

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

These instructions shall also be available on website: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS ARE VERY IMPORTANT

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



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

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

#### **DANGER**

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

#### **WARNING**

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

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

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

#### **WARNING**

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

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

#### **What to do if you smell gas:**

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

## The electrical and gas connections must comply with local regulations.

- When the hob is installed, provide a multi-pole circuit breaker with a contact separation of at least 3 mm, that provides full disconnection.
- Regulations require that the appliance is grounded.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply.
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- If necessary, the electrical power cable must be replaced exclusively with a power cable having identical characteristics to the original supplied by manufacturer. This operation must be performed by a qualified electrician.
- The manufacturer cannot be held responsible for any injury to persons or animals or damage to property arising from failure to comply with these requirements.
- Do not use multiple plug adapters or extension cords.
- Do not pull the power cable to disconnect it from the electrical supply.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This hob (class 3) is designed solely for private household use for cooking food. Do not use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the hob. The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. They shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The use of a gas appliance produces heat and humidity in the room. Make sure the room is well-ventilated, or install an extractor hood with exhaust duct.
- Domestic animals should be kept away from the appliance.
- In case of prolonged use, additional ventilation may be necessary (by opening a window or increasing the hood extraction speed).
- After use, make sure the knobs are in off position and close the main gas supply cock or the gas cylinder valve.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Keep the packaging materials out of the reach of children.
- Before cleaning or maintenance wait for hob to cool down.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

## INSTALLATION

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

### TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

### GAS CONNECTION

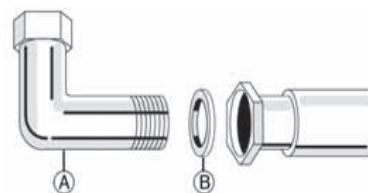
#### ! WARNING

This operation must be performed by a qualified technician.

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

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

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



### ELECTRICAL CONNECTION.

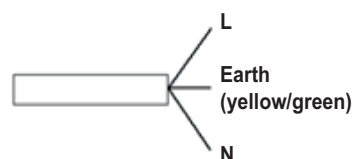
#### ! AVERTIZARE

This operation must be performed by a qualified technician.

#### ! AVERTIZARE

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

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



## ASSEMBLY

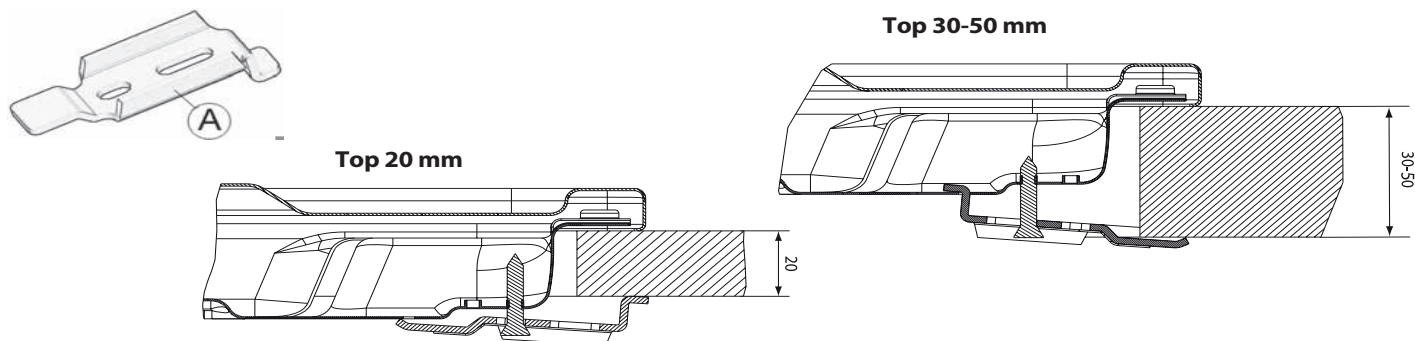
After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



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

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

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



## ADJUSTMENT TO DIFFERENT TYPES OF GAS

### ! WARNING

This operation must be performed by a qualified technician.

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

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

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

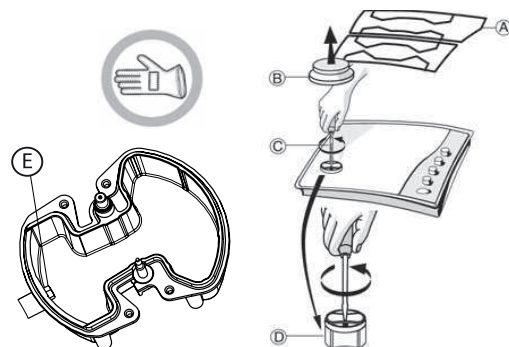
**NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.**

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

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

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

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



## ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

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

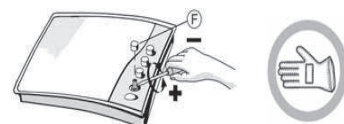
- tighten screw to reduce the flame height (-);
- loosen screw to increase the flame height (+)

The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position (small flame) 0.

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

At this stage, light up the burners and turn the knobs from max position 0 to minimum position 0 to check flame stability.

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



## GB REFERENCE TO LOCAL REGULATIONS

### Provision for ventilation

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

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

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

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

### Gas Safety Regulations

The law requires that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current gas safety regulations. Failure to install appliances correctly may lead to prosecution.

It is in your own interest, and that of safety, to ensure that the law is complied with. The hob should be installed in accordance with the **Gas Safety (Installation and Use) Regulations**, the **Building Regulations** issued by the Department of the Environment and the **Building Standard (Scotland) (Consolidation) Regulations**, issued by the Scottish Development Department.

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

## AFTER-SALES SERVICE

**SERVICE** 0000 000 00000



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

- type of fault or problem;
- exact model (written on the label affixed to the instruction/warranty);
- service number that follows the word SERVICE on the rating plate under the hob and on the label affixed to instruction/warranty;
- your complete address and phone number.

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

Check that:

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

### 2. The burner does not stay lit

Check that:

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

### 3. The containers are not stable

Check that:

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

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

## CLEANING THE HOB SURFACE



### WARNING

**Disconnect power before servicing.**

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

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

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

## CLEANING THE HOB PARTS

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

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

## DECLARATION OF CONFORMITY C E

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

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

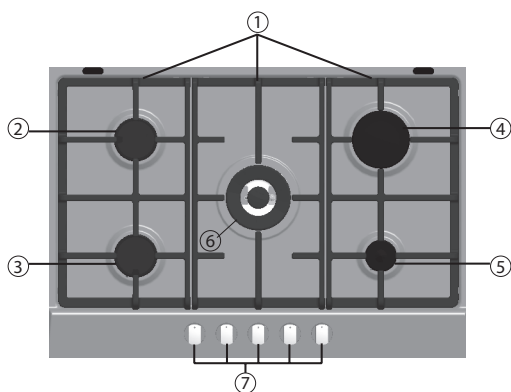
### Disposal of packing material

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

### Scrapping the product:

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

## PRODUCT DESCRIPTION



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

### Symbols

Shaded circle

Large flame

Small flame

● Tap closed

🔥 Maximum opening/delivery

🔥 Minimum opening or reduced delivery

The symbols  are indicating which cooking field this knob activates.

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

## PRATICAL ADVICE FOR USING THE BURNERS

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

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

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

### Do not use:

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

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

## HOW TO USE THE HOB

### WARNING

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

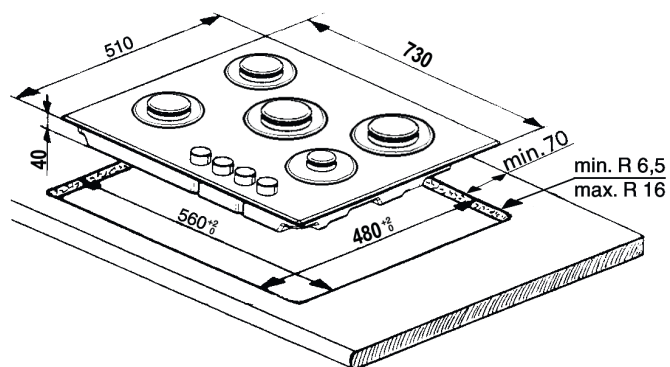
### IMPORTANT: WHEN THE HOB IS IN USE, THE ENTIRE HOB AREA MAY BECOME HOT.

