

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 (type H05V2V2-F 90°C or H05RR-F). 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. Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children 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.

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

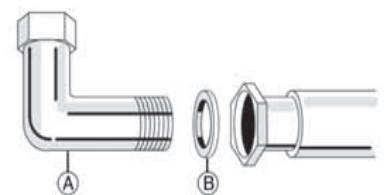
! WARNING

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.



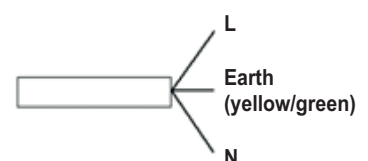
ELECTRICAL CONNECTION.

! 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

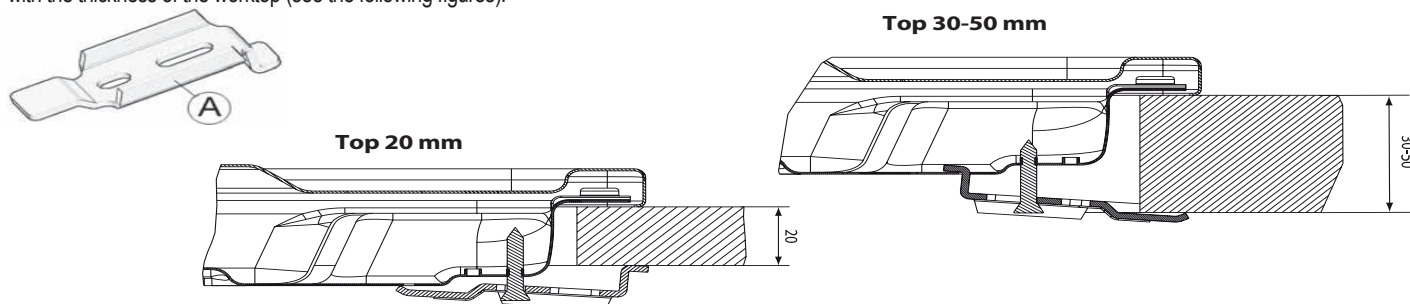
After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



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.

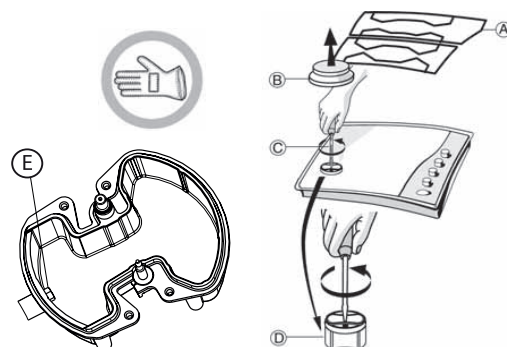
NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.

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.



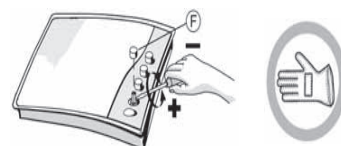
ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

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.



REFERENCE TO LOCAL REGULATIONS

Provision for ventilation

The room in which the appliance is installed must have an air supply to current **B.S. 5440 - Part 2** standards.

All rooms require a permanent vent in addition to the openable window.

If there are other fuel burning appliances in the same room **B.S. 5440 - Part 2** should be consulted to determine the air vent requirements.

If the appliance is installed in a cellar or basement, it is advisable to provide an air vent of 65 cm, irrespective of the room volume.

Gas Safety Regulations

The law requires that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current gas safety regulations. Failure to install appliances correctly may lead to prosecution. It is in your own interest, and that of safety, to ensure that the law is complied with. The hob should be installed in accordance with the **Gas Safety (Installation and Use) Regulations**, the **Building Regulations** issued by the Department of the Environment and the **Building Standard (Scotland) (Consolidation) Regulations**, issued by the Scottish Development Department.

In the G.B., **CORGI** registered installers work to safe standards of practice.

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 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 C E

- 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

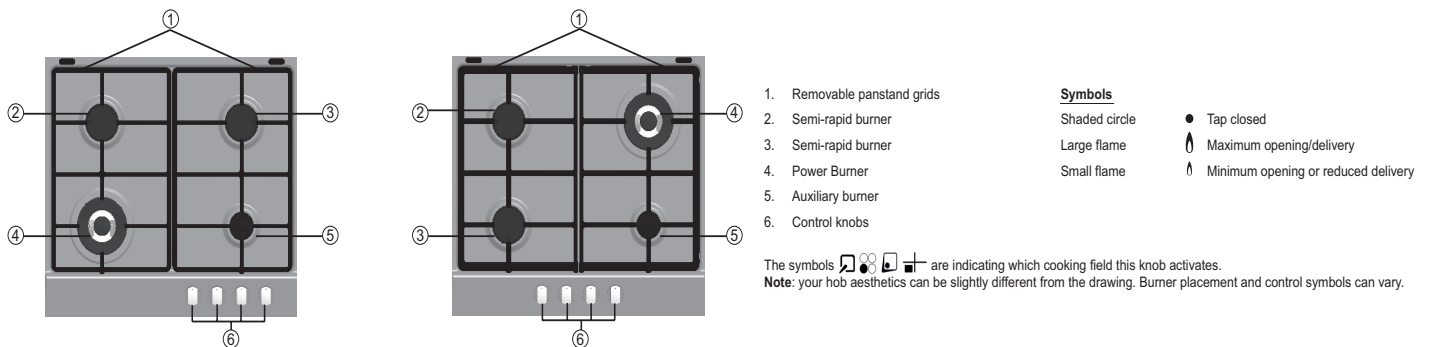
Disposal of packing material

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



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 Rapid	From 24 to 26
Semi-rapid	From 16 to 24
Auxiliary	From 8 to 14

HOW TO USE THE HOB

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

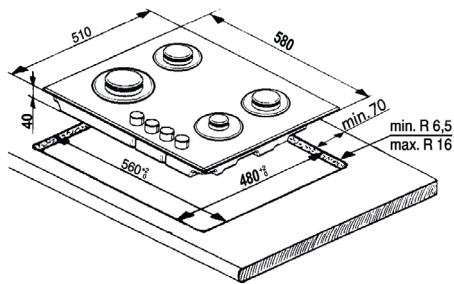
IMPORTANT: WHEN THE HOB IS IN USE, THE ENTIRE HOB AREA MAY BECOME HOT.

- 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.

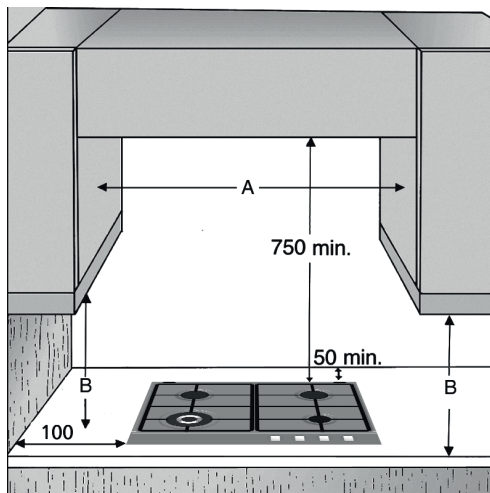
NOTE: should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

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 II2H3+

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) G20	Power Burner	138 A	3.50	333 l/h	1.55	17	20	25
	Semi-rapid	97	1.75	167 l/h	0.35			
	Auxiliary	74 B	1.00	95 l/h	0.30			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Power Burner	P 93	3.50	254 g/h	1.55	20	28-30	35
	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	P 93	3.50	250 g/h	1.55	25	37	45
	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 4 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 - 2 SR - 1 AUX	8.00	762 l/h	9.52
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8.00	581 g/h	30.94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8.00	571 g/h	23.80

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: www.whirlpool.eu

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de alerta de seguridad y de los siguientes términos:

! PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

! ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren, indican cómo reducir el riesgo de lesiones y señalan lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.

! ADVERTENCIA

Si no se sigue al pie de la letra las indicaciones de este manual, se puede llegar a provocar un incendio o una explosión, causando daños materiales o personales.

- No almacene ni utilice gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato.

Qué hacer si huele a gas:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún conmutador eléctrico.
- No utilice ningún teléfono del edificio.
- Llame de inmediato a su compañía de gas, desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su compañía de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por personal cualificado, una empresa de mantenimiento o la compañía de gas.
- Utilice el aparato sólo en habitaciones bien ventiladas.

Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de varios polos con una separación de contacto de al menos 3 mm que ofrezca una desconexión total.
- La normativa exige que el electrodoméstico incluya toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para las conexiones de gas, use solo tuberías flexibles o rígidas de metal.
- Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante (tipo H05V2V2-F 90°C o H05RR-F). Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.
- El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.
- No emplee adaptadores de enchufe múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable para desenchufarlo de la toma de red.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- Esta placa (clase 3) se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este electrodoméstico para calentar la casa. Si lo hace, podría provocar un envenenamiento por monóxido de carbono y recalentar la placa. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones

necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.

- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.
- Los animales domésticos deben mantenerse alejados del electrodoméstico.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- Después de usar la placa, compruebe que los mandos están en posición de cerrado y cierre la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa, aceite o alcohol (p. ej., ron, coñac o vino).
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Antes de proceder a su limpieza, espere a que la placa se enfríe.
- Cocinar sin vigilancia con grasa o aceite en una placa puede resultar peligroso y puede producir un incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el electrodoméstico y cubra la llama con, por ejemplo, una tapa o una manta contraincendios.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice el electrodoméstico al aire libre.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN

Tras desembalar la placa, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Estas instrucciones sólo son válidas para países cuyas abreviaturas aparecen en la placa de características (debajo del producto).

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

- Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 50 mm de grosor.
- Si no hay horno instalado debajo de la placa, inserte un panel de separación con una superficie que, como mínimo, sea igual al tamaño de la abertura en la encimera. Este panel, que debe cubrir completamente el espacio para evitar el contacto con la parte inferior de la placa, debe estar situado a una distancia máxima de 150 mm por debajo de la parte superior de la superficie de trabajo y en ningún caso a menos de 20 mm de la parte inferior de la placa. Si desea instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que sea de la marca Whirlpool y esté equipada con un sistema de refrigeración. El fabricante declina toda responsabilidad si se instala un horno de otra marca debajo de la placa.
- Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:
 - El suministro de gas (tipo y presión) es compatible con los ajustes de la placa (consulte la placa de características y la tabla de inyectores);
 - Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con las normas vigentes;
 - Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Por tanto, debe estar instalado de acuerdo con la legislación vigente. Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación;
 - Las sustancias de la combustión se eliminan al exterior a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos montados en ventanas o paredes.

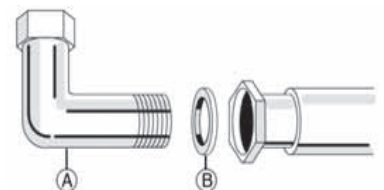
CONEXIÓN DEL GAS



ADVERTENCIA

Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

- El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.
 - En el apartado "Referencia a normativas nacionales" se incluyen las normas locales específicas de algunos países. Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela al instalador.
 - La conexión de la encimera de cocción al sistema de gas natural o a la bombona debe hacerse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante una manguera con superficie continua de acero inoxidable conforme con la normativa local. Interponga una junta (B) en la conexión en codo. La longitud máxima del tubo es de 2 m.
 - **SÓLO PARA BÉLGICA:** es necesario sustituir la conexión en codo (A) del aparato con la suministrada (si se dispone de ella).
- IMPORTANTE:** si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.
- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima 🔥 a la posición mínima 🔥 para comprobar la estabilidad de la llama.



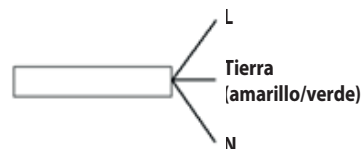
CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA

Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA

- Las conexiones eléctricas deben cumplir las normas locales.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- No utilice prolongadores.



IMPORTANTE: la información relativa a voltaje y absorción de potencia se encuentra en la placa de características.

