

**FR**

Français

**Mode d'emploi****TABLE DE CUISSON****Sommaire**

Mode d'emploi,1  
 Avertissements,3  
 Assistance,5  
 Description de l'appareil,6  
 Installation,18  
 Mise en marche et utilisation,21  
 Précautions et conseils,21  
 Nettoyage et entretien,22  
 Anomalies et remèdes,22

**IT**

Italiano

**Istruzioni per l'uso****PIANO****Sommario**

Istruzioni per l'uso,1  
 Avvertenze,2  
 Assistenza,5  
 Descrizione dell'apparecchio,6  
 Installazione,8  
 Avvio e utilizzo,11  
 Precauzioni e consigli,11  
 Manutenzione e cura,12  
 Anomalie e rimedi,12

**ES**

Español

**Manual de instrucciones****ENCIMERA****Sumario**

Manual de instrucciones,1  
 Advertencias,3  
 Asistencia,5  
 Descripción del aparato,6  
 Instalación,23  
 Puesta en funcionamiento y uso,26  
 Precauciones y consejos,26  
 Mantenimiento y cuidados,27  
 Anomalías y soluciones,27

**GB**

English

**Operating Instructions****HOB****Contents**

Operating Instructions,1  
 Warnings,2  
 Assistance,5  
 Description of the appliance,6  
 Installation,13  
 Start-up and use,16  
 Precautions and tips,16  
 Maintenance and care,17  
 Troubleshooting,17

**PT**

Portugues

**Instruções para a utilização****PLANO****Índice**

Instruções para a utilização,1  
 Advertências,4  
 Assistência,5  
 Descrição do aparelho,7  
 Instalação,28  
 Início e utilização,31  
 Precauções e conselhos,31  
 Manutenção e cuidados,32  
 Anomalias e soluções,32

IT

## Avvertenze

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

**ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

**ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

**ATTENZIONE:** l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

GB

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

## Avertissements

**ATTENTION :** Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

**ATTENTION :** Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

**ATTENTION :** Risque d'incendie: ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION :** l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

## Advertencias

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

**ATENCIÓN:** el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

## Advertências

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

**ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

**ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

**ATENÇÃO:** O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

IT

## Assistenza

### Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

**Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.**

### Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



### Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

\* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

GB

## Assistance

### Please have the following information to hand:

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

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

The following information are applicable only for the UK and Republic of Ireland.

### Repairs and After Sales

For product help and advice, repairs, spare parts or accessories, we're here to help.

For local repair engineers - **03448 111 606**

ROI - **0818 313 413**

For Parts and Accessories visit: [parts.hotpoint.co.uk/shop](http://parts.hotpoint.co.uk/shop)

Please remember to register your appliance at [www.hotpointservice.co.uk](http://www.hotpointservice.co.uk) to activate your 10 year parts guarantee.

FR

## Assistance

### Indiquez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

ES

## Asistencia

### Comunique:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

**La siguiente información es válida solo para España.**

**Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de:

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

### Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

#### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

**ESTAMOS A SU SERVICIO**

PT

## Assistência

### Comunique:

- o tipo de avaria
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

IT

## Descrizione dell'apparecchio

### Vista d'insieme

1. Griglie di appoggio per **RECIPIENTI DI COTTURA**
2. **BRUCIATORI GAS**
3. Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**
4. Pulsante di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
5. Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS**
6. **DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** per la regolazione della fiamma.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

GB

## Description of the appliance

### Overall view

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

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



FR

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

1. Grilles support de **CASSEROLES**
2. **BRÛLEURS À GAZ**
3. Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
4. Bouton d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
5. Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
6. **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ**

- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

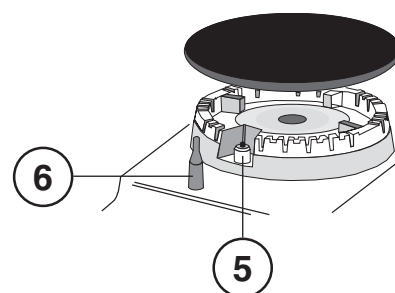
ES

## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Botón de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
6. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

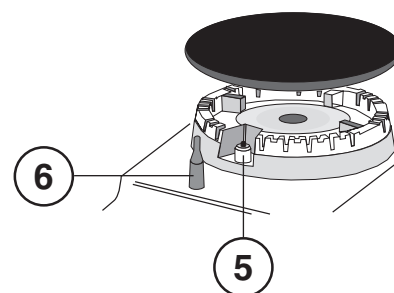


## Descrição do aparelho

### Vista de conjunto

1. Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2. **QUEIMADORES A GÁS**
3. Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4. Botão para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5. Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
6. **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.



## Installazione

! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il presente libretto di istruzioni. Esso contiene informazioni importanti sull'uso sicuro, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchio.

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! 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.

! Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

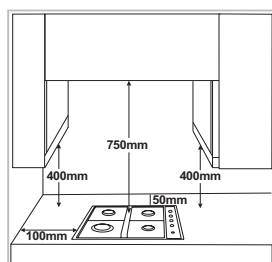
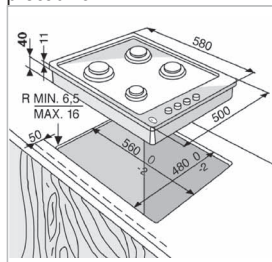
! L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

! Queste istruzioni sono valide solo per i paesi il cui simbolo è riportato sulla targhetta matricola (sotto il piano cottura).