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

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

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

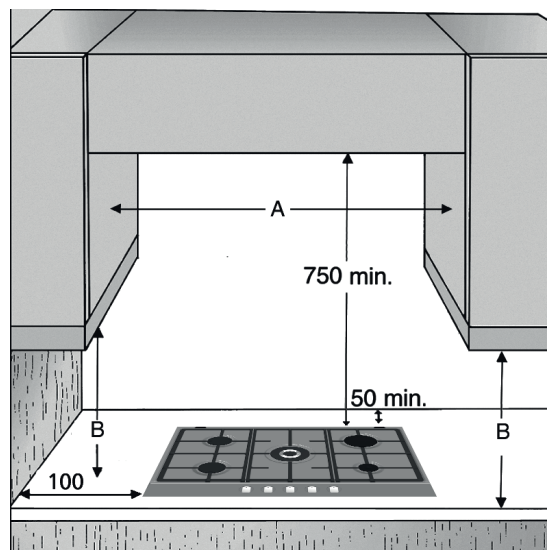
## DIMENSIONS OF COOKING HOB AND WORKTOP (mm)



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

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

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



## INJECTORS TABLE

## CATEGORY II2H3+

| Type of gas used                             | Type of burner | Injector marking | Rated thermal flow rate<br>kW | Rated consumption | Reduced heat capacity<br>kW | Gas pressure mbar |       |      |
|----------------------------------------------|----------------|------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|-------|------|
|                                              |                |                  |                               |                   |                             | min.              | rat.  | max. |
| NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>             | Power burner   | 138 A            | 3.50                          | 333 l/h           | 1.55                        | 17                | 20    | 25   |
|                                              | Rapid          | 129 B            | 3.00                          | 286 l/h           | 0.60                        |                   |       |      |
|                                              | Semi-rapid     | 97               | 1.75                          | 167 l/h           | 0.35                        |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary      | 74 B             | 1.00                          | 95 l/h            | 0.30                        |                   |       |      |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>  | Power burner   | 90               | 3.20                          | 233 g/h           | 1.55                        | 20                | 28-30 | 35   |
|                                              | Rapid          | 86               | 3.00                          | 218 g/h           | 0.60                        |                   |       |      |
|                                              | Semi-rapid     | 65               | 1.75                          | 127 g/h           | 0.35                        |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary      | 50               | 1.00                          | 73 g/h            | 0.30                        |                   |       |      |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b> | Power burner   | 90               | 3.20                          | 229 g/h           | 1.55                        | 25                | 37    | 45   |
|                                              | Rapid          | 86               | 3.00                          | 214 g/h           | 0.60                        |                   |       |      |
|                                              | Semi-rapid     | 65               | 1.75                          | 125 g/h           | 0.35                        |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary      | 50               | 1.00                          | 71 g/h            | 0.30                        |                   |       |      |

| Type of gas used      | Model configuration<br>5 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    | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX         | 11.00                        | 1048 l/h                | 9.52                                                               |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX         | 10.70                        | 778 g/h                 | 30.94                                                              |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX         | 10.70                        | 764 g/h                 | 23.80                                                              |

**ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

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



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

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



#### PELIGRO

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



#### ADVERTENCIA

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

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

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



#### ADVERTENCIA

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

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

#### Qué hacer si huele a gas:

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

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

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

física, sensorial o mental, o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, pueden utilizar este electrodoméstico siempre que reciban supervisión o formación para su uso de forma segura y comprendan los riesgos a que se exponen. En ningún caso deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTALACIÓN

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

## INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

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

## CONEXIÓN DEL GAS



### ADVERTENCIA

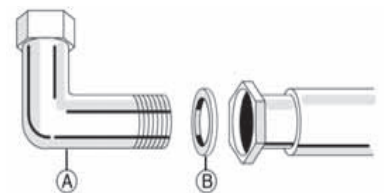
Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

- El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.
- En el apartado "Referencia a normativas nacionales" se incluyen las normas locales específicas de algunos países. Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela al instalador.
- La conexión de la encimera de cocción al sistema de gas natural o a la bombona debe hacerse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante una manguera con superficie continua de acero inoxidable conforme con la normativa local. Interponga una junta (B) en la conexión en codo. La longitud máxima del tubo es de 2 m.

- **SÓLO PARA BÉLGICA:** es necesario sustituir la conexión en codo (A) del aparato con la suministrada (si se dispone de ella).

**IMPORTANTE:** si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima 🔥 a la posición mínima 🔥 para comprobar la estabilidad de la llama.



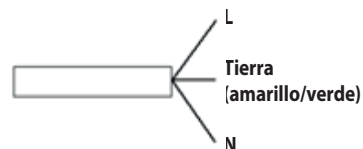
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

### ⚠ ADVERTENCIA

Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

### ⚠ ADVERTENCIA

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



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

## MONTAJE

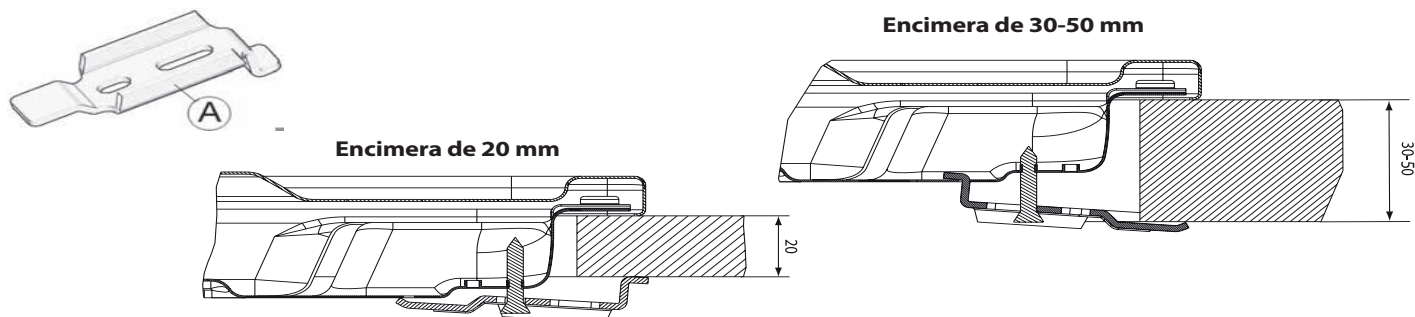
Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura



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

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

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



## AJUSTES PARA OTROS TIPOS DE GAS

### ⚠ ADVERTENCIA

Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

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

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

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

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

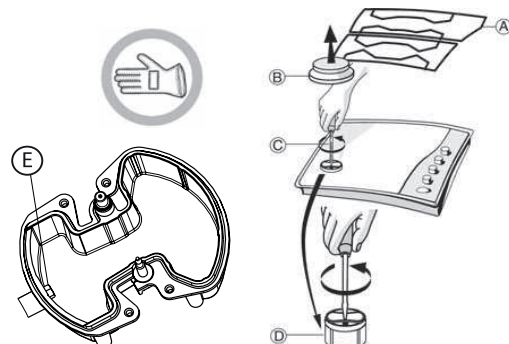
**NOTA:** si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo..

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

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

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

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



## AJUSTE DEL SUMINISTRO DE GAS AL MÍNIMO

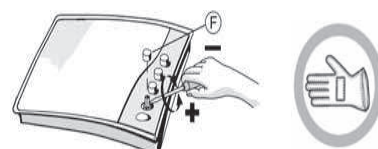
Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando y realice lo siguiente:

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

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

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

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



## **ES** REFERENCIA A LA NORMATIVA LOCAL

Las instalaciones de gas para cocinas domesticas deberan atenerse a las **NORMAS DE INSTALACIONES DE GAS EN EDIFICIOS HABITADOS**, publicadas en el **B.O.E.** N° 77 de fecha 30 de Marzo de 1974.

### SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

**SERVICE** 0000 000 00000



### GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Compruebe que:

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

#### 2. El quemador no permanece encendido

Compruebe que:

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

#### 3. Los recipientes no son estables

Compruebe que:

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

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

### LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA



#### ADVERTENCIA

**Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

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

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

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

### LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

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

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

### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD **C E**

- Esta placa de cocción se ha diseñado, construido y puesto a la venta de acuerdo con:
  - las normas de seguridad de la Directiva 2009/142/CE sobre los aparatos de gas (ex: 90/396/CEE);
  - los requisitos de seguridad de la Directiva 2006/95/CE Baja Tensión (que sustituye a la Directiva 73/23/CEE y posteriores enmiendas);

- las normas de protección de la directiva de la CEE sobre CEM 2004/108/CE.;
- Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico de ninguna normativa europea. 66/2014, conforme a la norma europea EN 30-2-1

## CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

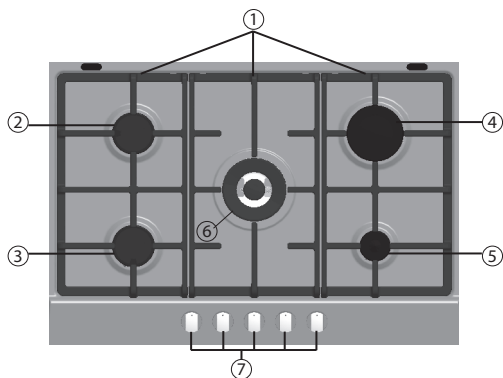
### Eliminación del embalaje

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

### Eliminación del producto:

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Rejillas amovibles
2. Quemador semirrápido
3. Quemador semirrápido
4. Quemador rápido
5. Quemador auxiliar
6. Quemador de alta potencia
7. Mandos de control

#### Símbolos

Disco lleno

Llama grande

Llama pequeña

● Salida cerrada

🔥 Apertura máxima o capacidad máxima

🔥 Apertura o capacidad mínima

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

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

## CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

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

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

| Quemador                  | Ø de recipiente |
|---------------------------|-----------------|
| Quemador de alta potencia | de 24 a 26 cm   |
| Rápido                    | de 24 a 26 cm   |
| Semirrápido               | de 16 a 24 cm   |
| Auxiliar                  | de 8 a 14 cm    |

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

### No utilice:

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

## CÓMO USAR LA PLACA

### ADVERTENCIA

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

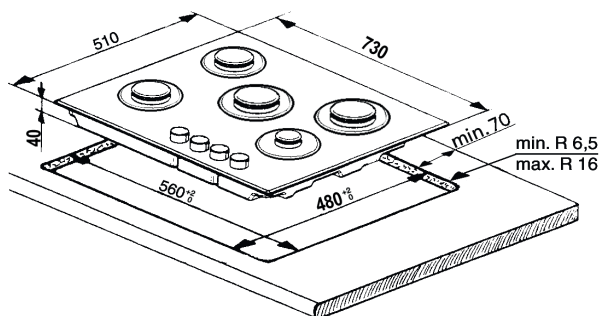
**IMPORTANTE:** CUANDO ESTÉ USANDO LA PLACA, TODA EL ÁREA DE LA PLACA SE PUEDE PONER CALIENTE.

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

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

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

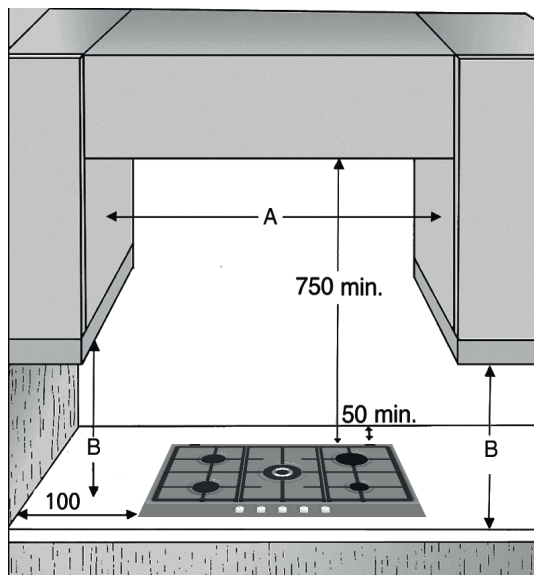
## DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE (mm)



**NOTA:** si la distancia "A" entre los armarios de la pared es de 600 mm a 730 mm, la altura "B" debe ser de 530 mm como mínimo.

Si la distancia "A" entre los armarios de la pared es mayor que la anchura de la zona de trabajo, la altura "B" debe ser de 400 mm como mínimo.

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



## TABLA DE LOS INYECTORES

CATEGORÍA II2H3+

| Tipo de gas empleado                         | Tipo de quemador          | Referencia del inyector | Caudal térmico nominal<br>kW | Consumo nominal | Capacidad térmica reducida<br>kW | Presión del gas en mbares |       |      |
|----------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------------------|---------------------------|-------|------|
|                                              |                           |                         |                              |                 |                                  | min.                      | nom.  | máx. |
| GAS NATURAL (Metano) <b>G20</b>              | Quemador de alta potencia | 138 A                   | 3,50                         | 333 l/h         | 1,55                             | 17                        | 20    | 25   |
|                                              | Rápido                    | 129 B                   | 3,00                         | 286 l/h         | 0,60                             |                           |       |      |
|                                              | Semirrápido               | 97                      | 1,75                         | 167 l/h         | 0,35                             |                           |       |      |
|                                              | Auxiliar                  | 74 B                    | 1,00                         | 95 l/h          | 0,30                             |                           |       |      |
| GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Butano) <b>G30</b>  | Quemador de alta potencia | 90                      | 3,20                         | 233 g/h         | 1,55                             | 20                        | 28-30 | 35   |
|                                              | Rápido                    | 86                      | 3,00                         | 218 g/h         | 0,60                             |                           |       |      |
|                                              | Semirrápido               | 65                      | 1,75                         | 127 g/h         | 0,35                             |                           |       |      |
|                                              | Auxiliar                  | 50                      | 1,00                         | 73 g/h          | 0,30                             |                           |       |      |
| GAS LICUADO DE PETRÓLEO (Propano) <b>G31</b> | Quemador de alta potencia | 90                      | 3,20                         | 229 g/h         | 1,55                             | 25                        | 37    | 45   |
|                                              | Rápido                    | 86                      | 3,00                         | 214 g/h         | 0,60                             |                           |       |      |
|                                              | Semirrápido               | 65                      | 1,75                         | 125 g/h         | 0,35                             |                           |       |      |
|                                              | Auxiliar                  | 50                      | 1,00                         | 71 g/h          | 0,30                             |                           |       |      |

| Tipo de gas empleado    | Configuración del modelo 5 QUEMADORES | Capacidad térmica nominal kW | Consumo total nominal | Aire necesario (m <sup>3</sup> ) para la combustión de 1 m <sup>3</sup> de gas |
|-------------------------|---------------------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbares    | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX              | 11,00                        | 1048 l/h              | 9,52                                                                           |
| <b>G30</b> 28-30 mbares | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX              | 10,70                        | 778 g/h               | 30,94                                                                          |
| <b>G31</b> 37 mbares    | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX              | 10,70                        | 764 g/h               | 23,80                                                                          |

**SUMINISTRO ELÉCTRICO: 220-240 V ~ 50-60 Hz**

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA

Estas instruções também deverão estar disponíveis no site: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

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



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

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

#### **PERIGO**

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

#### **AVISO**

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

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

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

#### **AVISO**

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

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

#### **O que fazer se cheirar a gás:**

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

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

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

os perigos envolvidos. Estas não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

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

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## INSTALAÇÃO

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

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

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

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

## LIGAÇÃO DO GÁS



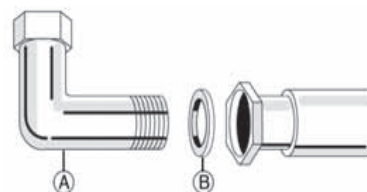
**AVISO**

Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

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

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

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



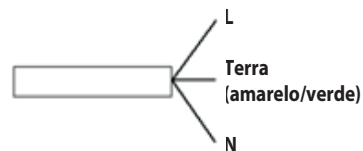
**AVISO**

CA

Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

## AVISO

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



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

## MONTAGEM

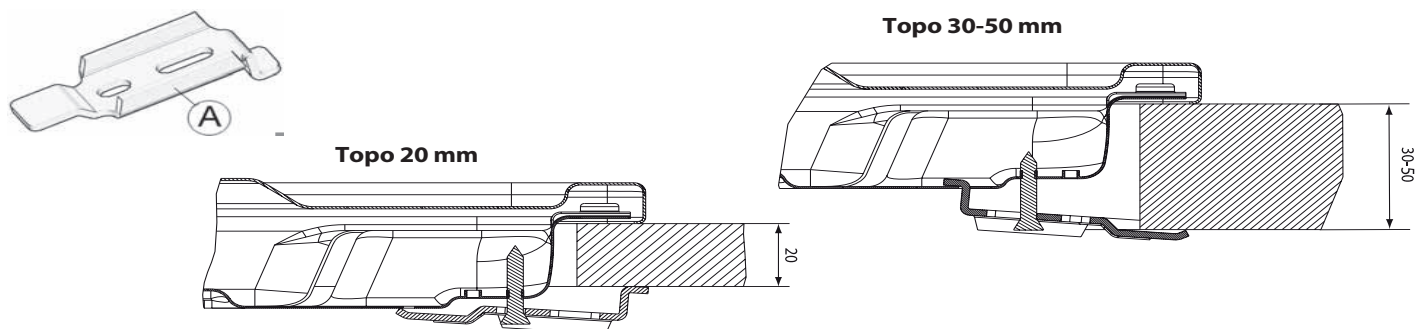
Depois de limpar a superfície perimetral, aplique a junta fornecida na placa conforme indicado na figura.



