met de pijl), en zet hen vast met behulp van hun schroeven, al naargelang de dikte van het werkblad (zie de volgende afbeeldingen).



AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASOORTEN

WAARSCHUWING Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

Als het apparaat bedoeld is om te werken met ander gas dan de soort die op het typeplaatje en het informatielabel bovenop de kookplaat wordt vermeld, dan moeten de sproeiers worden vervangen.

Verwijder het informatielabel en bewaar het bij het instructieboekje.

Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de Gebruiksaanwijzing staat aangegeven.

- De sproeiers moeten worden vervangen door de Klantenservice of door een gekwalificeerd monteur.
- Sproeiers die niet bij het apparaat geleverd zijn, moeten worden besteld bij de Klantenservice.
- Stel de laagste stand van de kranen bij.

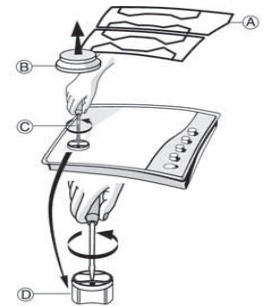
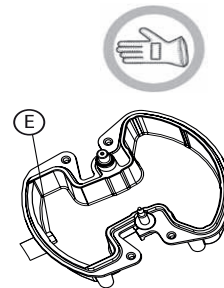
OPMERKING: als er vloeibaar gas (G30/G31) wordt gebruikt, moet de schroef voor de laagste stand zo ver mogelijk worden aangehaald.

BELANGRIJK: als de branderknoppen moeilijk draaien, neem dan contact op met de Klantenservice voor vervanging van de branderkraan, als blijkt dat deze defect is.

VERVANGEN VAN DE SPROEIERS (zie de sproeiertabel in de Gebruiksaanwijzing)

- Verwijder de roosters (A).
- Haal de branders weg (B).
- Schroef de sproeier die vervangen moet worden los met een dopsleutel van de juiste maat (C).
- Vervang hem door een sproeier die geschikt is voor het nieuwe type gas.
- Monteer de sproeier weer op (D).
- Als u een meervoudige brander heeft, gebruik dan een moersleutel om de sproeier te vervangen (E)

Denk er voor de installatie van de kookplaat aan dat de sticker waarop de gasafstelling vermeld staat, en die bij de sproeiers geleverd wordt, zodanig moet worden aangebracht dat hij de bestaande informatie omtrent de gasafstelling bedekt.





INSTELLING VAN DE LAAGSTE STAND VAN DE KRANEN

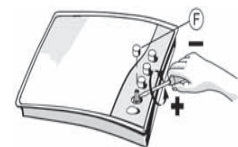
Om er zeker van te zijn dat de laagste stand goed is afgesteld, moet de knop worden verwijderd, waarna u als volgt te werk gaat:

- draai de schroef vaster voor een lagere vlamhoogte (-);
- draai de schroef losser voor een hogere vlamhoogte (+).

De afstelling moet worden verricht terwijl de kraan in de laagste stand staat (kleine vlam) .

- De primaire lucht van de branders hoeft niet te worden bijgesteld.
- Op dit punt kunt u de branders aansteken en de knoppen van de hoogste stand  in de laagste stand  draaien, om de stabiliteit van de vlam te controleren.

Na de instelling moet worden afgedicht met afdichtingswas of soortgelijk materiaal.



BE VERWIJZING NAAR PLAATSELIJKE VOORSCHRIFTEN

Het apparaat is uitgerust met een kegelvormig 1/2" uiteinde met schroefdraad voor de aansluiting op de gastoevoer (overeenkomstig de ISO-voorschriften **ISO 7/1 RP 1/2**). De aansluiting moet uitgevoerd worden ofwel met een stijve leiding in overeenstemming met de norm **NBN D 51-003** ofwel met een flexibele leiding in overeenstemming met het specificatieblad **A.R.G.B./03**. Het apparaat moet geïnstalleerd worden met een door **AGB goedgekeurde** afsluiter.