- **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.
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.

### Incasso

Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:



**NOTA:** Qualora sopra il piano di cottura venga installata una cappa, consultare le istruzioni di montaggio della cappa nelle quali è riportata la distanza corretta da rispettare.

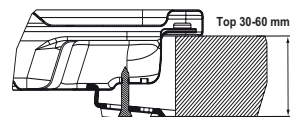
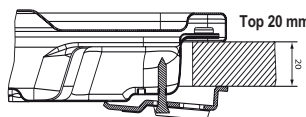
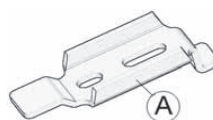
- Questo prodotto può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 60 mm.
- Se sotto al piano cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie almeno pari all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve chiudere completamente il vano d'incasso 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.
- 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.

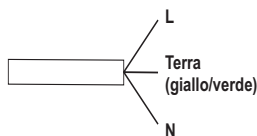
Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia stampigliata sul fondo del piano e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del top (vedi figure seguenti).



### Collegamento elettrico

! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano).



Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il

filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

## Collegamento gas

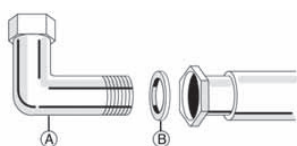
! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme Nazionali in vigore, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

- 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.

## Adattamento ai diversi tipi di gas

! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

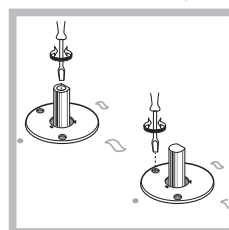
1. Togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo della dimensione appropriata e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
3. Rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. Al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

- Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

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



1. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare:

- 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.

2. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
3. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
4. Effettuata la regolazione, ripristinare i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvita a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo le Norme Nazionali in vigore).

| TARGHETTA CARATTERISTICHE                                                                                               |                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Collegamenti elettrici                                                                                                  | vedi targhetta caratteristiche |
| ECODESIGN                                                                                                               |                                |
| Questa apparecchiatura è conforme al Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 30-2-1. |                                |

## Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

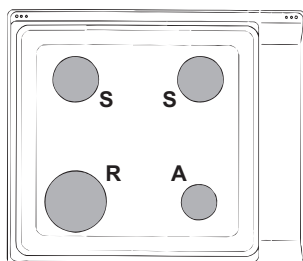
Tabella 1

CATEGORIA II2H3+

| TIPO DI GAS UTILIZZATO                       | TIPO BRUCIATORE | UGELLO | PORTATA TERMICA NOMINALE kW | CONSUMO NOMINALE | POTENZA TERMICA RIDOTTA kW | PRESSIONE DEL GAS mbar |       |      |
|----------------------------------------------|-----------------|--------|-----------------------------|------------------|----------------------------|------------------------|-------|------|
|                                              |                 |        |                             |                  |                            | min.                   | nom.  | max. |
| GAS NATURALE (Metano)<br><b>G20</b>          | Rapido          | 115Y   | 3.00                        | 286 l/h          | 0.75                       | 17                     | 20    | 25   |
|                                              | Semi-Rapido     | 95Z    | 1.65                        | 157 l/h          | 0.40                       |                        |       |      |
|                                              | Ausiliario      | 72X    | 1.00                        | 95 l/h           | 0.40                       |                        |       |      |
| GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano)<br><b>G30</b>  | Rapido          | 85     | 3.00                        | 218 g/h          | 0.75                       | 20                     | 28-30 | 35   |
|                                              | Semi-Rapido     | 63     | 1.65                        | 120 g/h          | 0.40                       |                        |       |      |
|                                              | Ausiliario      | 50     | 1.00                        | 73 g/h           | 0.40                       |                        |       |      |
| GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano)<br><b>G31</b> | Rapido          | 85     | 3.00                        | 214 g/h          | 0.75                       | 25                     | 37    | 45   |
|                                              | Semi-Rapido     | 63     | 1.65                        | 118 g/h          | 0.40                       |                        |       |      |
|                                              | Ausiliario      | 50     | 1.00                        | 71 g/h           | 0.40                       |                        |       |      |

| Tipo di gas utilizzato | Configurazione modello 4 BRUCIATORI | Portata termica nominale (kW) | Consumo totale nominale | Aria necessaria (m³) alla combustione di 1 m³ di gas |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar     | 1R - 2S -1A                         | 7.30                          | 695 l/h                 | 9.52                                                 |
| <b>G30</b> 28-30 mbar  | 1R - 2S -1A                         | 7.30                          | 531 g/h                 | 30.94                                                |
| <b>G31</b> 37 mbar     | 1R - 2S -1A                         | 7.30                          | 521 g/h                 | 23.80                                                |

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



PAA 642 IX/I WE

## Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente.

### Bruciatori gas

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento
- Massimo
- Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo , poi premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "●").

