

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions, 1
Warnings, 2
Assistance, 3
Description of the appliance, 4
Installation, 5
Start-up and use, 9
Precautions and tips, 9
Maintenance and care, 10
Troubleshooting, 10

NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 1
Belangrijk, 2
Service, 3
Beschrijving van het apparaat, 4
Het installeren, 11
Starten en gebruik, 15
Voorzorgsmaatregelen en advies, 15
Onderhoud en verzorging, 16
Storingen en oplossingen, 16

GB

Warnings

WARNING: 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: 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.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeiide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

GB

Assistance

Please have the following information to hand:

- the type of problem encountered.
- the appliance model (Mod.).
- the serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

NL

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. **GAS BURNERS** button
5. Ignition for **GAS BURNERS**
6. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

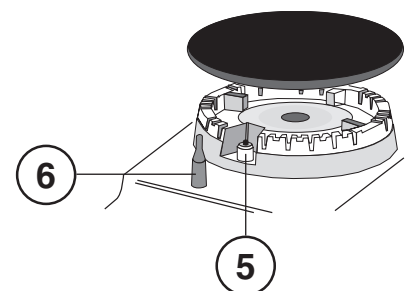
NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1. Roosters voor **PANNEN**
2. **GASBRANDERS**
3. Knoppen voor het regelen van de **GASBRANDERS**
4. Ontstekingsknop voor de **GASBRANDERS**
5. Bougie voor ontsteking van de **GASBRANDERS**
6. **VEILIGHEIDSMECHANISME**

- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** voor het regelen van de vlam.
- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS**: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.



Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

! 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.

! Keep packaging material out of the reach of children. Dispose it according to the rules for separate waste collection (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

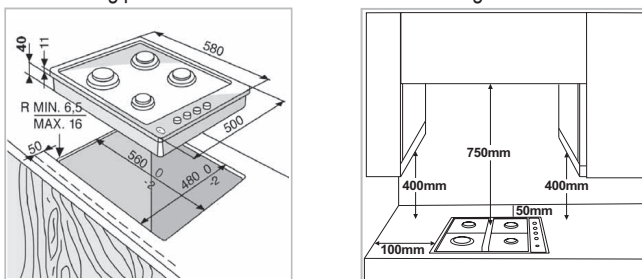
! The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.

! These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under 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.
- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).

Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:



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

- **This product can be embedded in a worktop 20 to 60 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.

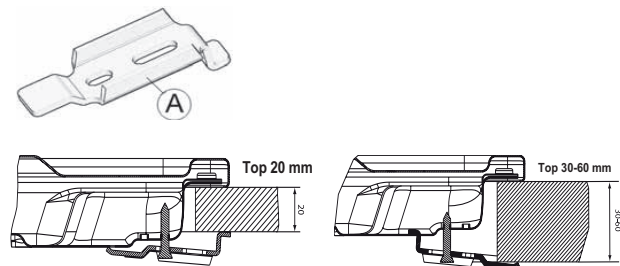
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



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.

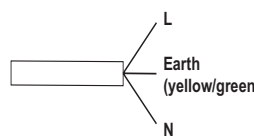
To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



Electrical connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance).



The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety

purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

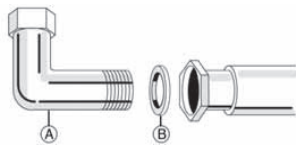
! This operation must be performed by a qualified technician.

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."



When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

- 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.

Adapting to different types of gas

! This operation must be performed by a qualified technician.

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

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.

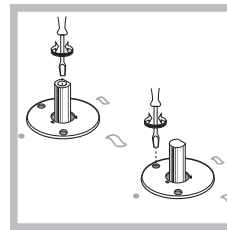
NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.

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.

- Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

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



1. Adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady:
 - 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.

2. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
3. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
4. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

| | |
|--|----------------|
| DATA PLATE | |
| Electrical connections | see data plate |
| ECODESIGN | |
| This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1 | |

Burner and nozzle specifications

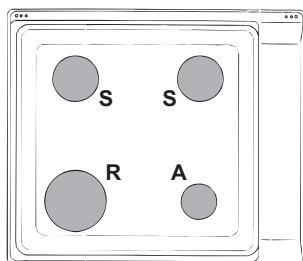
Table 1

CATEGORY I12L3B/P

| TYPE OF GAS USED | TYPE OF BURNER | NOZZLE | RATED THERMAL FLOW RATE kW | RATED CONSUMPTION | REDUCED HEAT CAPACITY kW | GAS PRESSURE mbar | | |
|---|----------------|--------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|------|------|
| | | | | | | min. | rat. | max. |
| NATURAL GAS (Methane) G25 | Rapid | F2 121 | 3.00 | 332 l/h | 0.75 | 20 | 25 | 30 |
| | Semi-Rapid | 94Y | 1.65 | 183 l/h | 0.40 | | | |
| | Auxiliary | F1 72 | 1.00 | 111 l/h | 0.40 | | | |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30 | Rapid | 85 | 3.00 | 218 g/h | 0.75 | 25 | 30 | 35 |
| | Semi-Rapid | 63 | 1.65 | 120 g/h | 0.40 | | | |
| | Auxiliary | 50 | 1.00 | 73 g/h | 0.40 | | | |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31 | Rapid | 85 | 3.00 | 214 g/h | 0.75 | 25 | 30 | 35 |
| | Semi-Rapid | 63 | 1.65 | 118 g/h | 0.40 | | | |
| | Auxiliary | 50 | 1.00 | 71 g/h | 0.40 | | | |

| Type of gas used | Model configuration 4 BURNERS | Rated thermal flow rate (kW) | Total rated consumption | Air required (m ³) for burning 1 m ³ of gas |
|--------------------|----------------------------------|------------------------------|-------------------------|--|
| G25 25 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 808 l/h | 8.187 |
| G30 30 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 531 g/h | 30.94 |
| G31 30 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 521 g/h | 30.94 |

ELECTRIC SUPPLY: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W




PAA 642 IX/I
PAA 642 IX/I NL

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.


Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

When using models with an ignition button, light the desired burner by first pressing the gas burners button (identifiable by the  symbol), then pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “•” position).

Practical advice on using the burners

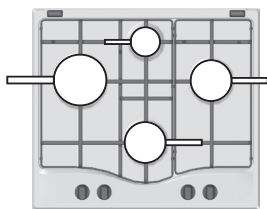
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

| Burner | Ø Cookware Diameter (cm) |
|----------------|--------------------------|
| Rapid (R) | 24 - 26 |
| Semi Rapid (S) | 16 - 22 |
| Auxiliary (A) | 8 - 14 |

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, “Burner and Nozzle Specifications”.

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “•/°/○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the hob surface

- 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.
- 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

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- 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.

! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Het installeren

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! 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.

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

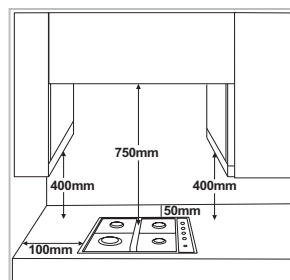
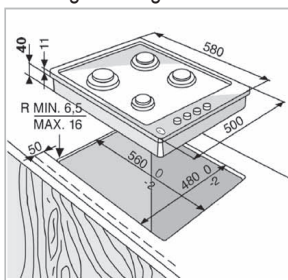
! De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.

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

- **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.
- Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of betere ventilatie door de het vermogen van de reeds aanwezige mechanische afzuiging te verhogen.

Inbouw

Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:



OPMERKING: Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de afzuigkap geleverde instructies voor de juiste afstand.

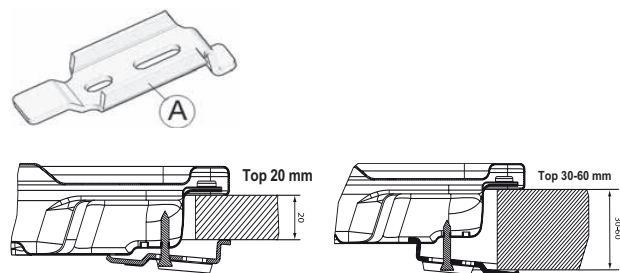
- Deze kookplaat kan in een werkblad met een dikte van 20 tot 60 mm worden geplaatst.
- Als er geen oven onder de kookplaat aanwezig is, moet er een scheidingspaneel worden aangebracht met een oppervlak dat minimaal even groot is als de opening in het werkblad. Dit paneel, dat de uitgesneden opening 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.
- 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.