KLANTENSERVICE

Zorg ervoor dat u de volgende informatie bij de hand hebt wanneer u de klantenservice belt:

- type storing of probleem;
- exact model (te vinden op het label op het instructie-/garantieboekje);
- servicenummer; dit is het nummer dat u aantreft na het woord SERVICE op het typeplaatje onder de kookplaat en op het label op het instructie-/garantieboekje;
- uw volledige adres en telefoonnummer.

Wanneer er reparatie(s) nodig zijn, neem dan contact op met een erkende Klantenservice, zoals aangegeven staat in de garantie.

SERVICE 0000 000 00000



OPSPOREN VAN STORINGEN

Als de kookplaat niet goed werkt, lees dan eerst de aanwijzingen voor het opsporen van storingen door voordat u de Klantenservice belt.

1. De brander ontsteekt niet of de vlam is niet gelijkmatig

Controleer of:

- Het gas of de elektrische voeding niet uitgeschakeld zijn, en vooral of de gaskraan open staat.
- De gasfles (bij vloeibaar gas) niet leeg is.
- De openingen van de brander niet verstopt zitten.
- Het uiteinde van de bougie niet vuil is.
- Alle onderdelen van de brander goed geplaatst zijn.
- Er geen tocht is in de buurt van de kookplaat.

2. De brander blijft niet branden

Controleer of:

- de knop bij het aansteken van de brander lang genoeg ingedrukt is om de beveiliging te activeren.
- De openingen van de brander niet verstopt zitten in de buurt van het thermokoppel.
- Het uiteinde van de beveiligingsinrichting niet vuil is.
- De instelling van de laagste stand correct is (zie de desbetreffende paragraaf).

3. De pannen niet stabiel staan

Controleer of:

- de bodem van de pan perfect vlak is
- De pan midden op de brander staat.
- De roosters niet verwisseld of niet goed geplaatst zijn.

Als dit niet helpt, kunt u contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

REINIGING VAN HET OPPELVAK VAN DE KOOKPLAAT

WAARSCHUWING Koppel de netvoeding af voordat u onderhoud verricht.

- Alle geëmailleerde en glazen onderdelen moeten worden gereinigd met warm water en een neutraal reinigingsmiddel.
- Als kalkhoudend water of agressieve reinigingsmiddelen te lang in contact blijven met de roestvrij stalen oppervlakken, kunnen er vlekken ontstaan. Gemorst voedsel (water, saus, koffie) moet verwijderd worden voordat het kan opdrogen.
- Reinig de kookplaat met warm water en een neutraal reinigingsmiddel en droog hem af met een zachte doek of zeem. Verwijder aangekoekt vuil met speciale reinigingsmiddelen voor roestvrijstalen oppervlakken.

OPMERKING: Maak roestvrij staal alleen schoon met een zachte doek of spons.

- Gebruik geen schurende of bijtende producten, producten op basis van chloor of schuurponzen.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen brandbare producten.
- Zorg ervoor dat er geen zure of basische substanties zoals azijn, mosterd, zout, suiker of citroensap op de kookplaat achterblijven.

REINIGING VAN DE ONDERDELEN VAN DE KOOKPLAAT

- Roosters, branderdeksele en branders kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken.
- Was ze met de hand af in warm water met een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder eventuele voedselresten zorgvuldig en controleer of de branderopeningen niet verstopt zijn.
- Afspoelen en goed afdrogen.
- Plaats de branders en de branderdeksele weer goed terug in de daarvoor bestemde openingen.
- Controleer bij het terugplaatsen van de roosters of het gebied om de pannen neer te zetten in lijn is met de brander.
- Bij modellen met elektrische ontstekingsbougies en een beveiliging moet het uiteinde van de bougie goed schoongemaakt worden, om ervoor te zorgen dat de kookplaat goed kan functioneren. Controleer deze onderdelen regelmatig, en maak ze indien nodig schoon met een vochtige doek. Als er aangekoekt voedsel op zit, moet dit worden verwijderd met een tandenstoker of een naald.