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

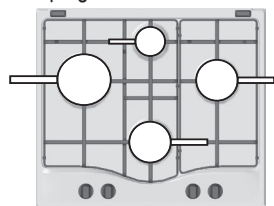
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- Utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- Utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

| Bruciatore      | Ø Diametro recipienti (cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rapido (R)      | 24 - 26                    |
| Semi Rapido (S) | 16 - 22                    |
| Ausiliario (A)  | 8 - 14                     |

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

- Per la massima stabilità dei recipienti, assicurarsi sempre che le griglie siano montate in modo corretto e che ogni recipiente sia centrato sul bruciatore.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in linea con una delle razze della griglia.
- Le maniglie delle pentole devono essere posizionate in modo da non sporgere oltre il bordo anteriore del piano di cottura.



massima stabilità.

L'aspetto più variabile in termini di stabilità delle pentole può essere spesso la pentola stessa (o il suo posizionamento durante l'uso). Pentole ben bilanciate, con fondi piatti, centrate sul bruciatore, con le maniglie posizionate in linea con una delle razze della griglia offrono ovviamente la

## Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

### Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"o" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

### Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente;

i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione degli elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

### Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte.
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

## Manutenzione e cura

### Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

### Pulizia del piano di cottura

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detersivi aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si seccino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detersivi indicati per le superfici in acciaio inox.
- 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 pulitrici a getto di 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

- Pulire le parti smaltate e in vetro solo con un panno morbido o una spugna.
- Le griglie, i cappellotti e i bruciatori sono rimovibili per facilitarne la pulizia.
- Lavarli a mano con acqua calda e detersivo non aggressivo avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
- Sciacquare e asciugare.
- Rimontare correttamente bruciatori e cappellotti nelle rispettive sedi.
- Nel riposizionare le griglie, assicurarsi che la zona di appoggio delle pentole sia allineata con il bruciatore.
- Nei modelli dotati di candeline di accensione elettrica e di termocoppie di sicurezza, occorre procedere a un'accurata pulizia della parte terminale della candelina per assicurarne il buon funzionamento. Controllare questi componenti frequentemente e, se necessario, pulirli con un panno umido. Eventuali residui di cibo secchi vanno rimossi con uno stuzzicadenti o un ago.

**! Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.**

### Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

## Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

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

*Avete controllato se:*

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

### La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

*Avete controllato se:*

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

### Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

*Avete controllato se:*

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

### I recipienti sono instabili.

*Avete controllato se:*

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

## Installation

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

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

! After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

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

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

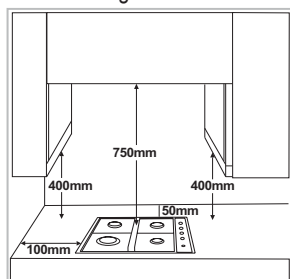
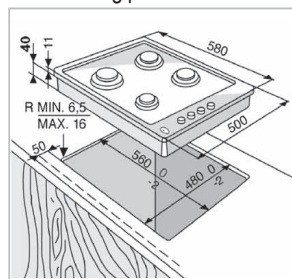
! The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.

! These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under the hob).

- **Before installation, make sure that:**
  - The local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table).
  - The outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations.
  - This appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
  - Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.
- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).

### Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:



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

- This product can be embedded in a worktop 20 to 60 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel, that has to close completely the cutout in order to avoid any contact

with the bottom part of the hob, must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In the case that you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is manufactured by Whirlpool and equipped with a cooling system. The manufacturer declines all liability if another brand oven is installed beneath the hob.

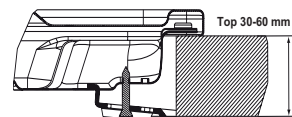
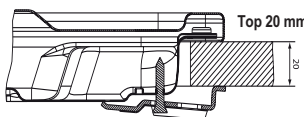
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



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

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

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

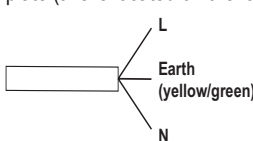


### Electrical connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

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

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



### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

## Gas connection

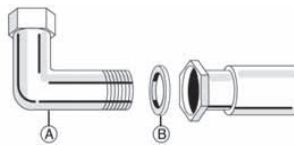
! This operation must be performed by a qualified technician.

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

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

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

- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. Interpose gasket (B) in the elbow connection. The maximum length of the hose is 2 m.
- **FOR BELGIUM ONLY:** It is necessary to replace the elbow connection (A) on the appliance, with the one supplied (if present).



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

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

## Adapting to different types of gas

! This operation must be performed by a qualified technician.

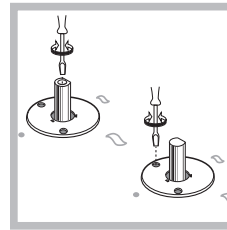
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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

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

• Setting the burners to minimum

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



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

- tighten screw to reduce the flame height;
  - loosen screw to increase the flame height;
- The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position.