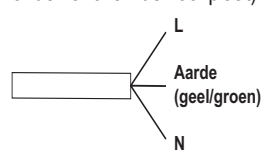
Gebruik voor het vastzetten van de kookplaat de bijgeleverde beugels (A). Plaats de beugels in de desbetreffende boringen (aangegeven met de pijl), en zet hen vast met behulp van hun schroeven, al naargelang de dikte van het werkblad (zie de volgende afbeeldingen).



Elektrische aansluiting

! Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat).



De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd,

zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

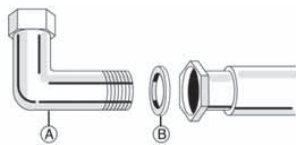
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

! Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas".

- De aansluiting van de kookplaat op de gasleiding of de gasflus 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.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas

! Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan waarvoor hij is bestemd (aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat of op de verpakking), moeten de straalpijpjes van de branders op de volgende wijze worden vervangen:

1. Verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.
2. Schroef de straalpijpjes los met een dopsleutel van de juiste maat en vervang ze met de straalpijpjes geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en de straalpijpen").
3. Zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
4. Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

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

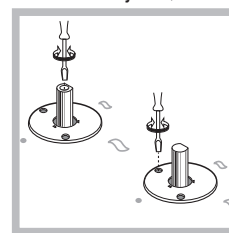
- De sproeiers moeten worden vervangen door de Klantenservice of door een gekwalificeerd monteur.
- Sproeiers die niet bij het apparaat geleverd zijn, moeten worden besteld bij de Klantenservice.
- Stel de laagste stand van de kranen bij.

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.

- Het regelen van de minimumstand

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:



1. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt:

- 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.

2. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
3. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
4. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

!Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregela

TYPEPLAATJE

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Elektrische aansluitingen | zie typeplaatje |
|----------------------------------|-----------------|

ECODESIGN

Dit apparaat voldoet aan de EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC.
EN 30-2-1 reglement

Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

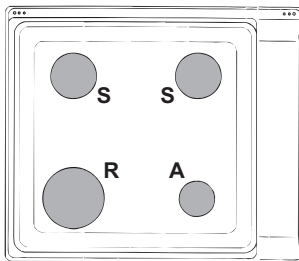
Tabel 1

CATEGORIE II2L3B/P

| Gebruikt type gas | Type brander | Type sproeier | Normaal thermisch vermogen kW | Nominiaal verbruik | Verminderd thermisch vermogen kW | Gasdruk mbar | | |
|--|--------------------|---------------|-------------------------------|--------------------|----------------------------------|--------------|------|------|
| | | | | | | min. | nom. | max. |
| AARDGAS (Methaan) G25 | Snelle brander | F2 121 | 3.00 | 332 l/h | 0.75 | 20 | 25 | 30 |
| | Halfsnelle brander | 94Y | 1.65 | 183 l/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | F1 72 | 1.00 | 111 l/h | 0.40 | | | |
| VLOEIBAAR GAS (Butaan) G30 | Snelle brander | 85 | 3.00 | 218 g/h | 0.75 | 25 | 30 | 35 |
| | Halfsnelle brander | 63 | 1.65 | 120 g/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | 50 | 1.00 | 73 g/h | 0.40 | | | |
| VLOEIBAAR GAS (Propaan) G31 | Snelle brander | 85 | 3.00 | 214 g/h | 0.75 | 25 | 30 | 35 |
| | Halfsnelle brander | 63 | 1.65 | 118 g/h | 0.40 | | | |
| | Sudderbrander | 50 | 1.00 | 71 g/h | 0.40 | | | |

| Gebruikt type gas | Configuratie model 4 BRANDERS | Normaal thermisch vermogen kW | Totaal nominaal verbruik | Benodigde lucht (m ³) voor verbranding van 1 m ³ gas |
|--------------------|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|---|
| G25 25 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 808 l/h | 8.187 |
| G30 30 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 531 g/h | 30.94 |
| G31 30 mbar | 1R - 2S -1A | 7.30 | 521 g/h | 30.94 |

ELEKTRISCHE VOEDING: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



PAA 642 IX/I
PAA 642 IX/I NL

Starten en gebruik

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander zich precies bevindt.


Gasbranders

De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

- Uit
- Maximum
- Minimum

Om een van de branders aan te steken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop stevig in te drukken en tegen de klok in te draaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.