OPMERKING: om schade aan het elektrische ontstekingsmechanisme te voorkomen mag dit niet worden gebruikt wanneer de branders niet in hun behuizing zitten.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING


- Deze kookplaat is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - veiligheidsvereisten van de "Gas"-Richtlijn 2009/142/EG (voorheen 90/396);
 - veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die de richtlijn 73/23/EEG en latere verordeningen vervangt);
 - beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG;
- Dit apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van Europese regelgeving n. 66/2014, in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1

MILIEUTIPS

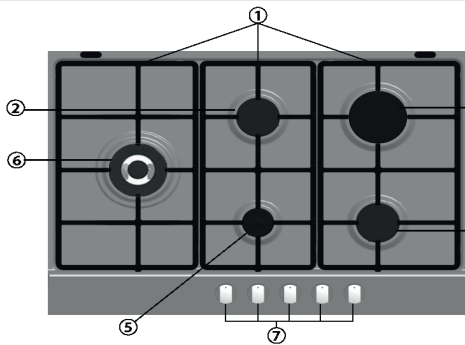
Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product:

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur moet worden gebracht.


PRODUCTBESCHRIJVING




1. Afneembare pannenroosters
2. Halfsnelle brander
3. Halfsnelle brander
4. Snelle brander
5. Sudderbrander
6. Extra sterke brander
7. Bedieningsknoppen


Symbolen

- Halve maan
- Grote vlam
- Kleine vlam

 Gaskraan gesloten

 Maximale opening/gastoevoer

 Minimale opening, ofwel beperkte gastoevoer

De symbolen  geven aan welke brander deze knop inschakelt.

Opmerking: uw eigen kookplaat kan er iets anders uitzien dan deze tekening. De plaatsing van de branders en de bedieningssymbolen kunnen variëren.

PRAKTISCHE WENKEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De kookplaat heeft branders van verschillende afmetingen. Voor optimale prestaties van de branders dient u de volgende regels op te volgen:

- Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de brander (zie tabel rechts).
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel, en houd het deksel op de pan.
- Zorg ervoor dat de pannen op de roosters niet uitsteken buiten de rand van de kookplaat.

Brander	Pan Ø
Extra sterke brander	Van 24 tot 26 cm
Snelle brander	Van 24 tot 26 cm
Halfsnelle brander	Van 16 tot 24 cm
Sudderbrander	Van 8 tot 14 cm

BELANGRIJK: een verkeerd gebruik van de pannenroosters kan krassen op de kookplaat veroorzaken: Plaats de pannenroosters niet ondersteboven en schuif de roosters niet over de kookplaat.

Wij raden het volgende af:

- het gebruik van gietijzeren platen, speksteen en potten en pannen van aardewerk.
- het gebruik van vlamverdelers, zoals bijv. sudderplaatjes.
- het gebruik van twee branders voor één pan (bijv. voor een vispan).

HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

WAARSCHUWING

Laat de gasvlam nooit buiten de randen van de pan komen.

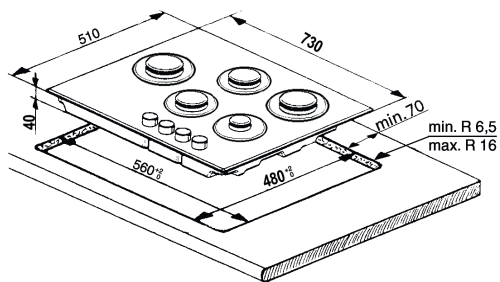
BELANGRIJK: WANNEER DE KOOKPLAAT IN GEBRUIK IS, KAN DE GEHELE OPPERVLAKTE VAN DE KOOKPLAAT HEET WORDEN.

- Om één van de branders aan te steken draait u de betreffende knop tegen de klok in op de stand van de grootste vlam.
- Druk de knop tegen het bedieningspaneel om de brander aan te steken.
- Nadat de brander is aangestoken moet u de knop nog ongeveer 5-10 seconden ingedrukt houden om de veiligheidsinrichting goed te laten werken. De beveiliging waarmee de brander is uitgerust zal het gas afsluiten als de brander per ongeluk uitgaat (door tocht, tijdelijk onderbreken van de gastoevoer, gemorste vloeistoffen etc.).
- **De knop mag niet langer dan 15 seconden ingedrukt worden gehouden. Als de brander na deze tijd niet blijft branden, wacht dan minstens een minuut voordat u hem opnieuw probeert aan te steken.** Als een brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan dicht en wacht minimaal één minuut voordat u de brander opnieuw probeert aan te steken.