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

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

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

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

## DATA PLATE

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>Electrical connections</b> | see data plate |
|-------------------------------|----------------|

## ECODESIGN

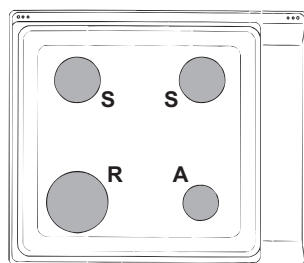
This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.  
standard EN 30-2-1

## Burner and nozzle specifications

**GB**
**Table 1**
**CATEGORY II2H3+**

| TYPE OF GAS USED                             | TYPE OF BURNER | NOZZLE | RATED THERMAL FLOW RATE kW | RATED CONSUMPTION | REDUCED HEAT CAPACITY kW | GAS PRESSURE mbar |       |      |
|----------------------------------------------|----------------|--------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-------|------|
|                                              |                |        |                            |                   |                          | min.              | rat.  | max. |
| NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>             | Rapid          | 115Y   | 3.00                       | 286 l/h           | 0.75                     | 17                | 20    | 25   |
|                                              | Semi-Rapid     | 95Z    | 1.65                       | 157 l/h           | 0.40                     |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary      | 72X    | 1.00                       | 95 l/h            | 0.40                     |                   |       |      |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>  | Rapid          | 85     | 3.00                       | 218 g/h           | 0.75                     | 20                | 28-30 | 35   |
|                                              | Semi-Rapid     | 63     | 1.65                       | 120 g/h           | 0.40                     |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary      | 50     | 1.00                       | 73 g/h            | 0.40                     |                   |       |      |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b> | Rapid          | 85     | 3.00                       | 214 g/h           | 0.75                     | 25                | 37    | 45   |
|                                              | Semi-Rapid     | 63     | 1.65                       | 118 g/h           | 0.40                     |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary      | 50     | 1.00                       | 71 g/h            | 0.40                     |                   |       |      |

| Type of gas used      | Model configuration 4 BURNERS | Rated thermal flow rate (kW) | Total rated consumption | Air required (m <sup>3</sup> ) for burning 1 m <sup>3</sup> of gas |
|-----------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1R - 2S -1A                   | 7.30                         | 695 l/h                 | 9.52                                                               |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1R - 2S -1A                   | 7.30                         | 531 g/h                 | 30.94                                                              |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1R - 2S -1A                   | 7.30                         | 521 g/h                 | 23.80                                                              |

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

**PAA 642 IX/I WE**

## Start-up and use

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

### Gas burners

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

- Off
-  Maximum
- Minimum

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

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

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

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

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

### Practical advice on using the burners

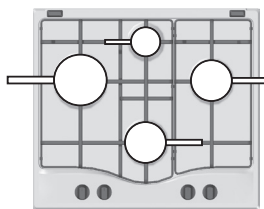
To ensure the burners operate efficiently:

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

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

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

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



greatest stability.

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

## Precautions and tips

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

### General safety

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

### Disposal

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

## Respecting and conserving the environment

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

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

### Cleaning the hob parts

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

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

### Gas tap maintenance

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

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

## Troubleshooting

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

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

*Check whether:*

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

### The flame dies in models with a safety device.

*Check to make sure that:*

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

### The burner does not remain lit when set to minimum.

*Check to make sure that:*

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

### The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

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

# Installation

! Avant d'utiliser votre nouvel appareil s'il vous plaît lire ce livret d'instructions attentivement. Il contient des informations importantes pour une utilisation sûre, l'installation et l'entretien de l'appareil.

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Après avoir déballé la table de cuisson, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche.

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont le symbole est reproduit sur la plaque signalétique (sous la table de cuisson).

! Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder aux opérations d'installation.

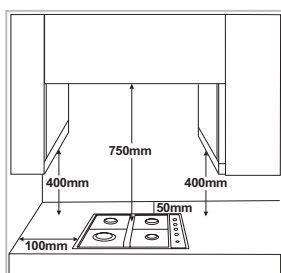
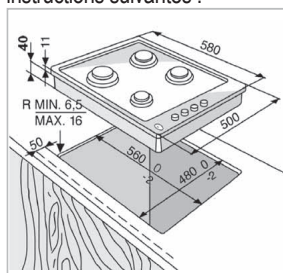
• Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que:

- Les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson (voir la fiche produit et le tableau des injecteurs).
- Les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé conformément aux normes d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.
- Les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

## Encastrement

Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :



**REMARQUE:** En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie

les distances adéquates.

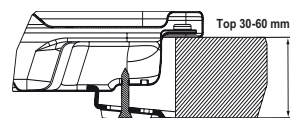
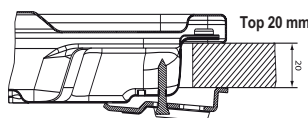
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 60 mm d'épaisseur.
- Si vous n'installez pas de four en dessous de la table de cuisson, placez un panneau de séparation d'une surface au moins égale à celle de l'ouverture pratiquée dans le plan de travail. Ce panneau, qui doit couvrir complètement la découpe pour éviter tout contact avec la partie inférieure de la table de cuisson, doit être installé à 150 mm maximum en dessous de la surface supérieure du plan de travail mais en aucun cas à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous avez l'intention d'installer un four sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est fabriqué par Whirlpool et doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité si le four installé sous la table de cuisson est d'une autre marque.
- Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.



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

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

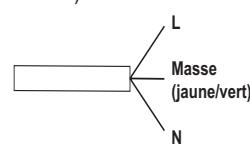
Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (A) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).



## Raccordement électrique

! Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson).



Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

## Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure onipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

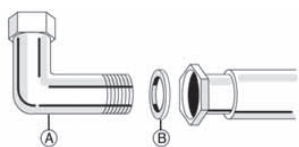
## Raccordement gaz

! Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Insérez le joint (B) dans le raccord coudé. La longueur maximale du tuyau est de 2 m.
- **SEULEMENT POUR LA BELGIQUE** : Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé (A) de l'appareil par celui fourni (si présent).