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

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

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



## AJUSTE A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

### AVISO

Esta operação deverá ser executada por um electricista qualificado.

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

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

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

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

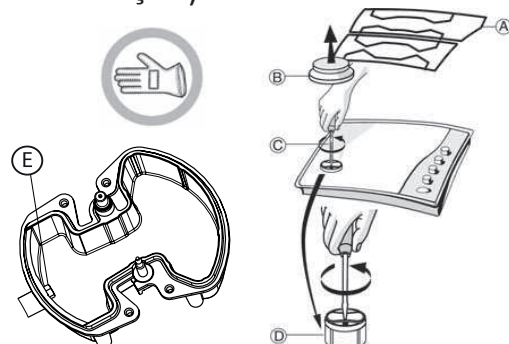
**NOTA:** se utilizar gás liquefeito de petróleo (G30/G31), o parafuso de definição mínima do gás deverá ser apertado tanto quanto possível.

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

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

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

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

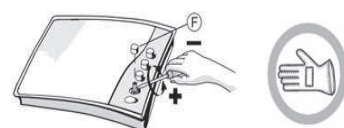


## AJUSTE DA DEFINIÇÃO MÍNIMA DO GÁS DAS TORNEIRAS

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

- aperte o parafuso para reduzir a altura da chama (-);
  - desaperte o parafuso para aumentar a altura da chama (+).
- O ajuste deve ser efectuado com a torneira na posição de definição mínima do gás (chama pequena) ⬇.
- O ar primário dos queimadores não precisa de ser ajustado.

• Ligue, depois, os queimadores e rode os botões da posição máx. ⬆ para a posição mínima ⬆ a fim de verificar a estabilidade da chama. Concluído o ajuste, sele novamente com lacre ou com um material equivalente.



## **PT** REFERÊNCIA A NORMAS LOCAIS

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

### SERVIÇO PÓS-VENDA

**SERVICE** 0000 000 00000



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

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

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

### GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

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

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

Verifique se:

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

#### 2. O queimador não se mantém aceso

Verifique se:

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

#### 3. Os recipientes não são estáveis

Verifique se:

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

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

### LIMPEZA DA SUPERFÍCIE DA PLACA



#### AVISO

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

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

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

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

### LIMPEZA DOS COMPONENTES DA PLACA

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

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

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

## CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

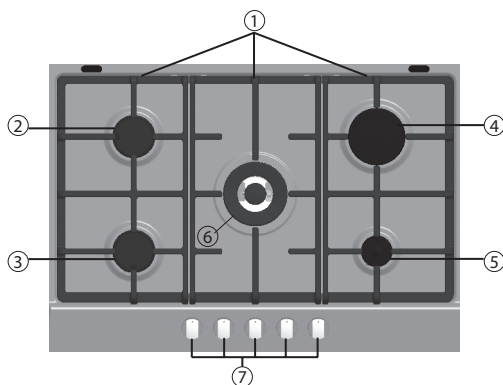
### Eliminação dos materiais da embalagem

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

### Eliminação do produto:

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

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Grelha amovível para painéis
2. Queimador semi-rápido
3. Queimador semi-rápido
4. Queimador rápido
5. Queimador auxiliar
6. Queimador de alta potência
7. Botões de controlo

### Simbologia

Disco cheio

Chama grande

Chama baixa

 Torneira fechada

 Capacidade/abertura máxima

 Abertura pequena ou capacidade mínima

Os símbolos  indicam que zona de cozedura o respectivo botão activa.

**Nota:** a aparência da sua placa poderá diferir ligeiramente da apresentada na ilustração. A localização dos queimadores e os símbolos de controlo podem variar.

## CONSELHOS PRÁTICOS PARA A UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

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

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

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

### Não utilize:

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

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

## COMO USAR A PLACA



### AVISO

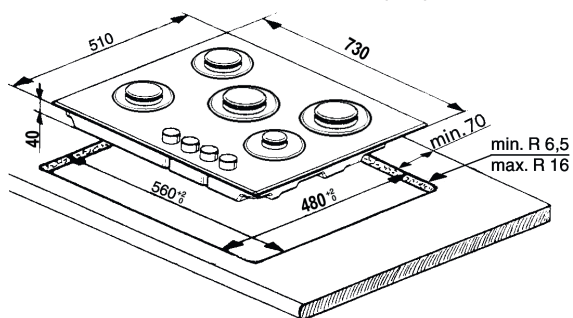
Não deixe que a chama do queimador ultrapasse a extremidade da panela.

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

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

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

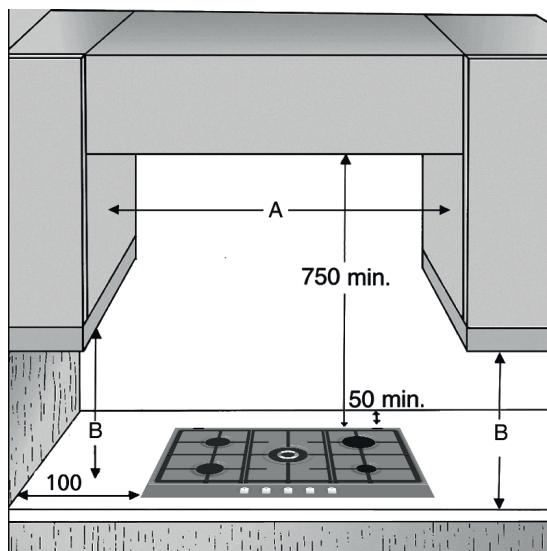
## DIMENSÕES E DISTÂNCIAS A MANTER (mm)



**NOTA:** se a distância "A" entre a parede dos armários for entre 600 mm e 730 mm, a altura "B" terá de ser, no mínimo, de 530 mm.

Se a distância "A" entre a parede dos armários for maior do que a largura da placa, a altura "B" terá de ser, no mínimo, de 400 mm.

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



## TABELA DOS INJECTORES

## CATEGORIA II2H3+

| Tipo de gás utilizado                           | Tipo de queimador          | Marca do injector | Taxa de fluxo térmico nominal | Consumo nominal | Capacidade térmica reduzida | Pressão do gás mbar |       |      |
|-------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|-------|------|
|                                                 |                            |                   | kW                            |                 | kW                          | mín.                | nom.  | máx. |
| GÁS NATURAL (Metano) <b>G20</b>                 | Queimador de alta potência | 138 A             | 3,50                          | 333 l/h         | 1,55                        | 17                  | 20    | 25   |
|                                                 | Rápido                     | 129 B             | 3,00                          | 286 l/h         | 0,60                        |                     |       |      |
|                                                 | Semi-rápido                | 97                | 1,75                          | 167 l/h         | 0,35                        |                     |       |      |
|                                                 | Auxiliar                   | 74 B              | 1,00                          | 95 l/h          | 0,30                        |                     |       |      |
| GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (Butano) <b>G30</b>  | Queimador de alta potência | 90                | 3,20                          | 233 g/h         | 1,55                        | 20                  | 28-30 | 35   |
|                                                 | Rápido                     | 86                | 3,00                          | 218 g/h         | 0,60                        |                     |       |      |
|                                                 | Semi-rápido                | 65                | 1,75                          | 127 g/h         | 0,35                        |                     |       |      |
|                                                 | Auxiliar                   | 50                | 1,00                          | 73 g/h          | 0,30                        |                     |       |      |
| GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (Propano) <b>G31</b> | Queimador de alta potência | 90                | 3,20                          | 229 g/h         | 1,55                        | 25                  | 37    | 45   |
|                                                 | Rápido                     | 86                | 3,00                          | 214 g/h         | 0,60                        |                     |       |      |
|                                                 | Semi-rápido                | 65                | 1,75                          | 125 g/h         | 0,35                        |                     |       |      |
|                                                 | Auxiliar                   | 50                | 1,00                          | 71 g/h          | 0,30                        |                     |       |      |

| Tipo de gás utilizado | Configuração do modelo 5 QUEIMADORES | Taxa de fluxo térmico nominal (kW) | Consumo total nominal | Ar necessário (m³) para queimar 1 m³ de gás |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX             | 11,00                              | 1048 l/h              | 9,52                                        |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX             | 10,70                              | 778 g/h               | 30,94                                       |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX             | 10,70                              | 764 g/h               | 23,80                                       |

**CORRENTE ELÉCTRICA: 220-240 V ~ 50-60 Hz**

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

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



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

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



#### PERICOLO

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



#### AVVERTENZA

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

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

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



#### AVVERTENZA

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

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

#### Cosa fare in caso si avverta odore di gas:

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

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

- Quando si installa il piano di cottura, dotarlo di un interruttore multipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm che consenta di scollegare completamente l'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.
- Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore. Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Non usare prese multiple o prolunghie.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa di corrente.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. In caso contrario, sussiste il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, nonché di surriscaldamento del piano di cottura. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio o impostazione errata dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

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

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

### INSTALLAZIONE

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

### INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

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

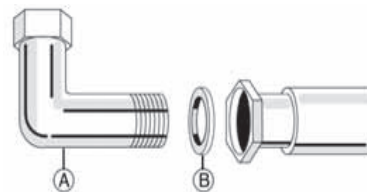
### COLLEGAMENTO GAS



#### AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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



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

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

### CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA.



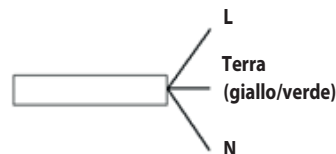
#### AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.