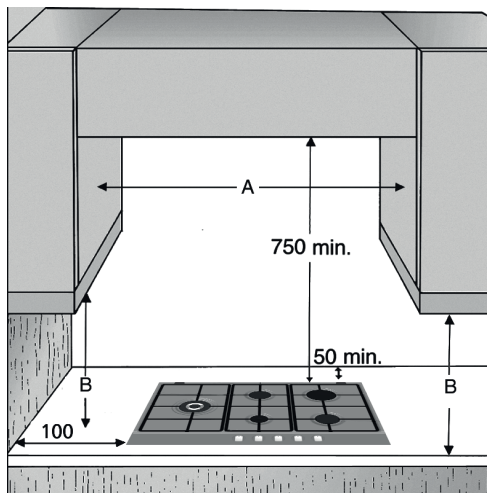
OPMERKING: als specifieke omstandigheden van de gastoevoer het moeilijk maken om de gasbrander aan te steken, wordt geadviseerd om de handelingen te herhalen, maar nu terwijl de knop op de kleine vlam is ingesteld.

De brander zou uit kunnen gaan wanneer de knop losgelaten wordt. Dit betekent dat de beveiliging nog niet warm genoeg is. In dat geval moeten de bovenstaande handelingen worden herhaald.

AFMETINGEN VAN KOOKPLAAT EN WERKBLAD (mm)



OPMERKING: Als de afstand "A" tussen de muurkasten tussen de 600 mm en de 730 mm bedraagt, dient de hoogte "B" minimaal 530 mm te zijn.
 Als de afstand "A" tussen de muurkasten groter is dan de breedte van de kookplaat, moet de hoogte "B" minimaal 400 mm bedragen.
 Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de afzuigkap geleverde instructies voor de juiste afstand.



SPROEIERTABEL

CATEGORIE II2E+3+

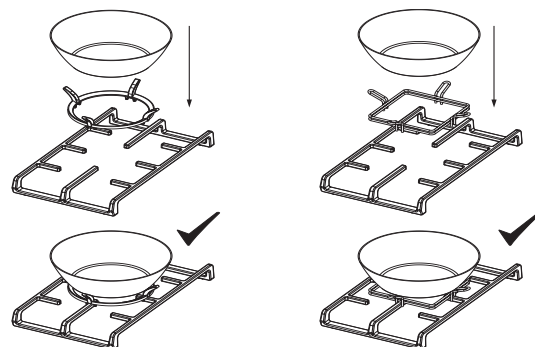
Soort gas dat gebruikt wordt	Type brander	Type sproeier	Normaal thermisch vermogen kW	Nominiaal verbruik	Beperkt thermisch vermogen kW		Gasdruk mbar		
					BE	FR	min.	nom.	max.
AARDGAS (Methaan) G20	Extra sterke brander	138 A	3,50	333 l/h	1,55	1,55	17	20	25
	Snelle brander	129 B	3,00	286 l/h	0,80	0,60			
	Halfsnelle brander	97	1,75	167 l/h	0,45	0,35			
	Sudderbrander	74 B	1,00	95 l/h	0,35	0,30			
AARDGAS (Methaan) G25	Extra sterke brander	138 A	3,50	388 l/h	1,55		20	25	30
	Snelle brander	129 B	3,00	332 l/h	0,60				
	Halfsnelle brander	97	1,75	194 l/h	0,35				
	Sudderbrander	74 B	1,00	111 l/h	0,30				
VLOEIBAAR GAS (Butaan) G30	Extra sterke brander	93 P	3,50	254 g/h	1,55		20	28-30	35
	Snelle brander	86	3,00	218 g/h	0,60				
	Halfsnelle brander	65	1,75	127 g/h	0,35				
	Sudderbrander	50	1,00	73 g/h	0,30				
VLOEIBAAR GAS (Propaan) G31	Extra sterke brander	93 P	3,50	250 g/h	1,55		25	37	45
	Snelle brander	86	3,00	214 g/h	0,60				
	Halfsnelle brander	65	1,75	125 g/h	0,35				
	Sudderbrander	50	1,00	71 g/h	0,30				