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

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

## Adaptation aux différents types de gaz

! Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

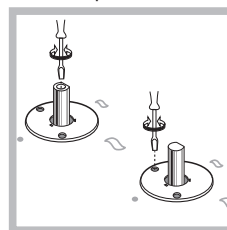
1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de taille appropriée et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Réglage minimum

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



1. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière:

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

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

2. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
3. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
4. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

## PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

### Raccordements électriques

voir plaquette signalétique

### ÉCOCONCEPTION

Cet appareil est conforme aux Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC.  
Norme EN 30-2-1

## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

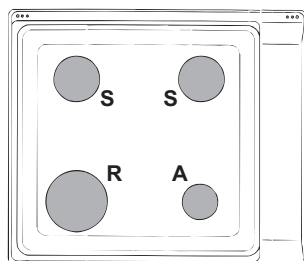
Tableau 1

CATÉGORIE II2H3B/P

| Type de gaz utilisé                             | Type de brûleur | Marque de l'injecteur | Puissance thermique nominale kW | Consommation nominale | Puissance thermique réduite kW | Pression du gaz mbar |      |      |
|-------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------|------|------|
|                                                 |                 |                       |                                 |                       |                                | min.                 | nom. | max. |
| GAZ NATUREL (Méthane)<br><b>G20</b>             | Rapide          | 115Y                  | 3.00                            | 286 l/h               | 0.75                           | 17                   | 20   | 25   |
|                                                 | Semi Rapide     | 95Z                   | 1.65                            | 157 l/h               | 0.40                           |                      |      |      |
|                                                 | Auxiliaire      | 72X                   | 1.00                            | 95 l/h                | 0.40                           |                      |      |      |
| GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Butane)<br><b>G30</b>  | Rapide          | 85                    | 3.00                            | 218 g/h               | 0.75                           | 25                   | 30   | 35   |
|                                                 | Semi Rapide     | 63                    | 1.65                            | 120 g/h               | 0.40                           |                      |      |      |
|                                                 | Auxiliaire      | 50                    | 1.00                            | 73 g/h                | 0.40                           |                      |      |      |
| GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Propane)<br><b>G31</b> | Rapide          | 85                    | 3.00                            | 214 g/h               | 0.75                           | 25                   | 30   | 35   |
|                                                 | Semi Rapide     | 63                    | 1.65                            | 118 g/h               | 0.40                           |                      |      |      |
|                                                 | Auxiliaire      | 50                    | 1.00                            | 71 g/h                | 0.40                           |                      |      |      |

| Type de gaz utilisé | Configuration du modèle 4 BRÛLEURS | Puissance thermique nominale (kW) | Consommation totale nominale | Air nécessaire (m³) à la combustion de 1 m³ de gaz |
|---------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar  | 1R - 2S -1A                        | 7.30                              | 695 l/h                      | 9.52                                               |
| <b>G30</b> 30 mbar  | 1R - 2S -1A                        | 7.30                              | 531 g/h                      | 30.94                                              |
| <b>G31</b> 30 mbar  | 1R - 2S -1A                        | 7.30                              | 521 g/h                      | 30.94                                              |

ALIMENTATION ELECTRIQUE : 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



PAA 642 IX/I WE

## Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou correspondante est indiquée sur chaque manette.

### Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
-  Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.

Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez d'abord sur le bouton d'allumage repéré par le symbole , appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

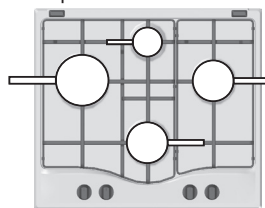
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- D'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- De toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- De tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

| Brûleurs        | Ø Diamètre de récipients (cm) |
|-----------------|-------------------------------|
| Rapide (R)      | 24 - 26                       |
| Semi Rapide (S) | 16 - 24                       |
| Auxiliaire (A)  | 8 - 14                        |

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- Pour un maximum de stabilité, assurez-vous systématiquement que les supports de la poêle soient bien fixés et que chaque poêle soit centrée sur son brûleur.
- Les poignées des poêles doivent être alignées avec les barres de support.
- Les poignées des poêles doivent être positionnées de façon à ne pas dépasser de l'avant de la cuisinière.



avec l'un des fers de la grille offrent bien sûr le maximum de stabilité.

L'aspect le plus variable en termes de stabilité des casseroles peut être la casserole elle-même (ou son positionnement durant son utilisation). Des casseroles correctement équilibrées, avec des fonds plats, centrées sur le brûleur, avec les poignées positionnées en ligne

## Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

### Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

### Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de

la “poubelle barrée” est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### Economies et respect de l'environnement

- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

### Nettoyage de la surface de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau chaude en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si les surfaces en acier inoxydable restent trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents corrosifs, des taches risquent de se former. Éliminez tout débordement de liquide (eau, sauce, café, etc.) avant qu'il ne sèche.
- Nettoyez à l'eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Éliminez les résidus carbonisés à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.
- Nettoyez l'inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

### Nettoyage des éléments de la table de cuisson

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

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

### Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

### Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

*Avez-vous contrôlé si :*

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson

### La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

*Avez-vous contrôlé si :*

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

### Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

*Avez-vous contrôlé si :*

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

### Les casseroles sont instables.

*Avez-vous contrôlé si :*

- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

## Instalación

! Antes de utilizar su nuevo aparato, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente. Contiene información importante para el uso seguro, la instalación y el cuidado del aparato.