#### AVVERTENZA

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



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

## MONTAGGIO

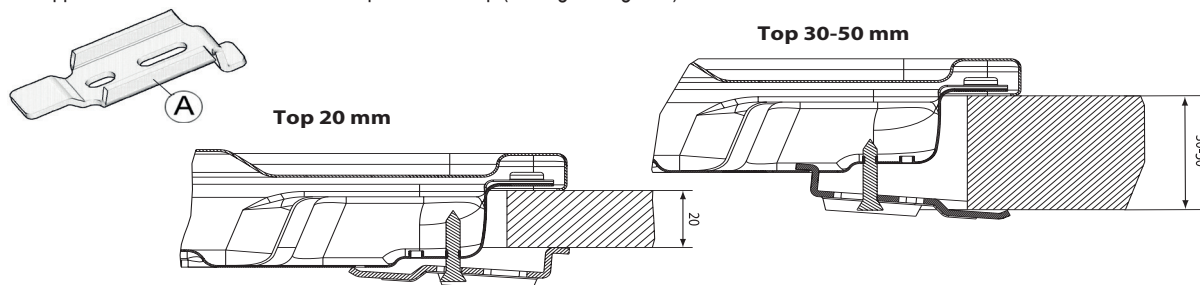
Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano la guarnizione in dotazione come mostrato in figura



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

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

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



## ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

### ⚠ AVVERTENZA

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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

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

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

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

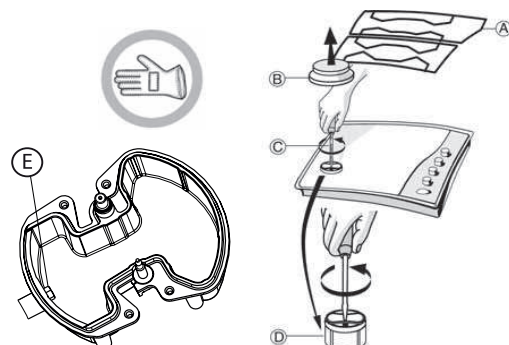
**NOTA:** con i gas di petrolio liquefatto (G30/G31) la vite di regolazione del minimo (by-pass) deve essere avvitata a fondo.

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

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

- Togliere le griglie (A).
- Sfilare i corpi bruciatori (B).
- Con una chiave a tubo della dimensione appropriata, svitare l'iniettore (C) da sostituire.
- Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
- Rimontare l'iniettore in (D).

Se si dispone di un bruciatore a corona multipla, utilizzare una chiave a T per sostituire l'iniettore (E).  
Prima di installare il piano cottura, ricordarsi di applicare la targhetta taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti.



## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI

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

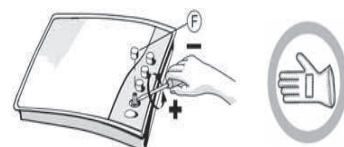
- avvitare la vite per ridurre l'altezza della fiamma (-);
- allentare la vite per aumentare l'altezza della fiamma (+).

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

- Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.

- Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 🔽 alla posizione minima 🔽 per verificare la stabilità della fiamma.

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



## IT RIFERIMENTI ALLE NORMATIVE NAZIONALI

### Norma di areazione della stanza

**NOTA:** Quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200cm<sup>2</sup>, in conformità al D.M.21 aprile 1993.

### Collegamento all'alimentazione del gas

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

### Allacciamento al gas

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o bombola, utilizzare il tubo metallico rigido di rame o acciaio con relativi raccordi conformi alla norma **UNI-CIG 7129**, oppure il tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma **UNI-CIG 9891**.

I tubi metallici flessibili devono avere una lunghezza massima di 2 m.

I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma **UNI-CIG 7432**.

## SERVIZIO ASSISTENZA

SERVICE 0000 000 00000



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

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

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

## GUIDA RICERCA GUASTI

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

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

Controllare che:

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

### 2. La fiamma non rimane accesa

Controllare che:

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

### 3. I recipienti sono instabili

Controllare che:

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

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

## PULIZIA DELLA SUPERFICIE DEL PIANO



### AVVERTENZA

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

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

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

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

## PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

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

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

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ C E

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

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

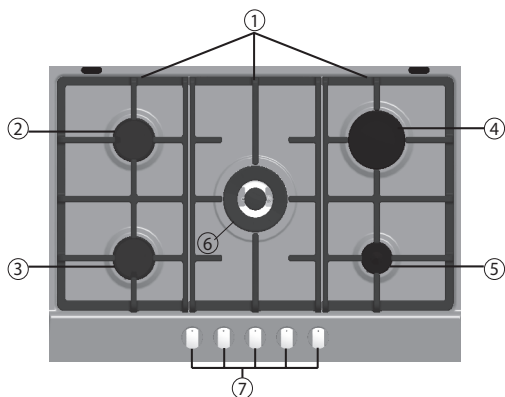
### Smaltimento del materiale d'imballaggio

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

### Rottamazione del prodotto

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

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Griglie amovibili
2. Bruciatore semirapido
3. Bruciatore rapido
4. Bruciatore ausiliario
5. Bruciatore ad elevata potenza
6. Manopole di comando
7. Manopole di comando

### Simbologia

Disco pieno  
Fiamma grande  
Fiamma piccola

● Rubinetto chiuso  
🔥 Apertura massima/portata massima  
🔥 Apertura minima o portata ridotta

I simboli    indicano quale zona di cottura attiva una data manopola.

**Nota:** l'aspetto del piano di cottura può differire leggermente da quello riportato in figura. La posizione dei bruciatori e i simboli dei comandi possono variare.

### CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI

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

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

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

**È fortemente sconsigliato l'uso di:**

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

| Bruciatore                    | Ø Pentole     |
|-------------------------------|---------------|
| Bruciatore ad elevata potenza | da 24 a 26 cm |
| Rapido                        | da 24 a 26 cm |
| Semirapido                    | da 16 a 24 cm |
| Ausiliario                    | da 8 a 14 cm  |

## UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

### AVVERTENZA

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

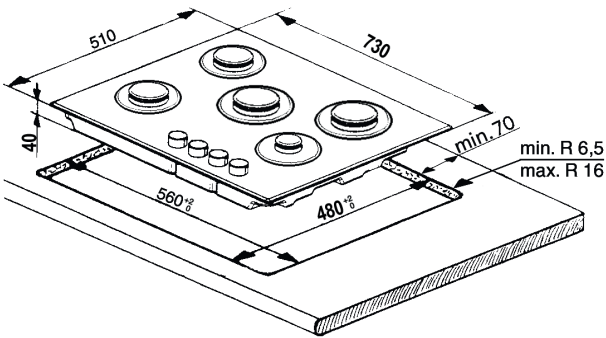
**IMPORTANTE: QUANDO IL PIANO È IN FUNZIONE, TUTTA LA SUPERFICIE DEL PIANO PUÒ DIVENTARE CALDA.**

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

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

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

DIMENSIONI DEL PIANO E DEL PIANALE (mm)