MONTAJE

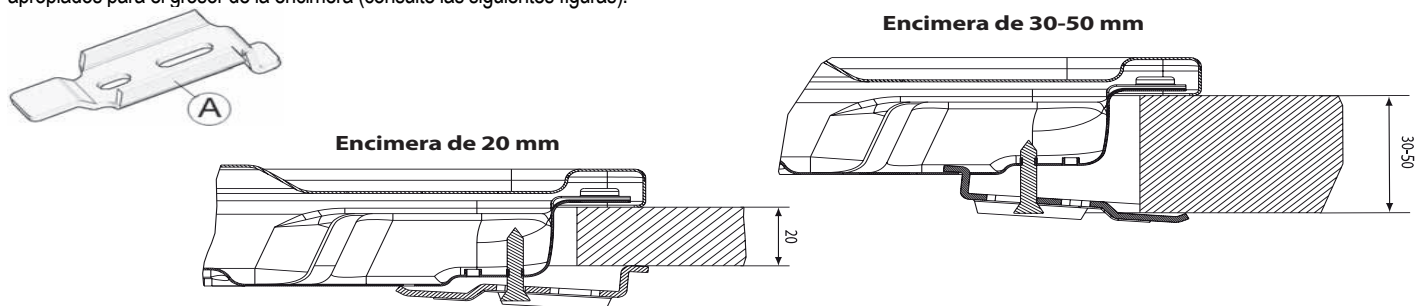
Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura



Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las instrucciones de instalación.

NOTA: el cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

Para fijar la placa, utilice las abrazaderas (A) suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas mediante tornillos apropiados para el grosor de la encimera (consulte las siguientes figuras).



AJUSTES PARA OTROS TIPOS DE GAS

⚠ ADVERTENCIA

Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

Si el aparato va a utilizarse con un tipo de gas distinto al especificado en la placa de características y en el adhesivo informativo pegado sobre la placa, cambie los inyectores.

Quite el adhesivo informativo y guárdelo con el manual de instrucciones.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

- El cambio de los inyectores de gas debe realizarlo el Servicio de asistencia técnica o un técnico cualificado y homologado.
- Si no se incluyen los inyectores con el aparato, solicítelos al Servicio de asistencia técnica.
- Ajuste el suministro al mínimo.

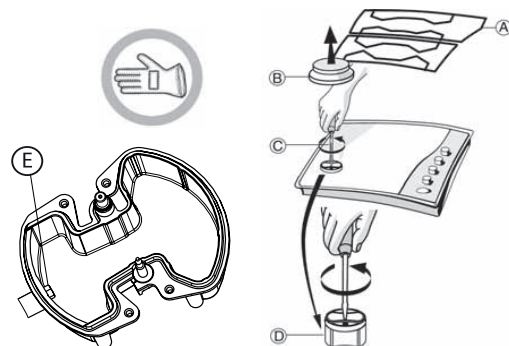
NOTA: si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo..

IMPORTANTE: si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES (consulte la tabla de inyectores en las instrucciones de instalación)

- Retire las parrillas (A).
- Extraiga los quemadores (B).
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado (C), desenrosque el inyector que va a sustituir.
- Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
- Vuelva a montar el inyector en (D).
- Si la placa tiene un quemador de triple corona, utilice el lado del cubo para cambiar el inyector (E).

Antes de instalar la placa, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que incluya la información existente relativa a la calibración del gas.



AJUSTE DEL SUMINISTRO DE GAS AL MÍNIMO

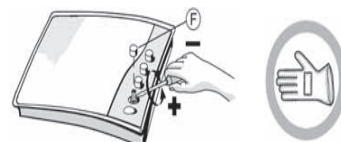
Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando y realice lo siguiente:

- apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-);
- afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+)

El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña) ⬇.

- No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.
- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima ⬆ a la posición mínima ⬇ para comprobar la estabilidad de la llama.

Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.



REFERENCIA A LA NORMATIVA LOCAL

Instalaciones de gas para cocinas domésticas deben cumplir con la normativa sobre **INSTALACIONES DE GAS EN** edificios habitados, publicado en el **BOE N° 77, de 30 de marzo 1974.**

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, asegúrese de que dispone de la siguiente información:



- tipo de problema o fallo;
- modelo exacto (se indica en la etiqueta de las instrucciones y la garantía del producto);
- el número de servicio, que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada debajo de la placa y en la etiqueta de la garantía;
- su dirección completa y el número de teléfono.

Si es necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un servicio posventa autorizado, según se indica en la garantía..

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la placa no funciona bien, antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, consulte la guía de solución de problemas para determinar el problema.

1. El quemador no se enciende o la llama nos es uniforme

Compruebe que:

- Se ha cortado el suministro de gas o eléctrico y en concreto, si el mando del gas está abierto.
- La bombona de gas está vacía.
- Las aberturas de los quemadores están obstruidas.
- El extremo del dispositivo de encendido está sucio.
- Las piezas de los quemadores están colocadas correctamente.
- Hay corrientes de aire alrededor de la placa.

2. El quemador no permanece encendido

Compruebe que:

- Al encender el quemador, el mando se ha mantenido presionado durante el tiempo suficiente para activar el sistema de protección.
- Las aberturas del quemador no están obstruidas junto al termopar.
- El extremo del termopar no está sucio.
- Si el ajuste de gas mínimo es correcto (consulte el apartado correspondiente).

3. Los recipientes no son estables

Compruebe que:

- La parte inferior del recipiente es completamente plana.
- El recipiente está centrado en el quemador.
- Se han colocado de forma incorrecta las parrillas.

Si después de realizar la comprobación no consigue resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA

⚠ ADVERTENCIA Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Lave la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.

NOTA: para las superficies de acero inoxidable utilice sólo un paño suave o una esponja..

- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

NOTA: para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C E

- Esta placa de cocción se ha diseñado, construido y puesto a la venta de acuerdo con:
 - las normas de seguridad de la Directiva 2009/142/CE sobre los aparatos de gas (ex: 90/396/CEE);
 - los requisitos de seguridad de la Directiva 2006/95/CE Baja Tensión (que sustituye a la Directiva 73/23/CEE y posteriores enmiendas);
 - las normas de protección de la directiva de la CEE sobre CEM 2004/108/CE.;
- Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico de ninguna normativa europea. 66/2014, conforme a la norma europea EN 30-2-1

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

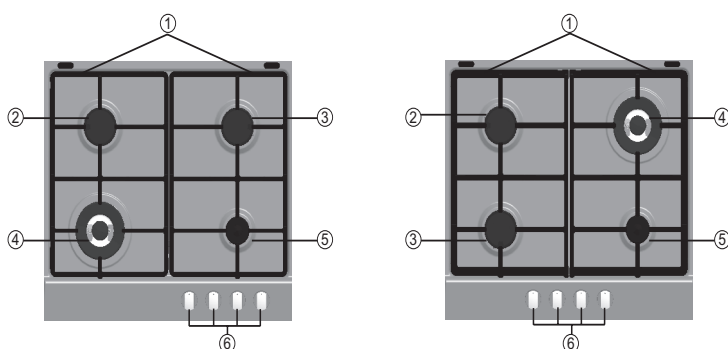
Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto:

- Este aparato está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU, Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.
- El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- Rejillas removibles
- Quemador semirrápido
- Quemador semirrápido
- Quemador de alta potencia
- Quemador auxiliar
- Mandos de control

Simbolos

- | | |
|---------------|--------------------------------------|
| Disco lleno | ● Salida cerrada |
| Llama grande | 🔥 Apertura máxima o capacidad máxima |
| Llama pequeña | 🔥 Apertura o capacidad mínima |

Los símbolos    indican el campo de cocción que se activa con cada mando.

Nota: el aspecto de la placa puede ser ligeramente distinto al de la ilustración. La ubicación del quemador y los símbolos de los mandos pueden variar.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

La placa dispone de fogones de distintos diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los fogones (consulte la tabla de la derecha).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado.
- No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.

Quemador	Ø de recipiente
Quemador de alta potencia	de 24 a 26
Semirrápido	de 16 a 24
Auxiliar	de 8 a 14

IMPORTANTE: el uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

No utilice:

- Planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro.
- Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo.
- Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

CÓMO USAR LA PLACA

⚠️ ADVERTENCIA

No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.

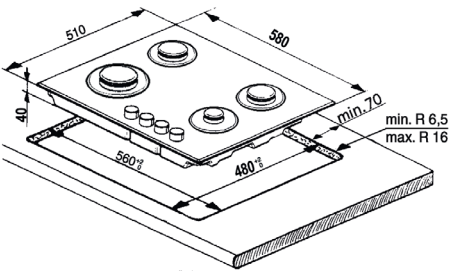
IMPORTANTE: CUANDO ESTÉ USANDO LA PLACA, TODA EL ÁREA DE LA PLACA SE PUEDE PONER CALIENTE.

- Para encender uno de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo.
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5-10 segundos para activar el dispositivo de seguridad. La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).
- El mando no debe mantenerse pulsado más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.** En caso de que se apague accidentalmente un quemador, sitúe el mando en la posición de apagado y no intente encenderlo durante al menos un minuto.

NOTA: si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.

El quemador puede apagarse al soltar el mando. Esto significa que el dispositivo de seguridad no se ha calentado lo suficiente. En tal caso, repita los pasos anteriores.

DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE (mm)



NOTA: si la distancia “A” entre los armarios de la pared es de 600 mm a 730 mm, la altura “B” debe ser de 530 mm como mínimo.
Si la distancia “A” entre los armarios de la pared es mayor que la anchura de la zona de trabajo, la altura “B” debe ser de 400 mm como mínimo.
Si se instala un extractor sobre la superficie de cocina, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta

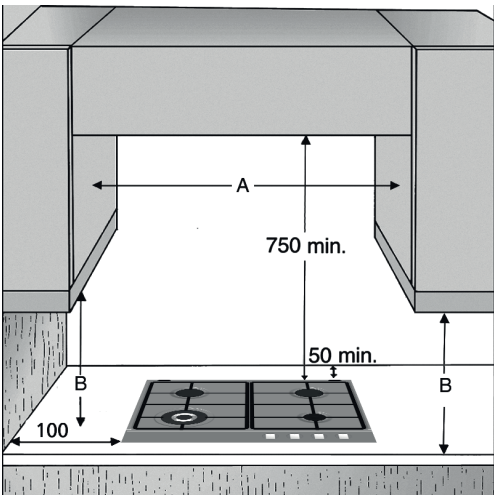


TABLA DE LOS INYECTORES

CATEGORÍA II2H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Caudal térmico nominal	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida	Presión del gas en mbares		
			kW		kW	min.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Quemador de alta potencia	138 A	3,50	333 l/h	1,55	17	20	25
	Semirrápido	97	1,75	167 l/h	0,35			
	Auxiliar	74 B	1,00	95 l/h	0,30			
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Quemador de alta potencia	P 93	3,50	254 g/h	1,55	20	28-30	35
	Semirrápido	65	1,75	127 g/h	0,35			
	Auxiliar	50	1,00	73 g/h	0,30			
GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Quemador de alta potencia	P 93	3,50	250 g/h	1,55	25	37	45
	Semirrápido	65	1,75	125 g/h	0,35			
	Auxiliar	50	1,00	71 g/h	0,30			
Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 4 QUEMADORES		Capacidad térmica nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m³) para la combustión de 1 m³ de gas			
G20 20 mbares	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX		8,00	762 l/h	9,52			
G30 28-30 mbares	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX		8,00	581 g/h	30,94			
G31 37 mbares	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX		8,00	571 g/h	23,80			

SUMINISTRO ELÉCTRICO: 220-240 V ~ 50-60 Hz 0,6W

INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

Estas instruções também deverão estar disponíveis no site: www.whirlpool.eu.

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.



Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros.

Todas as mensagens relativas à segurança seguem o símbolo de alerta de segurança e um dos termos:

PERIGO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.

AVISO

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.

Todas as mensagens relativas à segurança informam sobre o potencial perigo, como reduzir a hipótese de ferimentos e o que pode acontecer se as instruções não forem respeitadas.

- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.