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! 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.

! Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Los embalajes se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

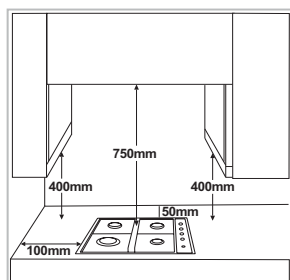
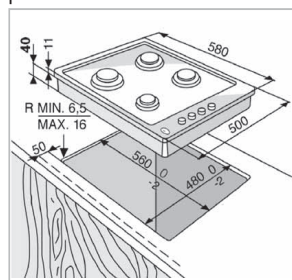
! El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.

! Estas instrucciones sólo son válidas para países cuyas abreviaturas aparecen en la placa de características (debajo del producto).

- **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.
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica ya existente.

### Empotramiento

Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:



**NOTA:** Si se instala un extractor sobre la superficie de cocina, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

- **Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 60 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.

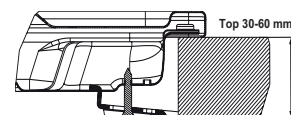
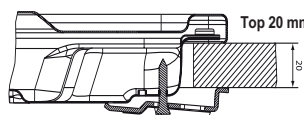
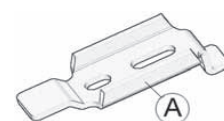
- Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura.



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.

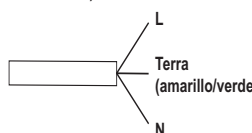
Para fijar la placa, utilice las abrazaderas (A) suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas mediante tornillos apropiados para el grosor de la encimera (consulte las siguientes figuras).



### Conexión eléctrica

**! Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.**

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera).



El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal

que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

## Conexión de gas

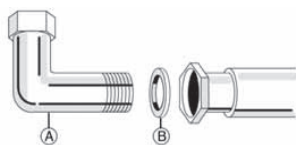
! Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescrito por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores".

- 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.

## Adaptación a los distintos tipos de gas

! Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

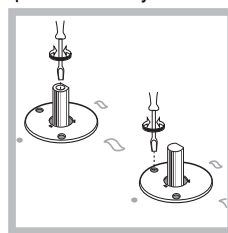
Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

1. Quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. Desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular del tamaño adecuado y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").
3. Vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

- Regulación de aire principal de los quemadores  
Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

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



1. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular:

- 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.

2. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
3. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.
4. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

## PLACA DE CARACTERÍSTICAS

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| Conexiones eléctricas | ver placa de características |
|-----------------------|------------------------------|

## ECODISEÑO

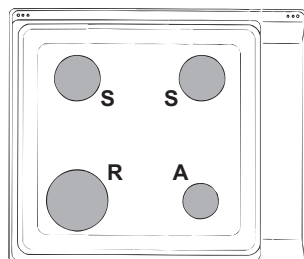
Este aparato es conforme con el Reglamento (UE) n° 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 30-2-1

## Características de los quemadores e inyectores

**ES**
**Tabla 1**
**CATEGORIA I12H3+**

| Tipo de gas empleado                         | Tipo de quemador | Referencia del inyector | Caudal térmico nominal kW | Consumo nominal | Capacidad térmica reducida kW | Presión del gas mbar |       |      |
|----------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------------|----------------------|-------|------|
|                                              |                  |                         |                           |                 |                               | mín.                 | nom.  | màx. |
| GAS NATURAL (Metano) <b>G20</b>              | Rápido           | 115Y                    | 3.00                      | 286 l/h         | 0.75                          | 17                   | 20    | 25   |
|                                              | Semi Rápido      | 95Z                     | 1.65                      | 157 l/h         | 0.40                          |                      |       |      |
|                                              | Auxiliar         | 72X                     | 1.00                      | 95 l/h          | 0.40                          |                      |       |      |
| GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) <b>G30</b>  | Rápido           | 85                      | 3.00                      | 218 g/h         | 0.75                          | 20                   | 28-30 | 35   |
|                                              | Semi Rápido      | 63                      | 1.65                      | 120 g/h         | 0.40                          |                      |       |      |
|                                              | Auxiliar         | 50                      | 1.00                      | 73 g/h          | 0.40                          |                      |       |      |
| GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) <b>G31</b> | Rápido           | 85                      | 3.00                      | 214 g/h         | 0.75                          | 25                   | 37    | 45   |
|                                              | Semi Rápido      | 63                      | 1.65                      | 118 g/h         | 0.40                          |                      |       |      |
|                                              | Auxiliar         | 50                      | 1.00                      | 71 g/h          | 0.40                          |                      |       |      |

| Tipo de gas empleado  | Configuración del modelo 4 QUEMADORES | Caudal térmico nominal (kW) | Consumo total nominal | Aire necesario (m³) para la combustión de 1m³ de gas |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1R - 2S -1A                           | 7.30                        | 695 l/h               | 9.52                                                 |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1R - 2S -1A                           | 7.30                        | 531 g/h               | 30.94                                                |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1R - 2S -1A                           | 7.30                        | 521 g/h               | 23.80                                                |

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

**PAA 642 IX/I WE**

## Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

### Quemadores a gas

El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.

En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, primero pulse el botón de encendido identificado por el símbolo , luego pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "●").