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

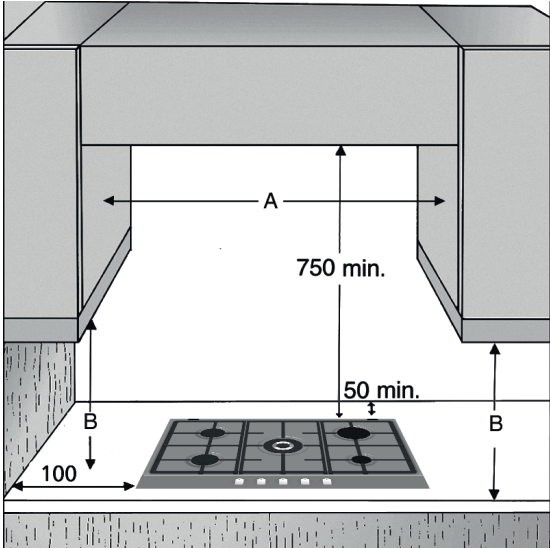


TABELLA INIETTORI

CATEGORIA I12H3+

| Tipo di gas utilizzato                    | Tipo di bruciatore            | Marcatura iniettore | Portata termica nominale<br>kW | Consumo nominale | Potenza termica ridotta<br>kW | Pressione del gas mbar |       |     |
|-------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------------|-------|-----|
|                                           |                               |                     |                                |                  |                               | min.                   | nom.  | max |
| GAS NATURALE (Metano) <b>G20</b>          | Bruciatore ad elevata potenza | 138 A               | 3,50                           | 333 l/h          | 1,55                          | 17                     | 20    | 25  |
|                                           | Rapido                        | 129 B               | 3,00                           | 286 l/h          | 0,60                          |                        |       |     |
|                                           | Semirapido                    | 97                  | 1,75                           | 167 l/h          | 0,35                          |                        |       |     |
|                                           | Ausiliario                    | 74 B                | 1,00                           | 95 l/h           | 0,30                          |                        |       |     |
| GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) <b>G30</b>  | Bruciatore ad elevata potenza | 90                  | 3,20                           | 233 g/h          | 1,55                          | 20                     | 28-30 | 35  |
|                                           | Rapido                        | 86                  | 3,00                           | 218 g/h          | 0,60                          |                        |       |     |
|                                           | Semirapido                    | 65                  | 1,75                           | 127 g/h          | 0,35                          |                        |       |     |
|                                           | Ausiliario                    | 50                  | 1,00                           | 73 g/h           | 0,30                          |                        |       |     |
| GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) <b>G31</b> | Bruciatore ad elevata potenza | 90                  | 3,20                           | 229 g/h          | 1,55                          | 25                     | 37    | 45  |
|                                           | Rapido                        | 86                  | 3,00                           | 214 g/h          | 0,60                          |                        |       |     |
|                                           | Semirapido                    | 65                  | 1,75                           | 125 g/h          | 0,35                          |                        |       |     |
|                                           | Ausiliario                    | 50                  | 1,00                           | 71 g/h           | 0,30                          |                        |       |     |

| Tipo di gas utilizzato | Configurazione modello 5 BRUCIATORI | Portata termica nominale kW | Consumo totale nominale | Aria necessaria (m <sup>3</sup> ) alla combustione di 1 m <sup>3</sup> di gas |
|------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar     | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX            | 11,00                       | 1048 l/h                | 9,52                                                                          |
| <b>G30</b> 28-30 mbar  | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX            | 10,70                       | 778 g/h                 | 30,94                                                                         |
| <b>G31</b> 37 mbar     | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX            | 10,70                       | 764 g/h                 | 23,80                                                                         |

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220-240 V ~ 50-60 Hz

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Οι οδηγίες αυτές πρέπει να είναι επίσης διαθέσιμες στην ιστοσελίδα: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικά μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια, τα οποία πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε πάντα..

**!** Αυτό το σύμβολο κινδύνου που αφορά την ασφάλεια υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα. Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα ακολουθούν το σύμβολο ειδοποίησης για την ασφάλεια και είτε τους όρους:

#### **!** ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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

#### **!** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

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

#### **!** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

#### Τι να κάνετε εάν μυρίσετε αέριο:

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

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

- Όταν εγκατασταθεί η μονάδα εστιών, τοποθετήστε έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη με απόσταση επαφών τουλάχιστον 3 mm που να παρέχει πλήρη αποσύνδεση.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει της νομοθεσίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε μόνο εύκαμπτο ή άκαμπτο μεταλλικό σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.
- Εάν χρειαστεί, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί αποκλειστικά και μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας που έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με το αρχικό που παρέχεται από τον κατασκευαστή. Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ατόμων ή ζώων ή υλικές ζημιές λόγω μη τήρησης αυτών των απαιτήσεων.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή καλώδια προέκτασης.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε γυμνά πόδια.
- Αυτή η μονάδα εστιών (κατηγορία 3) είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για μαγείρεμα φαγητών. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση του χώρου. Στην περίπτωση αυτή, ενδέχεται να προκληθεί δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα και υπερθέρμανση της μονάδας εστιών. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των στοιχείων χειρισμού.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρειάζεται προσοχή ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις. Δεν επιτρέπεται σε παιδιά μικρότερα από 8 χρονών να πλησιάσουν τη συσκευή, παρά μόνο εφόσον βρίσκονται υπό συνεχή επίτηρηση. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες

ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

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

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ

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

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ



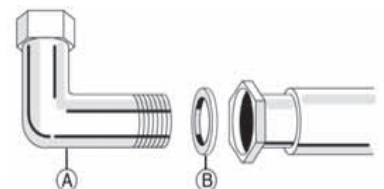
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από έμπειρο ηλεκτρολόγο.

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

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

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



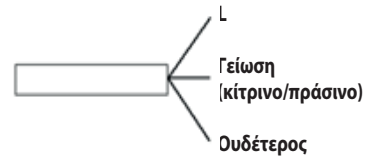
## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από έμπειρο ηλεκτρολόγο.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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



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

## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

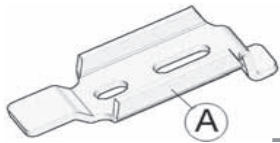
Αφού καθαρίσετε την περίμετρο της επιφάνειας, τοποθετήστε τη φλάντζα που υπάρχει στη συσκευασία στην εστί όπως φαίνεται στην εικόνα.



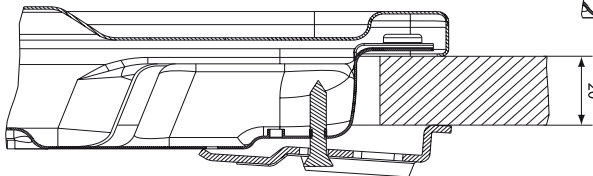
Τοποθετήστε την εστί στο άνοιγμα στον πάγκο εργασίας, ανάλογα με τις διαστάσεις που υποδεικνύονται στις Οδηγίες.

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

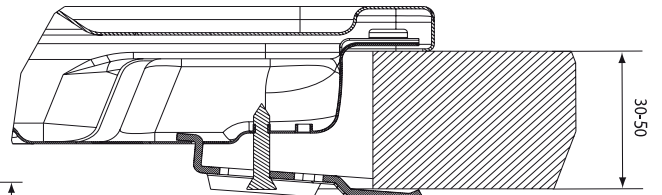
Για τη στήριξη των εστιών, χρησιμοποιήστε τα στηρίγματα (A) που παρέχονται. Τοποθετήστε τους βραχίονες στις σχετικές οπές που απεικονίζονται με το βέλος και σφίξτε τους με τις βίδες τους, ανάλογα με το πάχος της επιφάνειας εργασίας (βλ. τις παρακάτω εικόνες).



Πάγκος 20 mm



Πάγκος 30-50 mm



## ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από έμπειρο ηλεκτρολόγο.

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

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

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

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

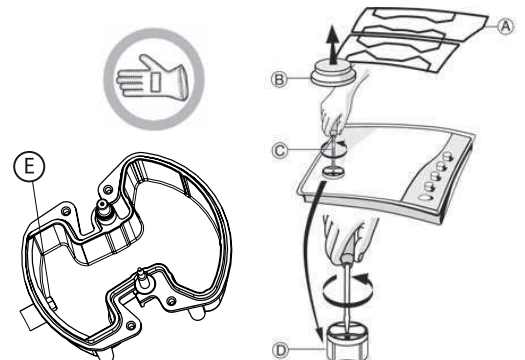
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** όταν χρησιμοποιείται υγραέριο (G30/G31), η βίδα ρύθμισης ελάχιστου αερίου πρέπει να σφίχτεί μέχρι τέμα.