AVISO

Se a informação incluída neste manual não for seguida à risca, pode originar um incêndio ou uma explosão, provocando danos materiais ou ferimentos.

- Não guarde ou utilize gasolina ou outros vapores inflamáveis nas imediações do aparelho.

O que fazer se cheirar a gás:

- Não tente ligar qualquer aparelho.
- Não toque em nenhum interruptor eléctrico.
- Não utilize telefones no edifício.
- Ligue imediatamente para o seu fornecedor de gás do telefone de um vizinho. Siga as instruções do fornecedor de gás.
- Se não conseguir falar com o seu fornecedor de gás, contacte o departamento de bombeiros.
- A instalação e assistência têm de ser executadas por um instalador ou um serviço de assistência qualificado ou pelo fornecedor de gás.
- Utilize o aparelho apenas em locais bem ventilados.

As ligações eléctricas e de gás devem estar em conformidade com as normas locais.

- Quando a placa é instalada, deverá incluir um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm que permitirá desligar toda a corrente.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de encastrado no móvel, à tomada eléctrica da parede.
- Para a ligação do gás, utilize apenas uma mangueira flexível ou rígida de metal.
- Se necessário, o cabo de alimentação pode ser substituído exclusivamente por um cabo de alimentação com características idênticas ao original fornecido pelo fabricante (tipo H05V2V2-F 90°C ou H05RR-F). Esta operação deve ser realizada por um electricista qualificado.
- O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos em pessoas ou animais nem por danos materiais na sequência do não cumprimento destes requisitos.
- Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação para o desligar da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Esta placa (classe 3) destina-se apenas a utilização doméstica particular para cozinhar alimentos. Não utilize este aparelho como aquecedor do ar em divisões da casa. Ao fazê-lo, pode originar intoxicação por monóxido de carbono e sobreaquecimento da placa. O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Bebés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados exceto se forem constantemente vigiados. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- A utilização de um aparelho a gás gera calor e humidade no ambiente. Assegure-se de que a divisão está bem ventilada, ou instale um exaustor com conduta de exaustão.
- Os animais domésticos devem ser mantidos afastados do aparelho.
- Em caso de utilização prolongada, poderá ser necessária ventilação adicional (abrindo uma janela ou aumentando a potência de extração do exaustor).
- Após a utilização, certifique-se de que os botões se encontram na posição de desligado e feche a torneira de segurança do fornecimento de gás ou a válvula da botija de gás.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura, óleo ou álcool (exemplo, rum, conhaque, vinho).
- Mantenha os materiais da embalagem fora do alcance das crianças.
- Antes de limpar ou realizar a manutenção da placa, deixe que esta arrefeça.
- A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa e resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.
- Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize o aparelho o ar livre.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar a placa, certifique-se de que o aparelho não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Estas instruções são válidas apenas para os países cujo símbolo seja mencionado na chapa de características (por baixo da placa).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

- A placa pode ser integrada numa bancada com uma espessura entre 20 e 50 mm.
- Se não houver nenhum forno debaixo da placa, introduza um painel de separação que tenha uma superfície pelo menos igual à abertura da superfície de trabalho. Este painel, o qual deverá fechar completamente o espaço existente para evitar qualquer contacto com a secção inferior da placa, deve ser posicionado a uma distância máxima de 150 mm abaixo da superfície superior da superfície de trabalho, mas nunca a menos de 20 mm do fundo da placa. Caso pretenda instalar um forno por baixo da placa, certifique-se de que é fabricado pela Whirlpool e de que está equipado com um sistema de arrefecimento. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso um forno de outra marca seja instalado debaixo da placa.
- Antes da instalação, certifique-se de que:
 - as condições locais de abastecimento de gás (natureza e pressão) são compatíveis com as definições da placa (consulte a chapa de características e a tabela dos injectores);
 - As superfícies exteriores do móvel ou dos aparelhos adjacentes à placa são resistentes ao calor, de acordo com as normas locais.
 - Este aparelho não está ligado a um dispositivo de exaustão de vapores. Deve ser instalado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Deve-se dar especial atenção aos requisitos aplicáveis relativos à ventilação.
 - Os produtos de combustão são eliminados para o exterior através de exaustores próprios ou de ventoinhas eléctricas montadas na parede e/ou na janela.

LIGAÇÃO DO GÁS



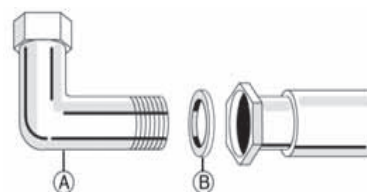
AVISO

Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

- O sistema de abastecimento de gás deve estar em conformidade com as normas locais.
- Poderá consultar as normas locais específicas de alguns países no parágrafo "Referência a normas locais". Se não encontrar nenhuma informação relativamente ao seu País, informe-se junto do técnico que procedeu à instalação.
- A ligação da placa de fogão à rede de abastecimento de gás ou ao cilindro do gás deve ser efectuada por intermédio de um tubo rígido de cobre ou de aço e de acessórios que estejam em conformidade com as normas locais ou, então, por intermédio de uma mangueira de aço inoxidável de superfície contínua que esteja em conformidade com as normas locais. Interponha a vedação (B) junto ao tubo curvo. O comprimento máximo da mangueira é de 2 metros.
- **APENAS PARA A BÉLGICA:** é necessário substituir o tubo curvo (A) do aparelho pelo tubo fornecido (se existente).

IMPORTANTE: se utilizar uma mangueira de aço inoxidável, esta deverá ser instalada de forma a não tocar em nenhuma parte móvel da mobília. Deverá passar através de uma área sem obstruções e onde seja possível a sua inspecção a todo o comprimento.

- Após a ligação à rede de abastecimento de gás, verifique se existem fugas mediante a utilização de água com sabão. Ligue os queimadores e rode os botões da posição máx. ⬆ para a posição mínima ⬆ para verificar a estabilidade da chama.



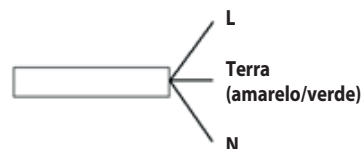
LIGAÇÃO ELÉCTRICA

AVISO

Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

AVISO

- As ligações eléctricas devem estar em conformidade com as normas locais.
- A ligação à terra deste aparelho é obrigatória por lei.
- Não utilize extensões.



IMPORTANTE: as informações relativas à tensão e ao consumo de energia encontram-se indicadas na chapa de características.

MONTAGEM

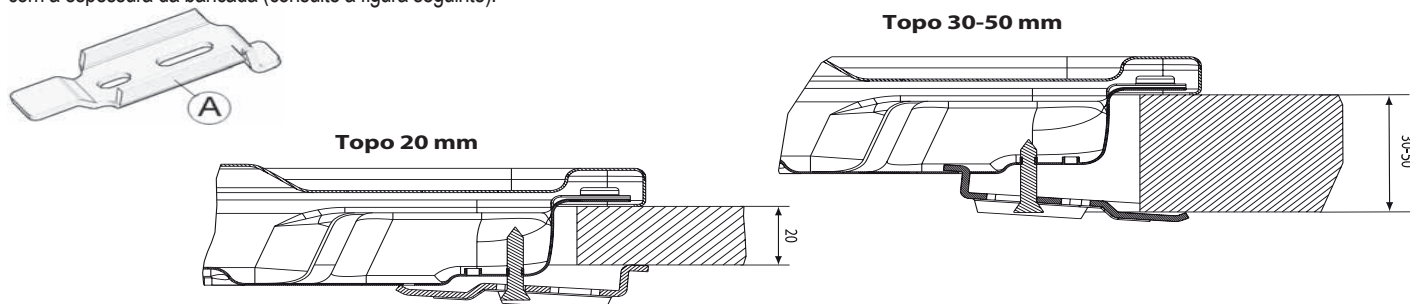
Depois de limpar a superfície perimetral, aplique a junta fornecida na placa conforme indicado na figura.



Coloque a placa na abertura da bancada feita respeitando as dimensões indicadas no manual de instruções.

NOTA: o cabo eléctrico deverá ter um comprimento suficiente para permitir a sua extracção para cima.

Para fixar a placa, utilize os suportes (A) fornecidos. Encaixe os suportes nos furos indicados pela seta e fixe-os por intermédio dos respectivos parafusos, de acordo com a espessura da bancada (consulte a figura seguinte).



AJUSTE A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

AVISO

Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

Se o aparelho se destinar a funcionar com um gás diferente do tipo de gás indicado na chapa de características e na etiqueta de informações colocada no topo da placa, mude os injectores.

Retire a etiqueta de informações e conserve-a com o manual de instruções.

Utilize reguladores de pressão adequados às pressões do gás indicadas no manual de instruções.

- Os tubos do gás devem ser mudados pelo Serviço Pós-Venda ou por um técnico qualificado.
- Tubos não fornecidos com o aparelho deverão ser encomendados ao Serviço Pós-Venda.
- Ajuste a definição mínima das torneiras.

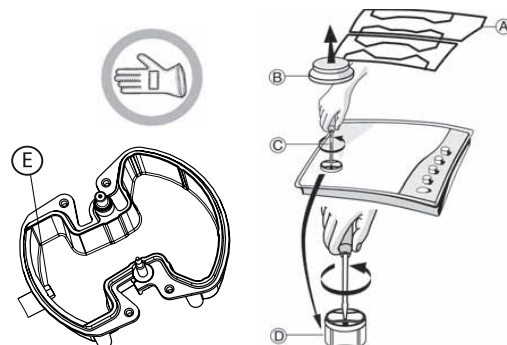
NOTA: se utilizar gás liquefeito de petróleo (G30/G31), o parafuso de definição mínima do gás deverá ser apertado tanto quanto possível.

IMPORTANTE: se sentir dificuldades em rodar os botões dos queimadores, contacte o Serviço Pós-Venda a fim de proceder à substituição da torneira do queimador, caso verifique que está danificada.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES (consulte a tabela de injectores no manual de instruções)

- Remova as grelhas (A).
- Extraia os queimadores (B).
- Com uma chave de tubos de tamanho apropriado, desaparafuse o injector (C) a substituir.
- Substitua-o por um injector adequado ao novo tipo de gás.
- Monte novamente o injector (D).
- Se possuir um queimador de coroa tripla, utilize a chave de fendas lateral para substituir o injector (E).

Antes de instalar a placa, não se esqueça de afixar a chapa relativa à calibragem do gás, fornecida com os injectores, de modo a que esta cubra as informações já existentes relativas à calibragem do gás.



AJUSTE DA DEFINIÇÃO MÍNIMA DO GÁS DAS TORNEIRAS

Para se certificar de que a definição mínima é correctamente ajustada, retire o botão e proceda da seguinte forma:

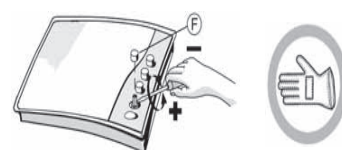
- aperte o parafuso para reduzir a altura da chama (-);
- desaperte o parafuso para aumentar a altura da chama (+).

O ajuste deve ser efectuado com a torneira na posição de definição mínima do gás (chama pequena) 0.

- O ar primário dos queimadores não precisa de ser ajustado.

- Ligue, depois, os queimadores e rode os botões da posição máx. 9 para a posição mínima 0 a fim de verificar a estabilidade da chama.

Concluído o ajuste, sele novamente com lacre ou com um material equivalente.



REFERÊNCIA A NORMAS LOCAIS

Certifique-se que a instalação e as ligações elétricas/gás são efetuadas por um técnico qualificado, de acordo com as instruções do fabricante e em conformidade com as normas de segurança locais.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de telefonar para o Serviço Pós-Venda, certifique-se de que pode dar as seguintes informações:

- tipo de anomalia ou problema;
- modelo exacto (escrito na etiqueta afixada no manual de instruções/na garantia);
- o número de serviço que se segue à palavra SERVICE na chapa de características no lado inferior da placa e na etiqueta afixada no manual de instruções/na garantia;
- a sua morada e número de telefone completos.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda autorizado, tal como o indicado na garantia.



GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Se a placa não estiver a funcionar correctamente, antes de contactar o Serviço Pós-Venda, consulte o Guia de Resolução de Problemas para determinar o problema.

1. O queimador não acende ou a chama não é regular

Verifique se:

- O abastecimento de gás ou de energia eléctrica não está desligado e, sobretudo, de que a torneira do gás está aberta.
- A botija de gás (gás liquefeito) não está vazia.
- As aberturas dos queimadores não estão obstruídas.
- A extremidade da ficha não está suja.
- Todos os componentes dos queimadores foram correctamente posicionados.
- Não existem correntes de ar junto da placa.

2. O queimador não se mantém aceso

Verifique se:

- Ao ligar o queimador, a placa foi premida durante tempo suficiente para activar o dispositivo de protecção.
- As aberturas dos queimadores não estão obstruídas junto do termopar.
- A extremidade do dispositivo de segurança não está suja.
- A definição mínima do gás está correcta (consulte o parágrafo relevante).

3. Os recipientes não são estáveis

Verifique se:

- A base do recipiente está perfeitamente plana
- O recipiente está centrado no queimador.
- As grelhas não foram trocadas ou posicionadas incorrectamente.

Se, após efectuar as verificações acima indicadas, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE DA PLACA



AVISO

Desligue a alimentação de corrente antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção.

- Todas as partes esmaltadas e de vidro devem ser limpas com água morna e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas pela água calcária ou por detergentes agressivos se forem deixadas em contacto com estes elementos durante demasiado tempo. Quaisquer derrames de alimentos (água, molho, café, etc.) devem ser limpos antes de secarem.
- Limpe com água quente e detergente neutro e seque com um pano macio ou uma camurça. Retire a sujidade seca com produtos específicos para superfícies de aço inoxidável.

NOTA: limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou uma esponja.

- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, agentes de limpeza à base de cloro ou esfregões abrasivos.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão sobre a placa.

LIMPEZA DOS COMPONENTES DA PLACA

- As grelhas, as tampas dos queimadores e os queimadores podem ser removidos para serem limpos.
- Limpe-os manualmente com água morna e um detergente não abrasivo, removendo cuidadosamente quaisquer resíduos de alimentos e certificando-se de que nenhuma das aberturas dos queimadores está obstruída.
- Enxagúe e seque cuidadosamente
- Coloque correctamente os queimadores e as tampas dos queimadores nos respectivos lugares.
- Quando voltar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área das painéis fica alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com fichas de ignição eléctrica e dispositivos de segurança requerem uma limpeza rigorosa da extremidade da ficha para garantir um funcionamento correcto. Verifique frequentemente estes componentes e, se necessário, limpe-os com um pano húmido. Os alimentos ressequidos devem ser removidos com um palito ou uma agulha.

NOTA: para evitar danificar o dispositivo de ignição eléctrica, não o utilize quando os queimadores não estiverem posicionados sobre o respectivo encaixe.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

- Esta placa foi concebida, fabricada e distribuída em conformidade com:
 - requisitos de segurança da Directiva “Gás” 2009/142/CE (ex: CEE 90/396);
 - os requisitos de segurança da Directiva “Baixa tensão” 2006/95/CE (que substitui a directiva 73/23/CEE, tal como emendado);
 - os requisitos de protecção da Directiva CEE “EMC” 2004/108/CE.
- Este aparelho atende aos requisitos de concepção ecológica dos regulamentos europeia n. 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 30-2-1.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

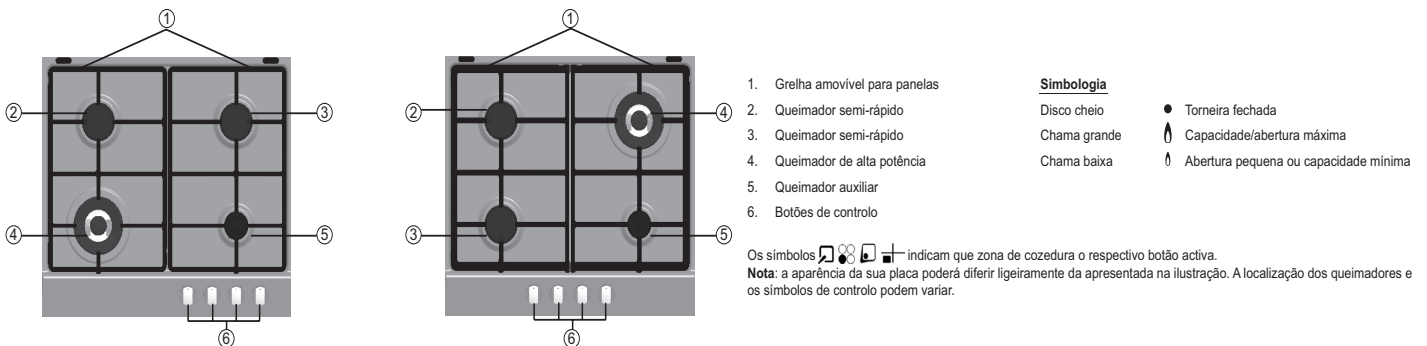
Eliminação dos materiais da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem () . Não deverá deitar as várias partes do material de acondicionamento ao lixo, devendo optar pela reciclagem das mesmas, em conformidade com as normas impostas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto:

- Este aparelho está marcado em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).
- Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
- O símbolo  no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



CONSELHOS PRÁTICOS PARA A UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

Esta placa está equipada com queimadores de diferentes diâmetros. Para obter um melhor rendimento dos queimadores, cumpra as regras seguintes:

- Utilize panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ou ligeiramente superior ao dos queimadores (consulte a tabela do lado direito).
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Utilize a quantidade correcta de água para cozinhar os alimentos e mantenha as panelas tapadas.
- Certifique-se de que as panelas nas grelhas não ultrapassam a extremidade da placa.

IMPORTANTE: a utilização imprópria das grelhas pode provocar danos na placa: não coloque as grelhas viradas ao contrário nem as faça deslizar ao longo da placa.

Não utilize:

- Chapas de ferro fundido, grelhadores em pedra, frigideiras e panelas de terracota.
- Difusores de calor, tais como rede metálica, ou similares.
- Dois queimadores em simultâneo para um recipiente (por exemplo, uma panela para peixe).

Queimador	Panela Ø
Queimador de alta potência	24 a 26
Semi-rápido	16 a 24
Auxiliar	8 a 14

COMO USAR A PLACA

AVISO

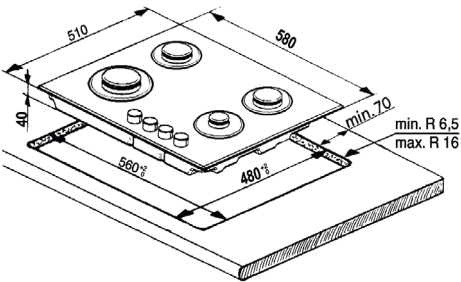
Não deixe que a chama do queimador ultrapasse a extremidade da panela.

IMPORTANTE: QUANDO A PLACA ESTÁ A SER UTILIZADA, TODA A ÁREA DA PLACA PODE FICAR QUENTE.

- Para ligar um dos queimadores, rode o botão respectivo para a esquerda para a definição de chama máxima.
- Prima o botão contra o painel de controlo para ligar o queimador.
- Uma vez ligado o queimador, mantenha premido o botão durante cerca de 5-10 segundos para permitir uma operação adequada do dispositivo. Este dispositivo de segurança do queimador bloqueia a saída do gás caso a chama se apague acidentalmente (devido a uma súbita corrente de ar, falta momentânea de gás, transbordamento de líquidos, etc.).
- O botão não deve ser premido durante mais de 15 seg. Se, uma vez concluído esse tempo, o queimador não permanecer ligado, aguarde pelo menos um minuto antes de tentar ligá-lo novamente. Caso ocorra uma extinção acidental das chamas do queimador, desligue o comando do queimador e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar ligá-lo novamente.

NOTA: se, por qualquer motivo, o gás distribuído na sua cidade dificultar o acendimento do queimador, repita a operação com o botão que representa a chama pequena. O queimador pode desligar-se quando o botão é solto. Isto significa que o dispositivo de segurança não aqueceu o suficiente. Nesse caso, repita as operações descritas acima.

DIMENSÕES E DISTÂNCIAS A MANTER (mm)



NOTA: se a distância "A" entre a parede dos armários for entre 600 mm e 730 mm, a altura "B" terá de ser, no mínimo, de 530 mm. Se a distância "A" entre a parede dos armários for maior do que a largura da placa, a altura "B" terá de ser, no mínimo, de 400 mm. Em caso de instalação de um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do exaustor para uma distância correcta.

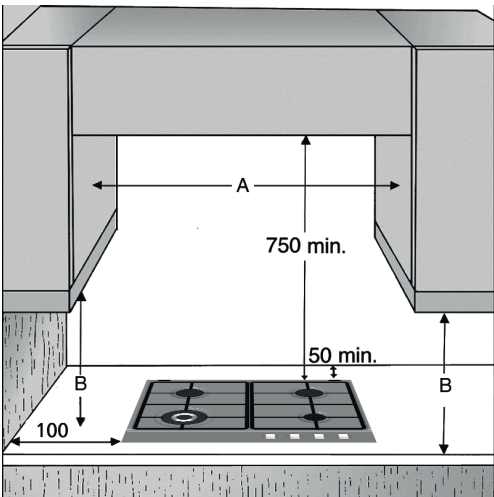


TABELA DOS INJECTORES

CATEGORIA II2H3+

Tipo de gás utilizado	Tipo de queimador	Marca do injector	Taxa de fluxo térmico nominal	Consumo nominal	Capacidade térmica reduzida	Pressão do gás mbar		
			kW		kW	mín.	nom.	máx.
GÁS NATURAL (Metano) G20	Queimador de alta potência	138 A	3,50	333 l/h	1,55	17	20	25
	Semi-rápido	97	1,75	167 l/h	0,35			
	Auxiliar	74 B	1,00	95 l/h	0,30			
GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (Butano) G30	Queimador de alta potência	P 93	3,50	254 g/h	1,55	20	28-30	35
	Semi-rápido	65	1,75	127 g/h	0,35			
	Auxiliar	50	1,00	73 g/h	0,30			
GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (Propano) G31	Queimador de alta potência	P 93	3,50	250 g/h	1,55	25	37	45
	Semi-rápido	65	1,75	125 g/h	0,35			
	Auxiliar	50	1,00	71 g/h	0,30			
Tipo de gás utilizado	Configuração do modelo 4 QUEIMADORES		Taxa de fluxo térmico nominal (kW)		Consumo total nominal	Ar necessário (m³) para queimar 1 m³ de gás		
G20 20 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX		8,00		762 l/h	9,52		
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX		8,00		581 g/h	30,94		
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX		8,00		571 g/h	23,80		

CORRENTE ELÉCTRICA: 220-240 V ~ 50-60 Hz 0,6W

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo: www.whirlpool.eu

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.



Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo per la sicurezza e dai termini:



PERICOLO

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.



AVVERTENZA

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e sottolineano ciò che può succedere in caso di mancato rispetto delle istruzioni.

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.



AVVERTENZA

La mancata osservanza delle informazioni di cui al presente manuale può provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.

Cosa fare in caso si avverta odore di gas:

- Non mettere in funzione nessun apparecchio.
- Non toccare interruttori di corrente.
- Non utilizzare telefoni all'interno dell'abitazione.
- Avvertire immediatamente l'ente di erogazione gas recandosi da un vicino. Seguire le istruzioni dell'ente di erogazione gas.
- Qualora non sia possibile mettersi in contatto con l'ente di erogazione gas, contattare i vigili del fuoco.
- L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da un installatore qualificato, da un centro di assistenza o dall'ente di erogazione gas.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in stanze adeguatamente ventilate.

I Collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.