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

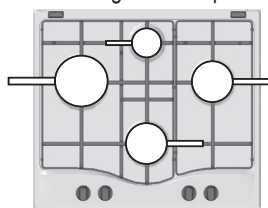
Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- Utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- Utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- Cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

| Quemador        | Ø Diámetro Recipientes(cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rápido (R)      | 24 - 26                    |
| Semi Rápido (S) | 16 - 24                    |
| Auxiliar (A)    | 8 - 14                     |

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

- Para obtener la máxima estabilidad, asegúrese de que los soportes para los recipientes de cocción estén colocados correctamente y de que cada recipiente se encuentre en posición central sobre el quemador.
- Asegúrese de que los mangos de los recipientes de cocción estén alineados con una de las barras de apoyo del soporte de los recipientes.
- Colocar los mangos de los recipientes de cocción de manera tal que no sobresalgan con respecto al lado delantero de la encimera.



máxima estabilidad.

El aspecto más variable en cuanto a estabilidad de las cacerolas a menudo es la cacerola en sí (o su colocación durante el uso). Unas cacerolas bien equilibradas, con fondo plano, centradas sobre el quemador, con el mango alineado con una barra de la parrilla, ofrecen obviamente la

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

### Seguridad general

- Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.
- Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".
- Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

### Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planos.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

## Mantenimiento y cuidados

### Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

### Limpieza de la superficie de la placa

- 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.
- Limpie 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.
- Para las superficies de acero inoxidable utilice solo 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

- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- 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.

**! Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.**

## Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

**! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

## Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

### El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

*Controle si:*

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

### La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

*Controle si:*

- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

### El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.

*Controle si:*

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

### Los recipientes no permanecen estables.

*Controle si:*

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

# Instalação

! Antes de operar o seu novo aparelho, leia este manual de instruções cuidadosamente. Ele contém informações importantes para a Utilização Segura, instalação e manutenção do aparelho.

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! 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.

! Mantenha os materiais da embalagem fora do alcance das crianças. As embalagens devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.

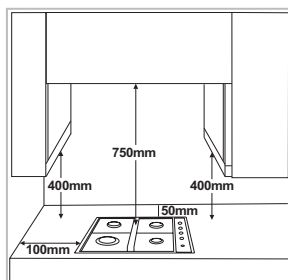
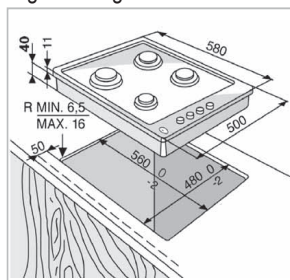
! Estas instruções são válidas apenas para os países cujo símbolo seja mencionado na chapa de características (por baixo da placa).

• **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.
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.

## Encaixe

Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:



**NOTA:** Em caso de instalação de um exaustor por cima da placa, consulte as instruções do exaustor para uma distância correcta.

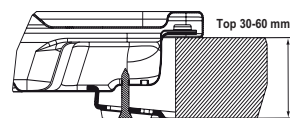
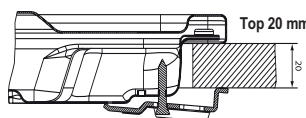
- A placa pode ser integrada numa bancada com uma espessura entre 20 e 60 mm.
- Se não houver nenhum forno debaixo da placa, introduza um painel de separação que tenha uma superfície pelo menos igual à abertura da superfície de trabalho. Este painel, o qual deverá fechar completamente o espaço existente 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.
- 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.

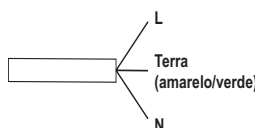
Para fixar a placa, utilize os suportes (A) fornecidos. Encaixe os suportes nos furos indicados pela seta e fixe-os por intermédio dos respectivos parafusos, de acordo com a espessura da bancada (consulte a figura seguinte).



## Ligação eléctrica

! Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano).



A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

## Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor onipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo

interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

## Ligação do gás

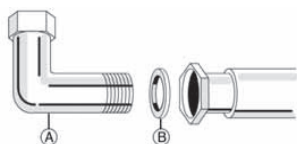
! Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

- 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.

## Adaptação aos diferentes tipos de gás

! Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

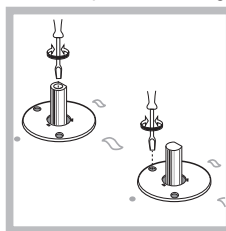
Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. Desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de tamanho apropriado, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

- Regulação do ar primário dos queimadores
- Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

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



1. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular:

- 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.

2. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
3. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
4. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

## PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

### Ligações eléctricas

ver quadro das características

## CONCEPÇÃO ECOLÓGICA

Este aparelho é em conformidade com as Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 30-2-1