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

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ (δείτε τον πίνακα μπεκ στις Οδηγίες)

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

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



## ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΣΤΙΣ ΣΤΡΟΦΙΓΓΕΣ

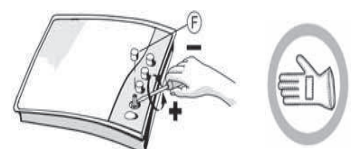
Για να εξασφαλίσετε τη σωστή ρύθμιση της ελάχιστης παροχής, αφαιρέστε το διακόπτη και προχωρήστε ως εξής:

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

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

- Ο κύριος αέρας των καυστήρων δε χρειάζεται ρύθμιση.
- Στη φάση αυτή, ανάψτε τους καυστήρες και περιστρέψτε τους διακόπτες από τη μέγιστη θέση Δ στην ελάχιστη θέση Δ για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας.

Κατά την ολοκλήρωση της ρύθμισης, στεγανοποιήστε και πάλι χρησιμοποιώντας βουλοκέρι ή κάποιο αντίστοιχο υλικό.



## ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ ΤΟΠΙΚΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση και οι συνδέσεις αερίου θα γίνουν από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και σε συμμόρφωση με τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας.

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

SERVICE 0000 000 00000



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

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

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

## ΟΔΗΓΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΒΛΑΒΩΝ

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

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

Ελέγξτε εάν:

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

### 2. Ο καυστήρας δε μένει αναμμένος

Ελέγξτε εάν:

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

### 3. Τα σκεύη δεν στέκονται σταθερά

Ελέγξτε εάν:

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

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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Αποσυνδέστε την παροχή τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

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

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

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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

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

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ C E

- Αυτή η μαγειρική εστία έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και έχει διατεθεί στην αγορά σε συμφωνία με:
  - τις προδιαγραφές ασφαλείας της Οδηγία "Αέριο" 2009/142/EK (πρώην: 90/396/EOK);
  - τις προδιαγραφές ασφαλείας της οδηγίας 2006/95/EK για τη "Χαμηλή τάση" (η οποία αντικαθιστά την 73/23/EOK όπως τροποποιήθηκε);

- τις απαιτήσεις προστασίας της οδηγίας της ΕΟΚ 2004/108/ΕΚ για την “ΗΜΣ”.
- Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού αριθ. 66/2014, σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 30-2-1

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

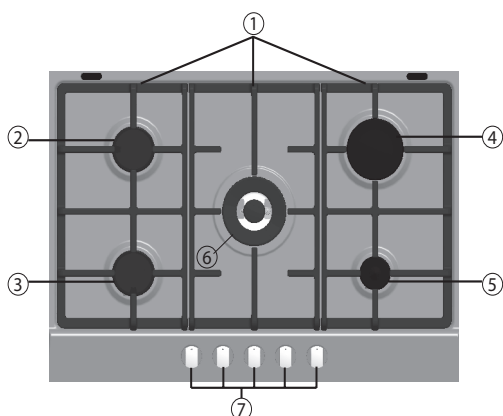
### Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

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

### Απόρριψη του προϊόντος:

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

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Αφαιρούμενες σχάρες στήριξης σκευών
2. Ημι-γρήγορος καυστήρας
3. Ημι-γρήγορος καυστήρας
4. Υπερ-γρήγορος καυστήρας
5. Μικρός καυστήρας
6. Καυστήρας ισχύος
7. Διακόπτες ελέγχου

### Σύμβολα

- Γεμάτος κύκλος  
Μεγάλη φλόγα  
Μικρή φλόγα

- Στρόφιγγα κλειστή  
 Μέγιστο άνοιγμα/παροχή  
 Ελάχιστο άνοιγμα ή μειωμένη παροχή

Τα σύμβολα    υποδεικνύουν το πεδίο μαγειρέματος που ενεργοποιεί αυτός ο διακόπτης.

**Σημείωση:** η αισθητική της εστίας μπορεί να είναι ελαφρώς διαφορετική από το σχέδιο. Η τοποθέτηση του καυστήρα και τα σύμβολα ελέγχου μπορεί να διαφέρουν.

## ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

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

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

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

### Μη χρησιμοποιείτε:

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

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

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

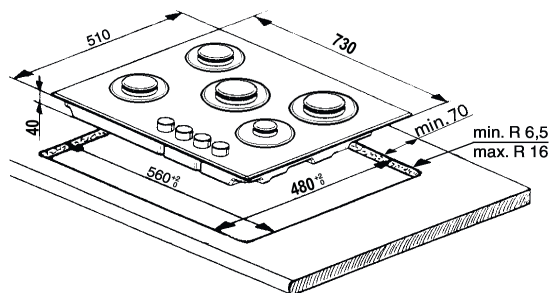
### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΟΣΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ, ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΖΕΣΤΑΘΕΙ ΟΛΟΚΛΗΡΗ Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.

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

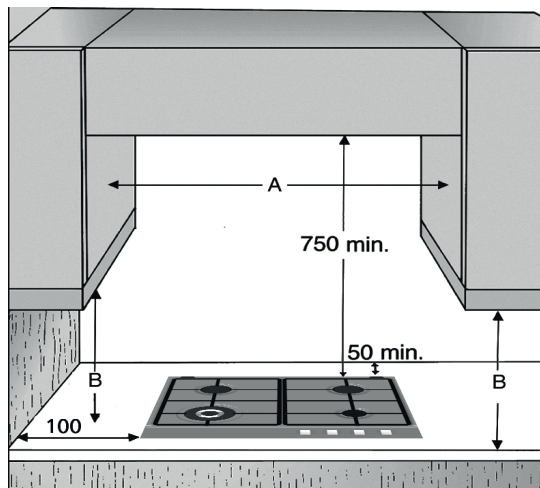
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** εάν οι δεδομένες τοπικές συνθήκες του παρεχόμενου αερίου δυσχεραίνουν την ανάφλεξη του καυστήρα, συνιστούμε να επαναλάβετε τη διαδικασία αφού πρώτα στρέψετε τον διακόπτη στη ρύθμιση μικρής φλόγας.

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

## ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ (mm)



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



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΠΕΚ

## ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ II2H3+

| Τύπος αερίου που χρησιμοποιείται     | Τύπος καυστήρα   | Ένδειξη μπεκ | Ονομαστική θερμική παροχή<br>kW | Ονομαστική κατανάλωση | Μειωμένη θερμαντική ικανότητα<br>kW | Πίεση αερίου σε mbar |            |      |
|--------------------------------------|------------------|--------------|---------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|------------|------|
|                                      |                  |              |                                 |                       |                                     | ελαχ.                | ονομαστική | μέγ. |
| ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ<br>(Μεθάνιο) <b>G20</b> | Καυστήρας ισχύος | 138 A        | 3,50                            | 333 l/h               | 1,55                                | 17                   | 20         | 25   |
|                                      | Γρήγορο          | 129 B        | 3,00                            | 286 l/h               | 0,60                                |                      |            |      |
|                                      | Ημι-γρήγορο      | 97           | 1,75                            | 167 l/h               | 0,35                                |                      |            |      |
|                                      | Βοηθητικός       | 74 B         | 1,00                            | 95 l/h                | 0,30                                |                      |            |      |
| ΥΓΡΑΕΡΙΟ<br>(Βουτάνιο) <b>G30</b>    | Καυστήρας ισχύος | 90           | 3,20                            | 233 g/h               | 1,55                                | 20                   | 28-30      | 35   |
|                                      | Γρήγορο          | 86           | 3,00                            | 218 g/h               | 0,60                                |                      |            |      |
|                                      | Ημι-γρήγορο      | 65           | 1,75                            | 127 g/h               | 0,35                                |                      |            |      |
|                                      | Βοηθητικός       | 50           | 1,00                            | 73 g/h                | 0,30                                |                      |            |      |
| ΥΓΡΑΕΡΙΟ<br>(Προπάνιο) <b>G31</b>    | Καυστήρας ισχύος | 90           | 3,20                            | 229 g/h               | 1,55                                | 25                   | 37         | 45   |
|                                      | Γρήγορο          | 86           | 3,00                            | 214 g/h               | 0,60                                |                      |            |      |
|                                      | Ημι-γρήγορο      | 65           | 1,75                            | 125 g/h               | 0,35                                |                      |            |      |
|                                      | Βοηθητικός       | 50           | 1,00                            | 71 g/h                | 0,30                                |                      |            |      |

| Τύπος αερίου που χρησιμοποιείται | Διαμόρφωση μοντέλου<br><b>5 ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ</b> | Ονομαστική τιμή ρυθμού<br>ροής θερμότητας (kW) | Συνολική ονομαστική<br>κατανάλωση | Απαιτούμενος αέρας (m <sup>3</sup> )<br>για καύση 1 m <sup>3</sup> αερίου |
|----------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar               | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX                  | 11,00                                          | 1048 l/h                          | 9,52                                                                      |
| <b>G30</b> 28-30 mbar            | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX                  | 10,70                                          | 778 g/h                           | 30,94                                                                     |
| <b>G31</b> 37 mbar               | 1 PB -1 R - 2 SR - 1 AUX                  | 10,70                                          | 764 g/h                           | 23,80                                                                     |