- Quando si installa il piano di cottura, dotarlo di un interruttore multipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm che consenta di scollegare completamente l'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.
- Per il collegamento del gas, utilizzare solo tubi metallici flessibili o rigidi (tipo H05V2V2-F 90°C o H05RR-F).
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore. Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Non usare prese multiple o prolunghie.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. In caso contrario, sussiste il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, nonché di surriscaldamento del piano di cottura. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

- L'uso di un apparecchio a gas produce calore ed umidità nel locale. Assicurare una buona aerazione o installare una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Tenere lontano gli animali domestici dall'apparecchio.
- In caso di utilizzo prolungato, può rendersi necessaria un'aerazione supplementare (aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa).
- Dopo l'uso, assicurarsi che le manopole siano in posizione di chiuso e chiudere il rubinetto principale del condotto di alimentazione del gas o quello della bombola.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (ad esempio rum, cognac, vino).
- Conservare il materiale di imballaggio dell'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- Prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.
- La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Pericolo di incendio. Non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Queste istruzioni sono valide solo per i paesi il cui simbolo è riportato sulla targhetta matricola (sotto il piano cottura).

INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

- Questo prodotto può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 50 mm.
- Se sotto al piano cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie almeno pari all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve chiudere completamente il vano d'incasso per evitare qualunque contatto con la parte inferiore del piano cottura e deve essere posizionato a una distanza massima di 150 mm dalla superficie superiore del piano di lavoro, ma in nessun caso inferiore a 20 mm dal fondo del piano cottura. In caso si intenda installare un forno sotto il piano, quest'ultimo deve essere di produzione Whirlpool e dotato di un sistema di raffreddamento. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso venga installato un forno di un'altra marca.
- Prima di eseguire l'installazione, accertarsi che:
 - le condizioni locali di erogazione del gas (natura e pressione) e le regolazioni del piano di cottura siano compatibili (vedi targhetta matricola e tabella iniettori);
 - i rivestimenti delle pareti del mobile o degli apparecchi adiacenti al piano di cottura siano resistenti al calore secondo le norme locali;
 - questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico dei fumi. L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme e regolamentazioni in vigore. Prestare una particolare attenzione ai requisiti inerenti la ventilazione.
 - lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe aspiranti o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.

COLLEGAMENTO GAS



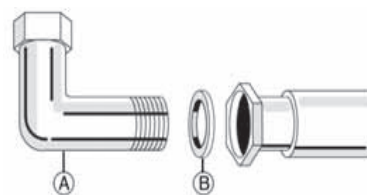
AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

- Il sistema di erogazione del gas deve essere conforme alle norme locali.
- Per specifici regolamenti locali per alcuni paesi, consultare il paragrafo "Riferimenti alle normative nazionali". In caso di assenza di informazioni riguardanti il Paese desiderato, richiedere maggiori dettagli al vostro installatore.
- Il collegamento del piano cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile di acciaio inox con superficie continua conforme alle normative locali. Interporre la guarnizione (B) nell'attacco a gomito. La lunghezza massima del tubo è 2 m.
- **PER IL BELGIO:** sostituire l'attacco a gomito (A) dell'apparecchio con quello in dotazione (se presente).

IMPORTANTE: nel caso si utilizzi un tubo flessibile in acciaio inox, questo dovrà essere installato in maniera tale che non possa entrare in contatto con una parte mobile del mobilio, ma passi in un punto libero da ingombri e possa essere ispezionato su tutta la lunghezza.

Dopo il collegamento all'alimentazione gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima alla posizione minima per verificare la stabilità della fiamma.



CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA.



AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.



AVVERTENZA

- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle norme locali.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Non utilizzare prolunghe.

IMPORTANTE: i dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.



MONTAGGIO

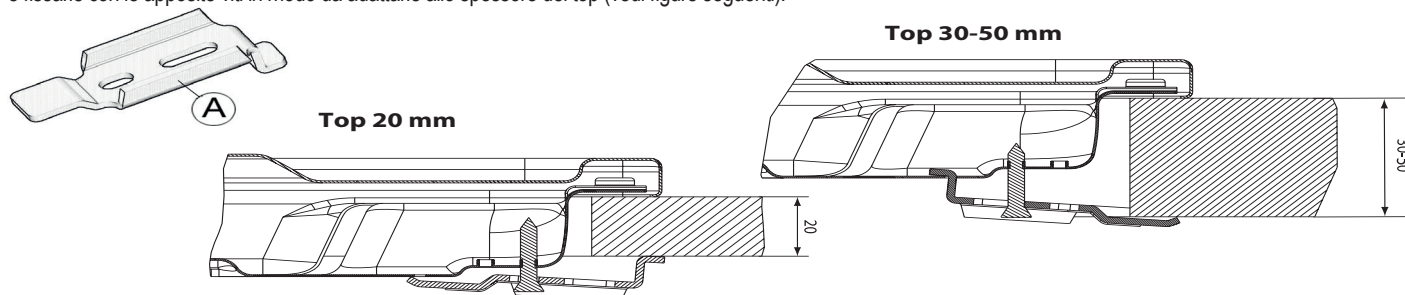
Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.



Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni indicate nelle istruzioni.

NOTA: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permetterne l'estrazione dall'alto.

Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia stampigliata sul fondo del piano e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del top (vedi figure seguenti).



ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

⚠ AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

In caso di utilizzo con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta informativa posta sulla parte superiore del piano, è necessario sostituire gli iniettori.

La targhetta informativa va rimossa e conservata insieme al libretto istruzioni.

Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

- Per la sostituzione degli iniettori, rivolgersi al Servizio Assistenza o ad un tecnico qualificato.
- Gli iniettori non forniti a corredo vanno richiesti al Servizio Assistenza.
- Regolare i minimi dei rubinetti.

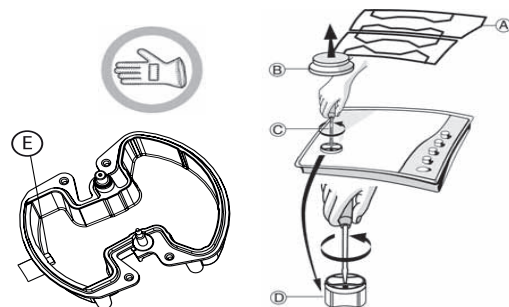
NOTA: con i gas di petrolio liquefatto (G30/G31) la vite di regolazione del minimo (by-pass) deve essere avvitata a fondo.

IMPORTANTE: se si dovesse verificare una progressiva difficoltà nella rotazione delle manopole dei bruciatori, chiamare il Centro di assistenza tecnica autorizzato che provvederà alla sostituzione del rubinetto.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI (per il tipo vedere tabella nelle istruzioni)

- Togliere le griglie (A).
- Sfilare i corpi bruciatori (B).
- Con una chiave a tubo della dimensione appropriata, svitare l'iniettore (C) da sostituire.
- Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
- Rimontare l'iniettore in (D).
- Se si dispone di un bruciatore a corona multipla, utilizzare una chiave a T per sostituire l'iniettore (E).

Prima di installare il piano cottura, ricordarsi di applicare la targhetta taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti.



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI

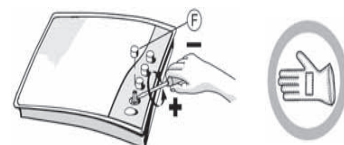
Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e intervenire sulla vite presente sul rubinetto come segue:

- avvitare la vite per ridurre l'altezza della fiamma (-);
- allentare la vite per aumentare l'altezza della fiamma (+).

La regolazione deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola) 🔽.

- Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.
- Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 🔽 alla posizione minima 🔼 per verificare la stabilità della fiamma.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.



RIFERIMENTI ALLE NORMATIVE NAZIONALI

Norma di areazione della stanza

NOTA: quando l'apparecchio non è previsto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate del 100% con un minimo di 200 cm², in conformità al D.M. 21 aprile 1993.

Collegamento all'alimentazione del gas

Prima di procedere al collegamento dell'apparecchio, accertarsi che l'impianto di alimentazione sia conforme alle norme **UNI-CIG 7129** e **UNI CIG 7131**.

Collegamento gas

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o alla bombola, utilizzare il tubo rigido in rame o acciaio, con relativi raccordi conformi alla norma **UNI-CIG 7129**, oppure un tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma **UNI-CIG 148001**. Il tubo flessibile deve avere una lunghezza massima di 2 metri. I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma **UNI EN 16129** per gas in bombola e **UNI EN 88-1** per gas metano di rete.

SERVIZIO ASSISTENZA



Prima di contattare il centro assistenza accertarsi di poter fornire le seguenti informazioni:

- tipo di guasto o di inconveniente rilevato;
- modello esatto (riportato sull'etichetta affissa sulla scheda prodotto/sulla garanzia);
- il numero di assistenza che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta sotto il piano cottura e sulla scheda prodotto/sulla garanzia;
- il vostro indirizzo e numero telefonico.

Qualora si renda necessario un intervento di riparazione, rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato indicato sulla garanzia.

GUIDA RICERCA GUASTI

Se il piano non funziona correttamente, prima di chiamare l'assistenza esaminare questa guida rapida per individuare il problema.

1. Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme

Controllare che:

- non ci siano interruzioni nella rete di alimentazione gas ed elettrica e, in particolare, che il rubinetto gas a monte del piano sia aperto.
- la bombola del gas liquido non si sia esaurita.
- le aperture di uscita del gas del bruciatore non siano ostruite.
- la parte terminale della candelina non sia sporca.
- tutte le parti che compongono il bruciatore siano posizionate correttamente.
- non ci siano correnti d'aria in prossimità del piano.

2. La fiamma non rimane accesa

Controllare che:

- la manopola sia stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- le aperture del bruciatore non siano ostruite in corrispondenza della termocoppia.
- la parte terminale della termocoppia non sia sporca.
- la regolazione del minimo sia corretta (vedere paragrafo specifico).

3. I recipienti sono instabili

Controllare che:

- il fondo del recipiente sia perfettamente piano
- il recipiente sia centrato sul bruciatore.
- Le griglie non siano state invertite o posizionate in modo scorretto.

Qualora, dopo le suddette verifiche, il problema persista, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

PULIZIA DELLA SUPERFICIE DEL PIANO



Prima di una qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua tiepida e detergente neutro.
- Le superfici in acciaio inox possono rimanere macchiate dall'acqua calcarea o da detergenti aggressivi se vengono lasciati depositare troppo a lungo. Eliminare eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè ecc.) prima che si secchino.
- Pulire con acqua tiepida e detergente neutro, poi asciugare con uno straccio morbido o con un panno in pelle di daino. Nel caso di sporco difficile, usare esclusivamente i prodotti specifici per l'acciaio normalmente reperibili in commercio.

NOTA: pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.

- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detergente non abrasivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Risciacquare e asciugare accuratamente
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle loro sedi.
- Assicurarsi, nel riposizionare le griglie, che la zona appoggio pentole sia centrata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e dispositivo di sicurezza, occorre procedere ad una accurata pulizia della parte terminale per assicurarne il corretto funzionamento. Controllarle frequentemente e, se necessario, pulirle con uno straccio umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi con uno stecchino di legno o un ago.