Soort gas dat gebruikt wordt	Configuratie model 5 BRANDERS	Nominiaal thermisch vermogen (kW)	Totaal nominaal verbruik	Benodigde lucht (m ³) voor verbranding van 1 m ³ gas
G20 20 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	1048 l/h	9,52
G25 25 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	1219 l/h	8,187
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	799 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11,00	785 g/h	23,80

ELEKTRISCHE VOEDING: 230 V ~ 50 Hz

WOK-ADAPTER (indien bijgeleverd)

De WOK-adapter mag alleen gebruikt worden op de extra sterke brander [meer meervoudige kranen]. Uw product kan er iets anders uitzien dan op de tekening.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and observed at all times.



This is the safety alert symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential hazards to themselves and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the terms:

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All Safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage or injury.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this appliance.

What to do if you smell gas:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Use appliance in well ventilated rooms only.

The electrical and gas connections must comply with local regulations.

- When the hob is installed, provide a multi-pole circuit breaker with a contact separation of at least 3 mm, that provides full disconnection.
- Regulations require that the appliance is grounded.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply.
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- If necessary, the electrical power cable must be replaced exclusively with a power cable having identical characteristics to the original supplied by manufacturer. This operation must be performed by a qualified electrician.
- The manufacturer cannot be held responsible for any injury to persons or animals or damage to property arising from failure to comply with these requirements.
- Do not use multiple plug adapters or extension cords.
- Do not pull the power cable to disconnect it from the electrical supply.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This hob (class 3) is designed solely for private household use for cooking food. Do not use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the hob. The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. 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. They shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The use of a gas appliance produces heat and humidity in the room. Make sure the room is well-ventilated, or install an extractor hood with exhaust duct.
- Domestic animals should be kept away from the appliance.
- In case of prolonged use, additional ventilation may be necessary (by opening a window or increasing the hood extraction speed).

- After use, make sure the knobs are in off position and close the main gas supply cock or the gas cylinder valve.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Keep the packaging materials out of the reach of children.
- Before cleaning or maintenance wait for hob to cool down.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION

After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under the hob).

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

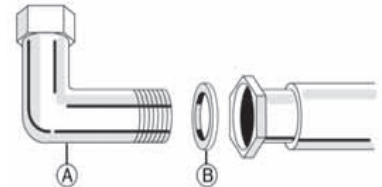
- This product can be embedded in a worktop 20 to 50 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel, that has to close completely the cutout in order to avoid any contact with the bottom part of the hob, must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In the case that you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is manufactured by Whirlpool and equipped with a cooling system. The manufacturer declines all liability if another brand oven is installed beneath the hob.
- Before installation, make sure that:
 - the local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table);
 - the outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations;
 - this appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
 - combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.

GAS CONNECTION



WARNING

This operation must be performed by a qualified technician.

- The gas supply system must comply with local regulations.
- You can find specific local regulations for some countries in the paragraph "Reference to Local Regulations". If no information concerning your Country is given, please ask details to your Installer.
- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. Interpose gasket (B) in the elbow connection. The maximum length of the hose is 2 m.
- **FOR BELGIUM ONLY:** It is necessary to replace the elbow connection (A) on the appliance, with the one supplied (if present).



IMPORTANT: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position  to minimum position  to check flame stability.

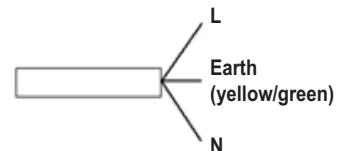
ELECTRICAL CONNECTION

WARNING

This operation must be performed by a qualified technician.

WARNING

- The electrical connections must comply with local regulations.
- The earthing of this appliance is compulsory by law.
- Do not use an extension cord.



IMPORTANT: the data relevant to the voltage and power absorption are indicated on the rating plate.