In de uitvoeringen die zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop circa 2-3 seconden lang ingedrukt houden totdat het element dat automatisch de vlam ontstoken houdt, warm wordt.

In de uitvoeringen voorzien van een bougie moet u om de gekozen brander aan te steken om te beginnen de ontstekingsknop (aangegeven door het symbool ) indrukken, dan de betreffende knop stevig indrukken en tegen de klok indraaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "•").

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

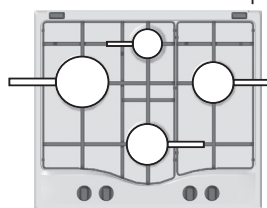
Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

- Gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- Draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt..

| Brander | Ø Diameter pan (cm) |
|------------------------|---------------------|
| Snelle brander (R) | 24 - 26 |
| Halfsnelle brander (S) | 16 - 24 |
| Sudderbrander (A) | 8 - 14 |

Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf "Kenmerken van de branders en straalpijpen".

- Voor de maximale stabiliteit, controleer dat de steunen voor de bakblikken goed zijn geplaatst en dat ieder blik zich recht boven de brander staat.
- Controleer dat de bakblikken op lijn staan met één van de steunbalken van de blikken.
- Plaats de handvaten van de bakblikken zodanig dat ze niet uitsteken aan de voorkant van de kookplaat.



Het aspect dat het verschil uitmaakt voor de stabiliteit van de pan is vaak de pan zelf (of de positie van de pan tijdens het gebruik). Goed uitgebalanceerd pannen, met platte onderkanten, die in het midden van de branders staan, met de handvaten die op lijn zijn gezett met de dwarsliggers

van het rooster bieden uiteraard de maximale stabiliteit.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.
- Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".
- Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "•"/"o" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische platen nog warm zijn.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen.
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen.
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het oppervlak van de kookplaat reinigen

- Alle geëmailleerde en glazen onderdelen moeten met warm water en een neutrale oplossing gereinigd worden.
- Er kunnen vlekken op roestvrijstalen oppervlakken ontstaan indien deze te lang worden blootgesteld aan kalkrijk water of agressieve reinigingsmiddelen. Eventueel gemorste eten (water, saus, koffie, etc.) dient verwijderd te worden voordat dit opdroogt.
- Reinig met warm water en een neutraal reinigingsmiddel en droog vervolgens met een zachte doek of zeemleer. Verwijder ingebakken vuil met specifieke reinigingsmiddelen voor roestvrijstalen oppervlakken.
- Reinig roestvrijstaal alleen met een zachte doek of spons.
- Gebruik geen schurende of bijtende products, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen brandbare producten.
- Laat geen zure of basische stoffen, zoals azijn, mosterd, zout, suiker of citroensap op de kookplaat achter.

De onderdelen van de kookplaat reinigen

- Reinig geëmailleerde en glazen alleen met een zachte doek of spons.
- Roosters, branderkappen en branders kunnen voor reiniging verwijderd worden.
- Reinig ze handmatig met warm water en een niet-bijtend reinigingsmiddel, verwijder eventuele voedselresten en controleer dat er geen branderopeningen verstopt zijn.
- Afspoelen en drogen.
- Breng de branders en branderkappen weer correct in de betreffende behuizingen aan.
- Zorg bij het terugplaatsen van de roosters dat het pannensteungedeelte in lijn is met de brander.
- Bij modellen die zijn uitgerust met elektrische ontstekingspluggen en een veiligheidsvoorziening moet het uiteinde van de plug grondig schoongemaakt worden voor een correcte werking. Controleer deze items regelmatig en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventueel ingebakken voedsel moet met een tandenstoker of naald verwijderd worden.

! Om beschadiging van de elektrische ontstekingsinstallatie te voorkomen, dienen deze niet gebruikt te worden wanneer de branders zich niet in hun behuizing bevinden.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Storingen en oplossingen

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.

Heeft u gecontroleerd of:

- De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.

Heeft u gecontroleerd of:

- U de knop goed heeft ingedrukt.
- U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme.
- De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.

Heeft u gecontroleerd of:

- De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn.
- Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
- De minimum stand niet goed is ingesteld.

De pannen zijn wankel.

Heeft u gecontroleerd of:

- De bodem van de pan helemaal plat is.
- De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat.
- De roosters niet zijn verwisseld.