NOTA: per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ C E

- Il presente piano cottura è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:
 - ai requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE (ex: CEE 90/396);
 - agli obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
 - ai requisiti di protezione della Direttiva CEE "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione eco del Regolamento Europeo n. 66/2014, in conformità alla norma europea EN 30-2-1.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

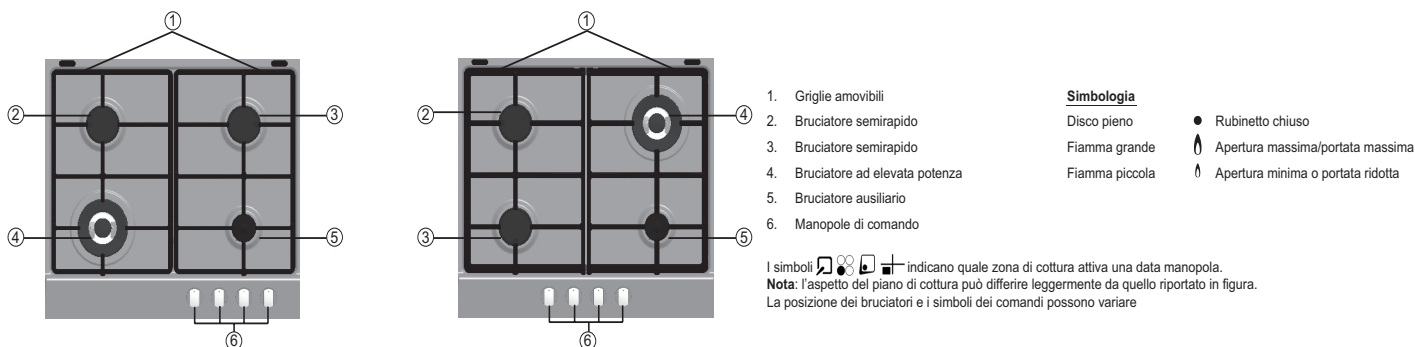
Smaltimento del materiale d'imballaggio

Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio (). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Rottamazione del prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI

Questo piano di cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Per ottenere il massimo rendimento, rispettare le seguenti regole:

- utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella a destra).
- utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e adoperare il coperchio.
- Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

IMPORTANTE: l'uso improprio delle griglie potrebbe rigare il piano: evitare di appoggiarle e/o trascinarle capovolte sul piano.

È fortemente sconsigliato l'uso di:

- bistecchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta.
- dissipatori tipo reti metalliche o altro.
- due bruciatori accesi contemporaneamente con un solo contenitore tipo pesciera.

Bruciatore	Ø Pentole
Bruciatore ad elevata potenza	da 24 a 26
Semirapido	da 16 a 24
Ausiliario	da 8 a 14

UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

AVVERTENZA

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

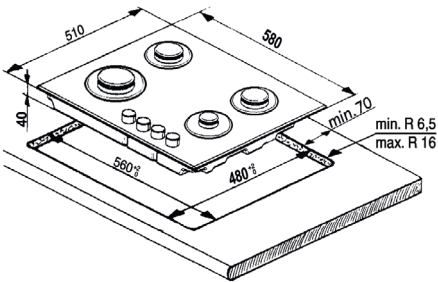
IMPORTANTE: QUANDO IL PIANO È IN FUNZIONE, TUTTA LA SUPERFICIE DEL PIANO PUÒ DIVENTARE CALDA.

- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso anti-orario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima.
- Premere la manopola contro la mascherina comandi per accendere il bruciatore interessato.
- Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5-10 secondi per consentire il corretto funzionamento del dispositivo.
- Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale (colpi d'aria, mancanza momentanea di erogazione, traboccamenti di liquidi ecc.).
- La manopola deve essere azionata per non più di 15 sec. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione. In caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non tentare una riaccensione per almeno un minuto.

NOTA: qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione rappresentante la fiamma piccola.

Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. Significa che il dispositivo di sicurezza non si è scaldato a sufficienza. In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

DIMENSIONI DEL PIANO E DEL PIANALE (mm)



NOTA: se la distanza “A” tra i pensili della cucina è compresa tra 600 mm e 730 mm, l’altezza “B” deve essere almeno di 530 mm.
Se la distanza “A” tra i pensili è maggiore della larghezza del piano cottura, l’altezza “B” deve essere almeno di 400mm.
Qualora venga installata una cappa sopra il piano di cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

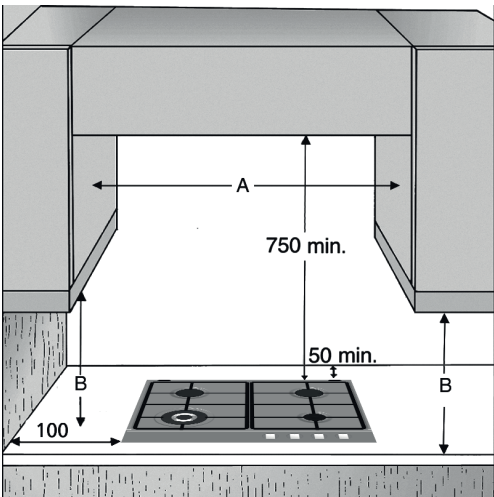


TABELLA INIETTORI

CATEGORIA II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marcatura iniettore	Portata termica nominale	Consumo nominale	Potenza termica ridotta	Pressione del gas mbar		
			kW		kW	min.	nom.	max
GAS NATURALE (Metano) G20	Bruciatore ad elevata potenza	138 A	3,50	333 l/h	1,55	17	20	25
	Semirapido	97	1,75	167 l/h	0,35			
	Ausiliario	74 B	1,00	95 l/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) G30	Bruciatore ad elevata potenza	P 93	3,50	254 g/h	1,55	20	28-30	35
	Semirapido	65	1,75	127 g/h	0,35			
	Ausiliario	50	1,00	73 g/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) G31	Bruciatore ad elevata potenza	P 93	3,50	250 g/h	1,55	25	37	45
	Semirapido	65	1,75	125 g/h	0,35			
	Ausiliario	50	1,00	71 g/h	0,30			

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello 4 BRUCIATORI	Portata termica nominale kW	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m ³) alla combustione di 1 m ³ di gas
G20 20 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8,00	762 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8,00	581 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8,00	571 g/h	23,80

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220-240 V ~ 50-60 Hz 0,6W

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Οι οδηγίες αυτές πρέπει να είναι επίσης διαθέσιμες στην ιστοσελίδα: www.whirlpool.eu

Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση. Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή παρέχουν σημαντικά μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια, τα οποία πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

 Αυτό είναι το σύμβολο προειδοποίησης για την ασφάλεια που υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Πριν από όλα τα μηνύματα ασφαλείας υπάρχει το σύμβολο προειδοποίησης για την ασφάλεια και ένας από τους παρακάτω όρους:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

Όλα τα μηνύματα Ασφαλείας θα σας ενημερώνουν για το ποιος είναι ο πιθανός κίνδυνος, πώς να μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού καθώς και το τι μπορεί να συμβεί εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται μόνο από έμπειρο τεχνικό σε συμφωνία με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Εάν δεν ακολουθήσετε ακριβώς τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη η οποία θα προκαλέσει υλικές ζημιές ή τραυματισμό.

- Μην αποθηκεύετε και μη χρησιμοποιήσετε βενζίνη ή άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά κοντά σε αυτήν τη συσκευή.

Τι να κάνετε εάν μυρίσετε αέριο:

- Μην επιχειρήσετε να ανάψετε συσκευές.
- Μην ακουμπήσετε ηλεκτρικούς διακόπτες.
- Μην χρησιμοποιήσετε τα τηλέφωνα στο κτίριό σας.
- Καλέστε αμέσως τον προμηθευτή αερίου από το τηλέφωνο ενός γείτονα. Ακολουθήστε τις οδηγίες του προμηθευτή αερίου.
- Εάν δεν μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή αερίου, καλέστε την πυροσβεστική.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να πραγματοποιούνται από έμπειρο τεχνικό εγκατάστασης, πρακτορείο εγκατάστασης ή τον προμηθευτή αερίου.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε δωμάτια με καλό εξαερισμό.

Οι συνδέσεις ηλεκτρικού ρεύματος και αερίου πρέπει να συμμορφώνονται με τους τοπικούς κανονισμούς.

- Όταν εγκατασταθεί η μονάδα εστιών, τοποθετήστε έναν πολυτολικό ασφαλειοδιακόπτη με απόσταση επαφών τουλάχιστον 3 mm που να παρέχει πλήρη αποσύνδεση.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε μόνο εύκαμπτο ή άκαμπτο μεταλλικό σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.
- Εάν χρειαστεί, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί αποκλειστικά και μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας που έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με το αρχικό που παρέχεται από τον κατασκευαστή (τύπου H05V2V2-F 90 °C ή H05RR-F). Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ατόμων ή ζώων ή υλικές ζημιές λόγω μη τήρησης αυτών των απαιτήσεων.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή καλώδια προέκτασης.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με οποιαδήποτε βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν είστε ξυπόλητοι.
- Αυτή η μονάδα εστιών (κατηγορία 3) είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μαγείρεμα φαγητών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του χώρου. Στην περίπτωση αυτή, ενδέχεται να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση της μονάδας εστιών. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλη χρήση ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα νήπια (0-3 ετών) και μικρά παιδιά (3-8 ετών) δεν πρέπει να πλησιάζουν παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται

υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- Κατά τη χρήση της συσκευής αερίου μεταφέρεται θερμότητα και υγρασία στο χώρο. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά ή τοποθετήστε απορροφητήρα με αγωγό εξαγωγής.
- Δεν πρέπει να πλησιάσουν τη συσκευή κατοικίδια ζώα.
- Σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης, μπορεί να απαιτείται πρόσθετος εξαερισμός (άνοιγμα παραθύρου ή αύξηση της ταχύτητας εξαγωγής του απορροφητήρα).
- Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά βρίσκονται στη θέση απενεργοποίησης και κλείστε τη στρόφιγγα της παροχής αερίου δικτύου ή τη βαλβίδα της φιάλης αερίου.
- Τα λίπη και τα λάδια μπορεί να πιάσουν εύκολα φωτιά. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη, λάδια ή αλκοόλ (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί).
- Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση περιμένετε να κρυώσει η μονάδα εστιών.
- Το μαγείρεμα χωρίς παρακολούθηση σε μια εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνη και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μετά την αφαίρεση της εστίας από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Στην περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες τα σύμβολα των οποίων εμφανίζονται στην ετικέτα της συσκευής (κάτω από τις εστίες).

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ

- Το προϊόν αυτό μπορεί να εντοιχιστεί σε πάγκο εργασίας πάχους 20 προς 50 mm.
- Εάν δεν υπάρχει φούρνος κάτω από τις εστίες, εισάγετε ένα διαχωριστικό πινάκα με επιφάνεια τουλάχιστον ίση με το άνοιγμα στον πάγκο εργασίας. Ο πινάκας αυτός, που πρέπει να κλείνει πλήρως το κομμένο τμήμα ώστε να αποφευχθεί η όποια επαφή με το κάτω μέρος της εστίας, θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια μέγιστη απόσταση 150 mm κάτω από την επάνω επιφάνεια του πάγκου αλλά, σε καμία περίπτωση σε απόσταση μικρότερη από 20 mm από το κάτω μέρος των εστιών. Εάν πρόκειται να εγκαταστήσετε φούρνο κάτω από την εστία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κατασκευαστεί από την Whirlpool και ότι διαθέτει σύστημα ψύξης. Ο κατασκευαστής αρνείται οποιαδήποτε ευθύνη εάν τοποθετηθεί φούρνος άλλης μάρκας κάτω από τις εστίες.
- Πριν την εγκατάσταση, εξασφαλίστε ότι:
 - οι τοπικές συνθήκες παροχής αερίου (φύση και πίεση) είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις των εστιών (δείτε την πινακίδα τεχνικών στοιχείων και τον πίνακα μπεκ);
 - οι εξωτερικές επιφάνειες των επίπλων ή των συσκευών που βρίσκονται κοντά στη μαγειρική εστία θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς;
 - η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη με κάποια διάταξη απαγωγής καυσαερίων. Θα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις απαιτήσεις σχετικά με τον αερισμό.
 - τα προϊόντα καύσης διοχετεύονται σε εξωτερικό χώρο μέσω ειδικών απορροφητήρων ή ηλεκτρικών ανεμιστήρων τοποθετημένων σε τοίχο ή/και παράθυρο.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ



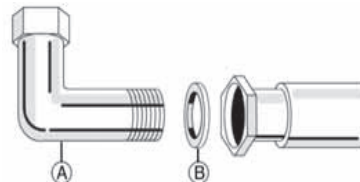
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από έμπειρο ηλεκτρολόγο.