ASSEMBLY

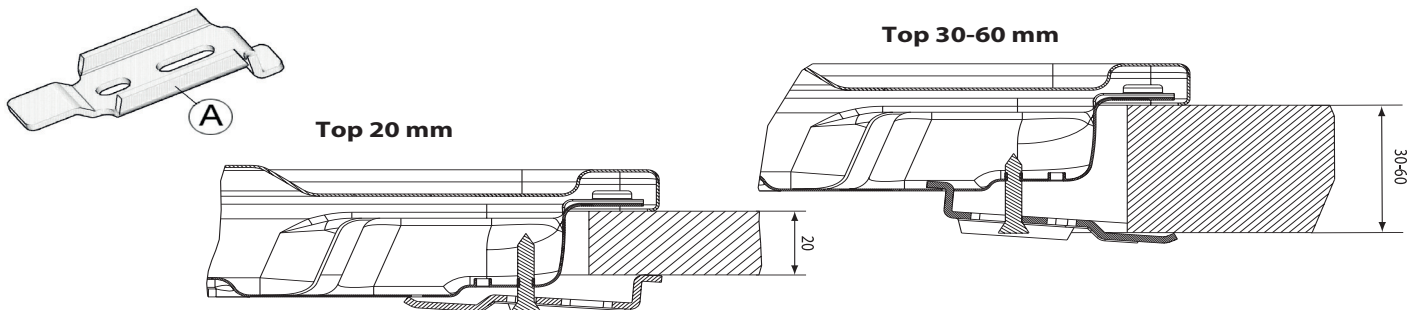
After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



ADJUSTMENT TO DIFFERENT TYPES OF GAS



WARNING

This operation must be performed by a qualified technician.

If the appliance is intended to operate with a different gas from the gas type stated on the rating plate and information label on the top of the hob, change the injectors. Remove the information label and keep it with the instructions booklet.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the Instruction.

- The gas nozzles must be changed by After Sales Service or a qualified technician.
- Nozzles not supplied with the appliance must be ordered from After Sales Service.
- Adjust the minimum setting of the taps.

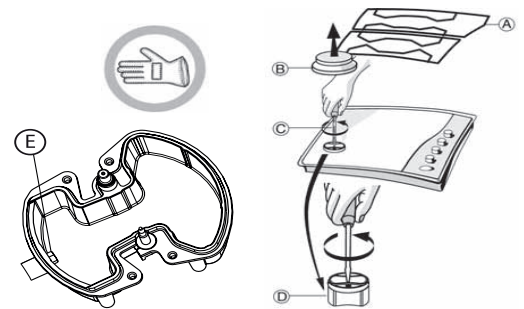
NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.

IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

REPLACING THE INJECTORS (see the injector table in the Instruction)

- Remove grids (A).
- Extract burners (B).
- Using a socket spanner of the appropriate size unscrew the injector (C), unscrew the injector to be replaced.
- Replace it with the injector suitable for the new type of gas.
- Re-assemble the injector in (D).
- If you have a multiple crown burner use side spanner to replace the injector (E).


Before installing the hob, remember to affix the gas calibration plate supplied with the injectors in such a way that it covers the existing information relating to gas calibration.





ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob and proceed as follows:

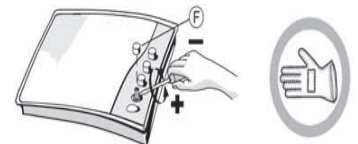
- tighten screw to reduce the flame height (-);
- loosen screw to increase the flame height (+)

The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position (small flame) .

- The primary air of the burners does not need to be adjusted.

• At this stage, light up the burners and turn the knobs from max position  to minimum position  to check flame stability.

Upon completion of adjustment, reseal using sealing wax or an equivalent material.



FR REFERENCE TO LOCAL REGULATIONS

The installation and maintenance of the appliance must be carried out by a qualified skilled technician in accordance with the regulations in force, and in particular:

• Decree of 2 August 1977

Technical and Safety Rules applicable to fuel gas and liquefied hydrocarbon installations located within residential buildings and outbuildings.

• Standard DTU P 45 - 204

Gas installations (formerly DTU no. 61-1 - Gas installations April 1982 + supplement no. 1 of July 1984).

• Departmental Health Regulations

For appliances connected to the mains electricity supply.

• Standard NF C 15-100

Low-voltage electrical installations - Standards.