## Características dos queimadores e bicos

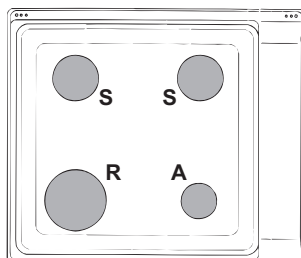
Tabla 1

CATEGORIA I12H3+

| Tipo de gás utilizado                           | Tipo de queimador | Marca do injector | Fluxo térmico anunciado kW | Consumo anunciado | Capacidade térmica reduzida kW | Pressão do gás mbar |        |      |
|-------------------------------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|--------------------------------|---------------------|--------|------|
|                                                 |                   |                   |                            |                   |                                | min.                | anunc. | màx. |
| GÁS NATURAL (Metano) <b>G20</b>                 | Rápido            | 115Y              | 3.00                       | 286 l/h           | 0.75                           | 17                  | 20     | 25   |
|                                                 | Semi Rápido       | 95Z               | 1.65                       | 157 l/h           | 0.40                           |                     |        |      |
|                                                 | Auxiliar          | 72X               | 1.00                       | 95 l/h            | 0.40                           |                     |        |      |
| GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Butano) <b>G30</b>  | Rápido            | 85                | 3.00                       | 218 g/h           | 0.75                           | 20                  | 28-30  | 35   |
|                                                 | Semi Rápido       | 63                | 1.65                       | 120 g/h           | 0.40                           |                     |        |      |
|                                                 | Auxiliar          | 50                | 1.00                       | 73 g/h            | 0.40                           |                     |        |      |
| GÁS DE PETRÓLEO LIQUEFEITO (Propano) <b>G31</b> | Rápido            | 85                | 3.00                       | 214 g/h           | 0.75                           | 25                  | 37     | 45   |
|                                                 | Semi Rápido       | 63                | 1.65                       | 118 g/h           | 0.40                           |                     |        |      |
|                                                 | Auxiliar          | 50                | 1.00                       | 71 g/h            | 0.40                           |                     |        |      |

| Tipo de gás utilizado | Configuração do modelo 4 QUEIMADORES | Fluxo térmico anunciado (kW) | Consumo total anunciado | Ar necessário (m³) para queimar 1m³ de gas |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1R - 2S -1A                          | 7.30                         | 695 l/h                 | 9.52                                       |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1R - 2S -1A                          | 7.30                         | 531 g/h                 | 30.94                                      |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1R - 2S -1A                          | 7.30                         | 521 g/h                 | 23.80                                      |

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



PAA 642 IX/I WE

## Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

### Queimadores a gás

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado
- Máximo
- Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, em primeiro lugar pressionar o selector, identificado pelo símbolo  em seguida pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "●") na direcção horária até que se apague.

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

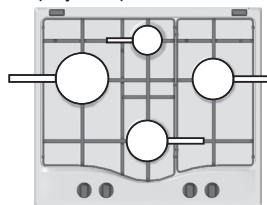
Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

- Utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- Utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- No momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

| Queimador       | Ø Diâmetro Recipientes (cm) |
|-----------------|-----------------------------|
| Rápido (R)      | 24 - 26                     |
| Semi Rápido (S) | 16 - 24                     |
| Auxiliar (A)    | 8 - 14                      |

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

- Para a máxima estabilidade, verifique se os suportes dos recipientes de cozedura estão posicionados corretamente e se cada recipiente está centrado no queimador.
- Verifique se as pegadas dos recipientes de cozedura estão alinhadas com uma das barras de apoio do suporte dos recipientes.
- Posicione as pegadas dos recipientes de cozedura de modo que não se projetem para fora do lado dianteiro do plano de cozedura.



O aspecto mais variável em termos de estabilidade das panelas depende na maioria das vezes da própria panela (ou do seu posicionamento durante o uso). Panelas bem equilibradas, com fundo plano, centradas no queimador e com as pegadas alinhadas com uma das linhas da grelha oferecem obviamente a máxima estabilidade.

## Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

### Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

### Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

### **Economia e respeito do meio ambiente**

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

## **Manutenção e cuidados**

### **Desligar a corrente eléctrica**

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

### **Limpar a superfície da placa**

- Todas as partes de esmaltadas e de vidro, devem ser limpas com água quente e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas por água calcária ou detergentes agressivos, se ficarem em contacto com estes durante muito tempo. Qualquer alimento derramado (água, molho, café, etc.) deve ser limpo antes que seque.
- Limpe com água quente e detergente neutro e, de seguida, seque com um pano macio ou camurça. Retire a sujidade acumulada com produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável.
- Limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.
- 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 de fogão.

### **Limpar as partes da placa**

- Limpe as partes de esmaltadas e de vidro apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Grelhas, tampas dos queimadores e queimadores, podem ser retirados para limpeza.
- Limpe-os manualmente com água quente e detergente não abrasivo, removendo quaisquer resíduos de alimentos e verificando se nenhum dos orifícios do queimador está entupido.
- Enxague e seque.
- Torne a colocar os queimadores e as tampas corretamente nos respetivos locais.
- Quando tornar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área onde assentam a panelas está alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com isqueiro elétrico e dispositivo de segurança, exigem uma limpeza mais aprofundada da extremidade do acendedor para garantir uma operação correta. Verifique estas partes frequentemente e, se necessário, limpe-as com um pano húmido. Quaisquer restos de alimentos devem ser retirados com um palito ou uma agulha.

**! Para evitar danificar o isqueiro elétrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.**

### **Manutenção das torneiras do gás**

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

**! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

## **Anomalias e soluções**

Pode acontecer o plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

### **O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.**

*Foi controlado se:*

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

### **A chama não permanece acesa nas versões com segurança.**

*Foi controlado se:*

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

### **O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.**

*Foi controlado se:*

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

### **Os recipientes são instáveis.**

*Foi controlado se:*

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

**Indesit Company S.p.A.**

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