- Το σύστημα παροχής αερίου θα πρέπει να συμφωνεί με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μπορείτε να βρείτε συγκεκριμένους τοπικούς κανονισμούς για ορισμένες χώρες στην παράγραφο Σχετικοί τοπικοί κανονισμοί. Εάν δε δίνεται καμία πληροφορία σχετικά με τη χώρα σας, παρακαλούμε ζητήστε λεπτομέρειες από τον εγκαταστάτη σας.
- Η σύνδεση της μονάδας εστιών στο δίκτυο αγωγού αερίου ή στη φιάλη αερίου πρέπει να πραγματοποιηθεί χρησιμοποιώντας έναν άκαμπτο χάλκινο ή χαλύβδινο σωλήνα με εξαρτήματα που συμμορφώνονται με τους τοπικούς κανονισμούς ή χρησιμοποιώντας έναν εύκαμπτο σωλήνα ενιαίας επιφάνειας από ανοξείδωτο χάλυβα που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς. Τοποθετήστε ενδιάμεσα τη φλάντζα (B) στο γωνιακό σύνδεσμο. Το μέγιστο μήκος του εύκαμπτου σωλήνα είναι 2 m.
- **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΒΕΛΓΙΟ:** πρέπει να αντικαταστήσετε το γωνιακό σύνδεσμο (A) στη συσκευή με τον παρεχόμενο (εάν υπάρχει).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: εάν χρησιμοποιηθεί σωλήνας από ανοξείδωτο χάλυβα, πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο που να μην αγίζει οποιοδήποτε κινούμενο σημείο της επίπλωσης. Θα πρέπει να περνά από μια περιοχή όπου δεν υπάρχουν εμπόδια και όπου είναι δυνατή η επιθεώρηση ολόκληρου του μήκους του.

- Μετά τη σύνδεση με την παροχή αερίου, ελέγξτε για διαρροές χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο. Ανάψτε τους καυστήρες και περιστρέψτε τους διακόπτες από τη μέγιστη θέση  στην ελάχιστη θέση  για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας.



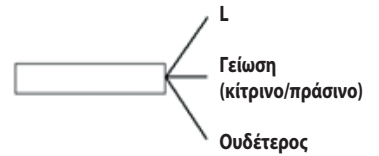
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από έμπειρο ηλεκτρολόγο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Οι ηλεκτρικές συνδέσεις θα πρέπει να συμφωνούν με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Η γείωση της συσκευής επιβάλλεται από το νόμο.
- Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: τα στοιχεία σχετικά με την τάση και την κατανάλωση ενέργειας αναφέρονται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

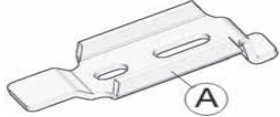
Αφού καθαρίσετε την περίμετρο της επιφάνειας, τοποθετήστε τη φλάντζα που υπάρχει στη συσκευασία στην εστί όπως φαίνεται στην εικόνα.



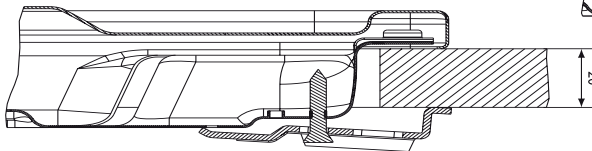
Τοποθετήστε την εστία στο άνοιγμα στον πάγκο εργασίας, ανάλογα με τις διαστάσεις που υποδεικνύονται στις Οδηγίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπει την προς τα επάνω εξαγωγή του.

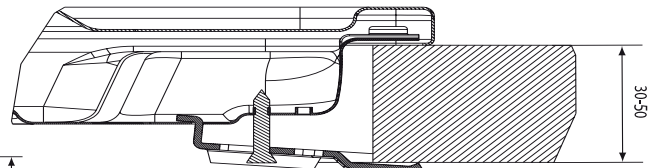
Για τη στήριξη των εστιών, χρησιμοποιήστε τα στηρίγματα (A) που παρέχονται. Τοποθετήστε τους βραχίονες στις σχετικές οπές που απεικονίζονται με το βέλος και σφίξτε τους με τις βίδες τους, ανάλογα με το πάχος της επιφάνειας εργασίας (βλ. τις παρακάτω εικόνες).



Πάγκος 20 mm



Πάγκος 30-50 mm



ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από έμπειρο ηλεκτρολόγο.

Εάν η συσκευή πρόκειται να λειτουργήσει με διαφορετικό αέριο από τον τύπο του αερίου που αναγράφεται στην ινακίδα τεχνικών στοιχείων και την ετικέτα πληροφοριών στο επάνω μέρος της εστίας, αλλάξτε τα μπεκ.

Αφαιρέστε την ετικέτα πληροφοριών και φυλάξτε την με το εγχειρίδιο οδηγιών.

Χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης κατάλληλους για την πίεση του αερίου που αναφέρεται στις Οδηγίες.

- Τα μπεκ του αερίου πρέπει να αλλαχθούν από το σέρβις ή από έμπειρο τεχνικό.
- Μπεκ τα οποία δεν παρέχονται με τη συσκευή θα πρέπει να παραγγελθούν από το σέρβις.
- Ρυθμίστε την ελάχιστη παροχή στις στρόφιγγες.

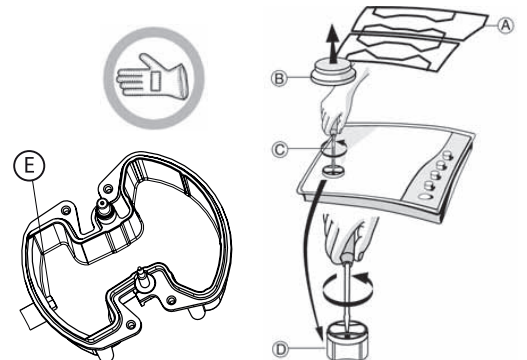
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: όταν χρησιμοποιείται υγραέριο (G30/G31), η βίδα ρύθμισης ελάχιστου αερίου πρέπει να σφιχτεί μέχρι τέμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: εάν έχετε δυσκολία στην περιστροφή των διακοπών των καυστήρων, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το σέρβις για την αντικατάσταση της στρόφιγγας του καυστήρα εάν βρεθεί ότι είναι ελαττωματική.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ (δείτε τον πίνακα μπεκ στις Οδηγίες)

- Αφαιρέστε τις σχάρες (A).
- Αφαιρέστε τους καυστήρες (B).
- Χρησιμοποιώντας σωληνωτό κλειδί κατάλληλου μεγέθους ξεβιδώστε το μπεκ (C), ξεβιδώστε το μπεκ που χρειάζεται αντικατάσταση.
- Αντικαταστήστε το με το κατάλληλο μπεκ για το νέο τύπο αερίου.
- Συναρμολογήστε και πάλι το μπεκ στο (D).
- Αν διαθέτετε καυστήρα πολλαπλής κορώνας
- χρησιμοποιήστε πλευρικό κλειδί για να βάλετε στη θέση του το μπεκ (E).

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, θυμηθείτε να στερεώσετε την πλάκα βαθμονόμησης αερίου που παρέχεται με τα μπεκ έτσι ώστε να καλύπτει τις υπάρχουσες πληροφορίες που αφορούν τη βαθμονόμηση του αερίου.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΣΤΙΣ ΣΤΡΟΦΙΓΓΕΣ

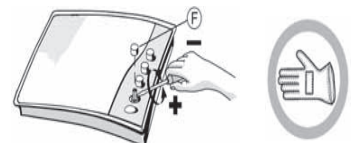
Για να εξασφαλίσετε τη σωστή ρύθμιση της ελάχιστης παροχής, αφαιρέστε το διακόπτη και προχωρήστε ως εξής:

- σφίξτε τη βίδα για να μειώσετε το ύψος της φλόγας (-);
- χαλαρώστε τη βίδα για να αυξήσετε το ύψος της φλόγας (+).

Η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιηθεί με τη στρόφιγγα στη θέση ελάχιστης παροχής (μικρή φλόγα) Δ.

- Ο κύριος αέρας των καυστήρων δε χρειάζεται ρύθμιση.

Στη φάση αυτή, ανάψτε τους καυστήρες και περιστρέψτε τους διακόπτες από τη μέγιστη θέση Δ στην ελάχιστη θέση Δ για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας. Κατά την ολοκλήρωση της ρύθμισης, στεγανοποιήστε και πάλι χρησιμοποιώντας βουλοκέρι ή κάποιο αντίστοιχο υλικό.



ΣΧΕΤΙΚΟΙ ΤΟΠΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση και οι συνδέσεις αερίου έχουν εκτελεστεί από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

SERVICE 0000 000 00000



Πριν καλέσετε το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να παράσχετε τις παρακάτω πληροφορίες:

- τον τύπο της βλάβης ή του προβλήματος;
- το ακριβές μοντέλο (αναγράφεται στην ετικέτα που βρίσκεται στις οδηγίες/στην εγγύηση);
- τον αριθμό σέρβις που είναι μετά τη λέξη SERVICE στην πλακέτα κάτω από την εστία και στην ετικέτα που βρίσκεται στις οδηγίες/στην εγγύηση;
- την πλήρη διεύθυνση και το τηλέφωνό σας.

Αν απαιτούνται κάποιες επισκευές, παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις όπως φαίνεται στην εγγύηση.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΒΛΑΒΩΝ

Εάν η εστία δε λειτουργεί σωστά, πριν καλέσετε το Σέρβις, ανατρέξτε στον οδηγό ανεύρεσης βλαβών για να εντοίσετε το πρόβλημα.

1. Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη

Ελέγξτε εάν:

- Η παροχή αερίου ή ηλεκτρικού δεν είναι κλειστή και ειδικά ότι η στρόφιγγα παροχής αερίου είναι ανοικτή.
- Η φιάλη αερίου (υγραέριο) δεν έχει αδειάσει.
- Έχουν βουλώσει τα ανοίγματα του καυστήρα.
- Δεν είναι βρώμικο το άκρο του μπουζί.
- Όλα τα εξαρτήματα του καυστήρα έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Δεν υπάρχουν ρεύματα κοντά στις εστίες.

2. Ο καυστήρας δε μένει αναμμένος

Ελέγξτε εάν:

- Όταν ανάβετε τον καυστήρα, ο διακόπτης έχει πιεστεί για αρκετό χρονικό διάστημα για να ενεργοποιηθεί η συσκευή ασφαλείας.
- Τα ανοίγματα του καυστήρα δεν είναι βουλωμένα κοντά στο θερμοζεύγος.
- Το άκρο της συσκευής ασφαλείας δεν είναι βρώμικο.
- Η ελάχιστη ρύθμιση αερίου είναι σωστή (δείτε τη σχετική παράγραφο).

3. Τα σκεύη δεν στέκονται σταθερά

Ελέγξτε εάν:

- Η βάση του δοχείου είναι απόλυτα επίπεδη
- Το δοχείο είναι κεντραρισμένο επάνω στον καυστήρα.
- Οι σχάρες δεν έχουν εναλλαχθεί ή τοποθετηθεί λανθασμένα.