BE REFERENCE TO LOCAL REGULATIONS

The appliance is supplied with a 1/2" threaded conical end to be connected to the gas supply (according to ISO regulations ISO 7/1 RP 1/2). The connection must be effected in accordance with standard NBN D 51-003 using rigid piping or in accordance with specifications sheet A.R.G.B./03 using flexible tubing. The appliance must be installed complete with an AGB-approved stop valve.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service, make sure you can give the following information:

- type of fault or problem;
- exact model (written on the label affixed to the instruction/warranty);

SERVICE 0000 000 0000C



- service number that follows the word SERVICE on the rating plate under the hob and on the label affixed to instruction/warranty;
- your complete address and phone number.

If any repairs are required, please contact an authorised After-Sales Service, as indicated in the warranty.

TROUBLESHOOTING GUIDE

If the hob will not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

1. The burner fails to ignite or the flame is not even

Check that:

- The gas or electrical supplies are not shut off and especially that the gas supply tap is open.
- The gas cylinder (liquid gas) is not empty.
- The burner openings are not clogged.
- The plug end is not dirty.
- All the burner parts have been positioned correctly.
- There are no draughts near the hob.

2. The burner does not stay lit

Check that:

- When lighting the burner, the knob has been pressed for enough time to activate the protection device.
- The burner openings are not clogged near the thermocouple.
- The end of the safety device is not dirty.
- The minimum gas setting is correct (see relevant paragraph).

3. The containers are not stable

Check that:

- The bottom of the container is perfectly flat
- The container is centered on the burner.
- The grids have not been exchanged or positioned incorrectly.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

CLEANING THE HOB SURFACE

 **WARNING** Disconnect power before servicing.

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.

NOTE: clean stainless steel only with soft cloth or sponge.

- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

CLEANING THE HOB PARTS

- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.


NOTE: to avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

DECLARATION OF CONFORMITY

- This hob has been designed, constructed and marketed in compliance with:
 - safety requirements of "Gas" Directive 2009/142/EC (ex: EEC 90/396);
 - safety objectives of the "Low Voltage" Directive 2006/95/EC (which replaces 73/23/EEC and subsequent amendments);
 - protection requirements of EEC Directive "EMC" 2004/108/EC;
- This appliance meets the eco design requirements of European regulation n. 66/2014, in conformity to the european standard EN 30-2-1.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

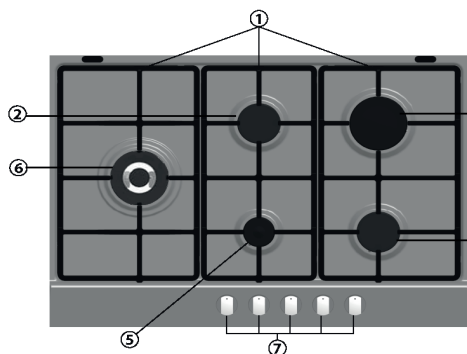
The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product:

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Removable panstand grids
2. Semi-rapid burner
3. Semi-rapid burner
4. Rapid burner
5. Auxiliary burner
6. Power burner
7. Control knobs

Symbols

Shaded circle
Large flame
Small flame

● Tap closed
🔥 Maximum opening/delivery
🔥 Minimum opening or reduced delivery

The symbols  are indicating which cooking field this knob activates.

Note: your hob aesthetics can be slightly different from the drawing. Burner placement and control symbols can vary.

PRATICAL ADVICE FOR USING THE BURNERS

This hob has burners of different diameters. For better burner performance, please stick to the following rules:

- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see table on the right).
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- Use the correct amount of water for cooking foods and keep the pot covered.
- Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

IMPORTANT: improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not use:

- Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.
- Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. fish kettle).

Burner	Pot Ø
Power burner	From 24 to 26 cm
Rapid	From 24 to 26 cm
Semi-rapid	From 16 to 24 cm
Auxiliary	From 8 to 14 cm

HOW TO USE THE HOB

⚠ WARNING Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

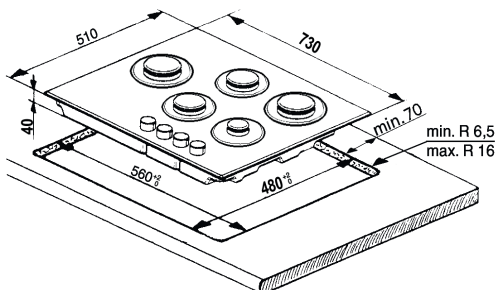
IMPORTANT: WHEN THE HOB IS IN USE, THE ENTIRE HOB AREA MAY BECOME HOT.

- To ignite one of the burners, turn the relative knob anti-clockwise to the maximum flame setting.
- Press the knob against the control panel to ignite the burner.
- After the burner has ignited, keep the knob pressed for about 5-10 seconds to allow proper device operation. This burner safety device shuts off the gas supply to the burner if the flame goes out accidentally (because of sudden draught, an interruption in the gas delivery, boiling over of liquids, etc.).
- **The knob must not be pressed for more than 15 sec. If, after that time has elapsed, the burner does not remain lit, wait at least one minute before trying to light it again.** In the event of the burners flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to reignite it for at least one minute.

NOTE: should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

The burner might go out when the knob is released. This means that the safety device has not warmed up enough. In this case, repeat the operations described above.

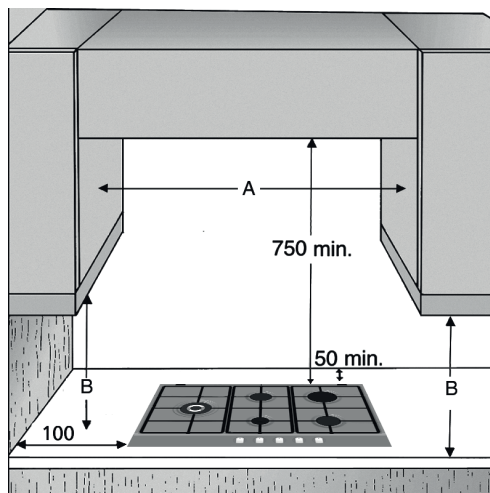
DIMENSIONS OF COOKING HOB AND WORKTOP (mm)



NOTE: if the distance "A" between the wall cabinets is between 600 mm and 730 mm, the height "B" must be a minimum of 530 mm.

if the distance "A" between the wall cabinets is greater than the width of the hob, the height "B" must be a minimum of 400 mm.

In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.



INJECTORS TABLE
CATEGORY II2E+3+

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW		Gas pressure mbar		
					BE	FR	min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) G20	Power Burner	138 A	3.50	333 l/h	1.55	1.55	17	20	25
	Rapid	129 B	3.00	286 l/h	0.80	0.60			
	Semi-rapid	97	1.75	167 l/h	0.45	0.35			
	Auxiliary	74 B	1.00	95 l/h	0.35	0.30			
NATURAL GAS (Methane) G25	Power Burner	138 A	3.50	388 l/h	1.55		20	25	30
	Rapid	129 B	3.00	332 l/h	0.60				
	Semi-rapid	97	1.75	194 l/h	0.35				
	Auxiliary	74 B	1.00	111 l/h	0.30				
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Power Burner	93 P	3.50	254 g/h	1.55		20	28-30	35
	Rapid	86	3.00	218 g/h	0.60				
	Semi-rapid	65	1.75	127 g/h	0.35				
	Auxiliary	50	1.00	73 g/h	0.30				
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Power Burner	93 P	3.50	250 g/h	1.55		25	37	45
	Rapid	86	3.00	214 g/h	0.60				
	Semi-rapid	65	1.75	125 g/h	0.35				
	Auxiliary	50	1.00	71 g/h	0.30				

Type of gas used	Model configuration 5 BURNERS	Rated thermal flow rate (kW)	Total rated consumption	Air required (m ³) for burning 1 m ³ of gas
G20 20 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11.00	1048 l/h	9.52
G25 25 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11.00	1219 l/h	8.187
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11.00	799 g/h	30.94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX	11.00	785 g/h	23.80

ELECTRIC SUPPLY: 230 V ~ 50 Hz
WOK ADAPTER (if present)

The WOK adapter has to be used only on the Power Burner [with multiple crown]

Appearance of your product can be slightly different from the drawing.