Αν η βλάβη εξακολουθεί να παρουσιάζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Σέρβις.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Αποσυνδέστε την παροχή τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

- Όλα τα εμαγιέ και γυάλινα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται με διάλυμα ζεστού νερού και ενός ουδέτερου απορρυπαντικού.
- Οι επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα μπορεί να λεκιαστούν από το σκληρό νερό ή από επιθετικά απορρυπαντικά εάν η επαφή με αυτά παραταθεί. Λεκέδες από φαγητά (νερό, σάλτσα, καφές, κλπ.) πρέπει να σκουπίζονται πριν στεγνώσουν.
- Καθαρίστε με ζεστό νερό και ένα ουδέτερο απορρυπαντικό, και στη συνέχεια στεγνώστε με ένα μαλακό πανί ή δέρμα. Αφαιρέστε τις καμένες βρωμιές με ειδικό καθαριστικό για επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα τις καθαρίζετε μόνο με μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή και αποξεστικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγάρια για ταψιά.
- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα προϊόντα.
- Μην αφήνετε όξινες ή αλκαλικές ουσίες, όπως ξύδι, μουστάρδα, αλάτι ή χυμό λεμονιού πάνω στην εστία.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Οι σχάρες, τα καπάκια των καυστήρων και οι καυστήρες μπορούν να αφαιρεθούν για να καθαριστούν.
- Καθαρίστε τα με το χέρι με ζεστό νερό και ένα μη αποξεστικό απορρυπαντικό, αφαιρώντας προσεκτικά τυχόν υπολείμματα τροφίμων και ελέγχοντας ότι κανένα από τα ανοίγματα του καυστήρα δεν είναι βουλωμένο.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά
- Επανατοποθετήστε τους καυστήρες και τα καπάκια των καυστήρων σωστά στις αντίστοιχες υποδοχές.
- Όταν αντικαθιστάτε τις σχάρες, βεβαιωθείτε πως η περιοχή που κάθεται η καταράλα είναι ευθυγραμμισμένη με τον καυστήρα.
- Τα μοντέλα που είναι εξοπλισμένα με μπουζί ηλεκτρικής ανάφλεξης και συσκευές ασφαλείας χρειάζονται σχολαστικό καθαρισμό του άκρου του μπουζί για να εξασφαλιστεί η σωστή λειτουργία. Ελέγχετε τα στοιχεία αυτά τακτικά, και εάν χρειάζεται καθαρίζετε τα με ένα υγρό πανί. Εάν πέσει φαγητό επάνω θα έπρεπε να αφαιρεθεί με μία οδοντογλυφίδα ή μία βελόνα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για να αποφύγετε τη ζημιά στην ηλεκτρική συσκευή ανάφλεξης, μην τη χρησιμοποιείτε όταν οι καυστήρες δε βρίσκονται στις υποδοχές τους.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ C E

- Αυτή η μαγειρική εστία έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και έχει διατεθεί στην αγορά σε συμφωνία με:
 - τις προδιαγραφές ασφαλείας της Οδηγία "Αέριο" 2009/142/EK (πρώην: 90/396/EOK);
 - τις προδιαγραφές ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/EK για τη "Χαμηλή τάση" (η οποία αντικαθιστά την 73/23/EOK όπως τροποποιήθηκε);
 - τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας της ΕΟΚ 2004/108/EK για την "ΗΜΣ".
- Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού αριθ. 66/2014, σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 30-2-1.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

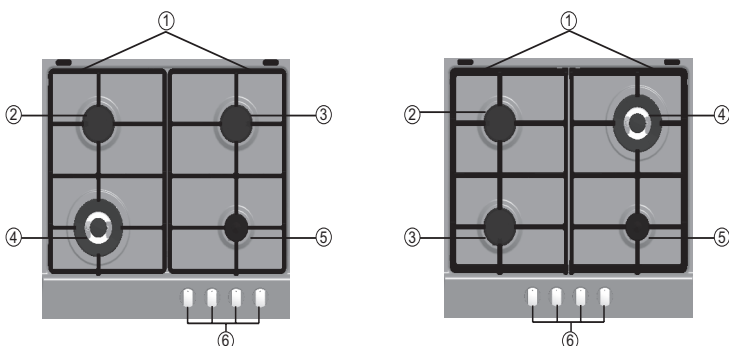
Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Το υλικό συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο, όπως δείχνει το σύμβολο ανακύκλωσης (♻️). Για το λόγο αυτό, τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά σύμφωνα με τους κανονισμούς που καθορίζονται από τις τοπικές αρχές.

Απόρριψη του προϊόντος:

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανών βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν διαφορετικά από τον ατατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος.
- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία όπως τα οικιακά απόβλητα, αλλά να παραδίδεται σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



- Αφαιρούμενες σχάρες στήριξης σκευών
- Ημι-γρήγορος καυστήρας
- Ημι-γρήγορος καυστήρας
- Καυστήρας ισχύος
- Μικρός καυστήρας
- Διακόπτες ελέγχου

Σύμβολα

- | | |
|----------------|--------------------------------------|
| Γεμάτος κύκλος | ● Στρόφιγγα κλειστή |
| Μεγάλη φλόγα | 🔥 Μέγιστο άνοιγμα/παροχή |
| Μικρή φλόγα | 🔥 Ελάχιστο άνοιγμα ή μειωμένη παροχή |

Τα σύμβολα    υποδεικνύουν το πεδίο μαγειρέματος που ενεργοποιεί αυτός ο διακόπτης. Σημείωση: η αισθητική της εστίας μπορεί να είναι ελαφρώς διαφορετική από το σχέδιο. Η τοποθέτηση του καυστήρα και τα σύμβολα ελέγχου μπορεί να διαφέρουν.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Αυτή η εστία έχει καυστήρες διαφορετικών διαμέτρων. Για καλύτερη λειτουργία του καυστήρα, παρακαλούμε να τηρείτε πάντα τους παρακάτω κανόνες:

- Χρησιμοποιήστε κατσαρόλες και τηγάνια με βάσεις που έχουν ίδιο πλάτος με εκείνο των καυστήρων ή ελαφρώς μεγαλύτερο (ανατρέξτε στον πίνακα στα δεξιά).
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Χρησιμοποιήστε τη σωστή ποσότητα νερού για το μαγείρεμα των φαγητών και διατηρήστε κλειστή την κατσαρόλα.
- Βεβαιωθείτε πως οι κατσαρόλες στις σχάρες δεν εξέχουν πέρα από το άκρο της εστίας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: η ακατάλληλη χρήση των σχαρών μπορεί να δημιουργήσει βλάβες στην εστία: μην τοποθετείτε τις σχάες ανάποδα και μην τις σέρνετε πάνω στην εστία.

Μη χρησιμοποιείτε:

- Σχάρες από χυτοσίδηρο, φυσικές πέτρες ψησίματος, κεραμικά σκεύη και κατσαρόλες.
- Αντικείμενα που προκαλούν διάχυση της θερμότητας όπως τα μεταλλικά πλέγματα, ή οποιαδήποτε άλλα είδη.
- Δύο καυστήρες ταυτόχρονα για ένα δοχείο (π.χ. ψάρι στην κατσαρόλα).

Καυστήρας	Κατσαρόλα Ø
Καυστήρας ισχύος	Από 24 έως 26 cm
Ημι-γρήγορο	Από 16 έως 24 cm
Βοηθητικός	Από 8 έως 14 cm

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην αφήσετε τη φλόγα του καυστήρα να επεκταθεί πέραν από το άκρο του μαγειρικού σκεύους.

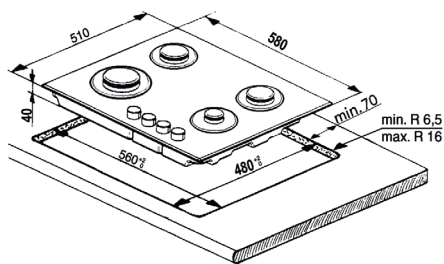
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΣΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ, ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΖΕΣΤΑΘΕΙ ΟΛΟΚΛΗΡΗ Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

- Για να ανάψετε τους καυστήρες, περιστρέψτε τον αντίστοιχο διακόπτη αριστερόστροφα στη ρύθμιση μέγιστης φλόγας.
- Πιέστε το διακόπτη πάνω στον πίνακα ελέγχου για να ανάψει ο καυστήρας.
- Αφού ανάψει ο καυστήρας, κρατήστε τον διακόπτη πατημένο για περίπου 5-10 δευτερόλεπτα για να λειτουργήσει σωστά η συσκευή. Αυτή η συσκευή ασφαλείας του καυστήρα διακόπτει την παροχή αερίου προς τον καυστήρα εάν η φλόγα σβήσει κατ λάθος (λόγω ενός ξαφνικού ρεύματος, μιας διακοπής στην παροχή αερίου, υπερχειλίσσης του υγρού που βράζει, κτ.).
- **Δε θα πρέπει να πιέσετε τον διακόπτη για πάνω από 15 δευτερόλεπτα. Εάν, όταν παρέλθει αυτός ο χρόνος, ο καυστήρας δεν παραμένει αναμμένος, περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν δοκιμάσετε να τον ανάψετε ξανά.** Στην περίπτωση που οι φλόγες του ματιού σβήσουν από λάθος, κλείστε το διακόπτη του ματιού και μην επιχειρήσετε να το ανάψετε ξανά για τουλάχιστον ένα λεπτό.

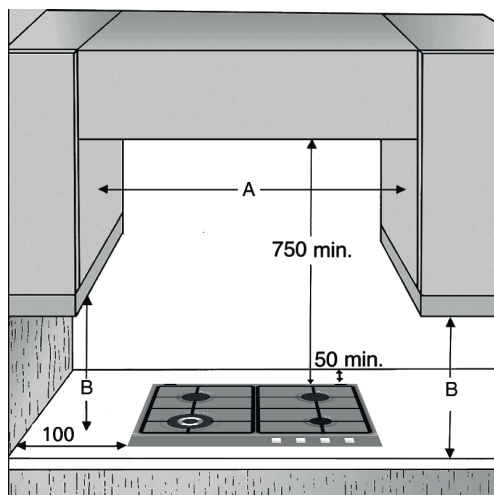
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν οι δεδομένες τοπικές συνθήκες του παρεχόμενου αερίου δυσχεραίνουν την ανάφλεξη του καυστήρα, συνιστούμε να επαναλάβετε τη διαδικασία αφού πρώτα στρέψετε τον διακόπτη στη ρύθμιση μικρής φλόγας.

Ο καυστήρας μπορεί να σβήσει όταν απελευθερωθεί ο διακόπτης. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή ασφαλείας δεν έχει θερμανθεί επαρκώς. Σ' αυτήν την περίπτωση, επαναλάβετε τις ενέργειες που αναφέρονται παραπάνω.

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ (mm)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν η απόσταση «Α» μεταξύ των ντουλαπιών του τοίχου είναι μεταξύ 600 mm και 730 mm, το ύψος «Β» θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 530 mm.
εάν η απόσταση «Α» μεταξύ των ντουλαπιών του τοίχου είναι μεταξύ μεγαλύτερη από το πλάτος της μονάδας των εσίων, το ύψος «Β» θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 400 χιλ. Σε περίπτωση εγκατάστασης ενός απορροφητήρα πάνω από την εστία, ανατρέξτε στις οδηγίες του απορροφητήρα για τη σωστή απόσταση.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΠΕΚ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ II2H3+

Τύπος αερίου που χρησιμοποιείται	Τύπος καυστήρα	Ένδειξη μπεκ	Ονομαστική θερμική παροχή kW	Ονομαστική κατανάλωση	Μειωμένη θερμαντική ικανότητα kW	Πίεση αερίου σε mbar		
						ελαχ.	ονομαστική	μέγ.
ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ (Μεθάνιο) G20	Καυστήρας ισχύος	138 A	3,50	333 l/h	1,55	17	20	25
	Ημι-γρήγορο	97	1,75	167 l/h	0,35			
	Βοηθητικός	74 B	1,00	95 l/h	0,30			
ΥΓΡΑΕΡΙΟ (Βουτάνιο) G30	Καυστήρας ισχύος	P 93	3,50	254 g/h	1,55	20	28-30	35
	Ημι-γρήγορο	65	1,75	127 g/h	0,35			
	Βοηθητικός	50	1,00	73 g/h	0,30			
ΥΓΡΑΕΡΙΟ (Προπάνιο) G31	Καυστήρας ισχύος	P 93	3,50	250 g/h	1,55	25	37	45
	Ημι-γρήγορο	65	1,75	125 g/h	0,35			
	Βοηθητικός	50	1,00	71 g/h	0,30			

Τύπος αερίου που χρησιμοποιείται	Διαμόρφωση μοντέλου 4 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	Ονομαστική τιμή ρυθμού ροής θερμότητας (kW)	Συνολική ονομαστική κατανάλωση	Απαιτούμενος αέρας (m ³) για καύση 1 m ³ αερίου
G20 20 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8,00	762 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8,00	581 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2 SR - 1 AUX	8,00	571 g/h	23,80

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ: 220-240 V ~ 50-60 Hz 0,6W