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ: 220-240 V ~ 50-60 Hz**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces instructions doivent être disponibles sur le site: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

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

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

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

 **DANGER**

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

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

 **AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

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

- Lors de l'installation de la table de cuisson, il faut prévoir un disjoncteur omnipolaire avec ouverture des contacts de 3 mm minimum assurant une déconnexion complète.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement
- Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.
- Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant. Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces consignes.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de l'alimentation électrique.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou partiellement mouillé et ne l'actionnez pas pieds nus.
- Cette table de cuisson (classe 3) est exclusivement conçue comme appareil de cuisson réservé à l'usage privé. N'utilisez pas cet appareil pour chauffer une pièce. Il en résulterait un risque d'intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les

connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Ces personnes ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

- L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la pièce. Veillez à ce que la pièce soit aérée correctement ou installez une hotte aspirante dotée d'un conduit d'évacuation.
- Les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- En cas d'utilisation prolongée, il peut s'avérer nécessaire d'aérer davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d'aspiration de la hotte.
- Après utilisation, assurez-vous que les boutons sont bien en position d'arrêt (OFF) et fermez le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- Les matériaux d'emballage doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de la table de cuisson, laissez-le refroidir.
- La cuisson sans surveillance d'un plat contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti feu.
- Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

## CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### INSTALLATION

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

### INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

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

### RACCORDEMENT AU GAZ



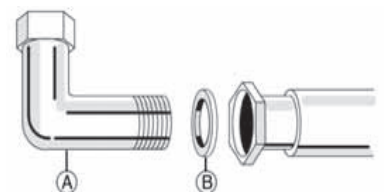
#### AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

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

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

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



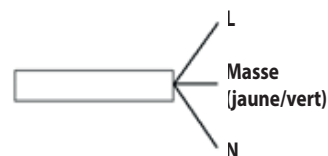
## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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



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

## ASSEMBLAGE

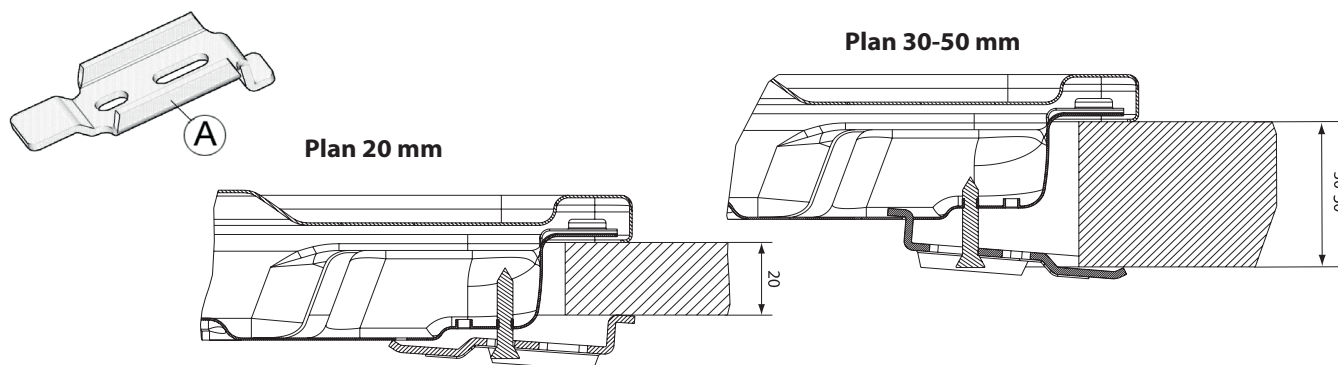
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.



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

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

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



## ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

### ⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

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

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

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

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

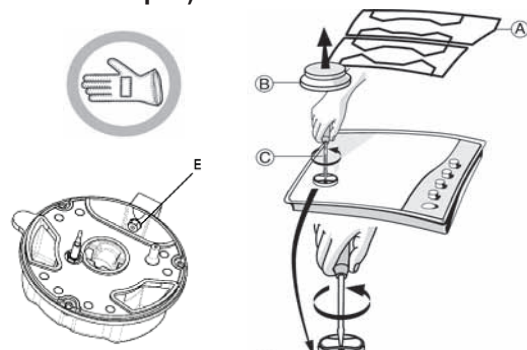
**REMARQUE :** si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), la vis de réglage du débit minimum de gaz doit être serrée à fond.

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

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

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

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



## RÉGLAGE DES ROBINETS SUR LE MINIMUM

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

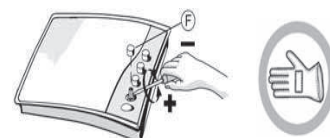
- serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (-);
- desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+)

Le réglage doit être effectué avec le robinet sur le minimum (petite flamme) 0.

- L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.

- Allumez maintenant les brûleurs et tournez les boutons de la position Maximum 0 vers la position Minimum 0 pour vérifier la stabilité de la flamme.

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



## RAPPELS SUR LES NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION

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

**-Décret du 2 août 1977** - Règles techniques et de sécurité applicables aux installations fonctionnant au gaz et au gaz d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur d'immeubles résidentiels et des dépendances.

**-Standard DTU P 45 -204** - Installations au gaz (anciennement DTU no. 61-1 -Installations au gaz avril 1982 + supplément no. I de juillet 1984).

**-Réglementations du ministère de la santé.** Pour les appareils raccordés à l'alimentation électrique principale.

**-Standard NF C 15-100** - Installations électriques basse tension -Standards

## SERVICE APRÈS-VENTE

**SERVICE** 0000 000 00000



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

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

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

Vérifiez que:

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

### 2. Le brûleur ne reste pas allumé

Vérifiez que:

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

### 3. Les ustensiles de cuisson ne sont pas stables

Vérifiez que:

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

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

## NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON



**AVERTISSEMENT**

Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

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

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

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

## NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

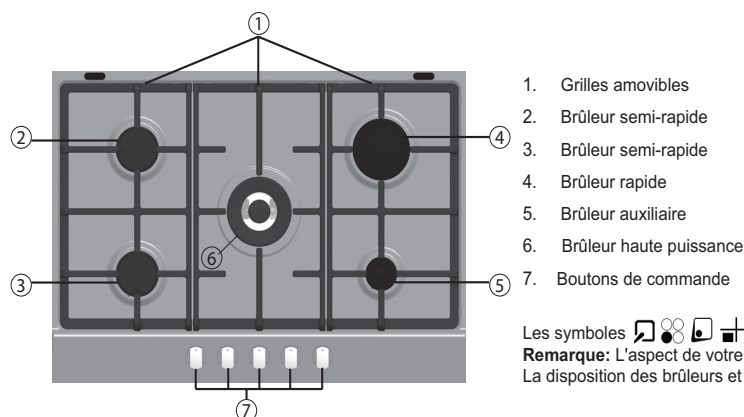
### Élimination des emballages

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

### Mise au rebut de l'appareil

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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



### Symboles

Disque plein

Grande flamme

Petite flamme

 Robinet fermé

 Ouverture/admission maximum

 Ouverture minimum ou puissance réduite

Les symboles  indiquent la zone de cuisson activée par ce bouton.

**Remarque:** L'aspect de votre table de cuisson peut différer légèrement de celui illustré. La disposition des brûleurs et les symboles des commandes peuvent être différents.

## CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES BRÛLEURS

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

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

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

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

### N'utilisez pas:

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

## MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

### AVERTISSEMENT

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

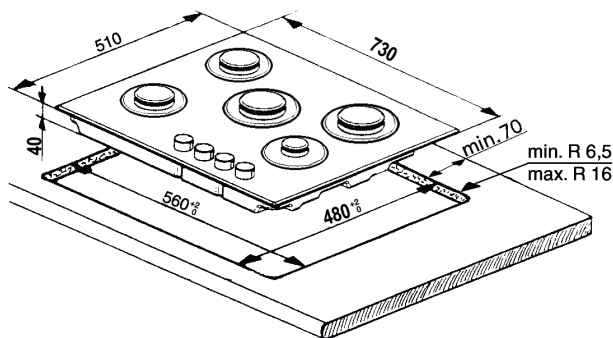
**REMARQUE IMPORTANTE :** LORSQUE LA TABLE DE CUISSON EST UTILISÉE, ELLE PEUT ÊTRE CHAUDE DANS SON INTÉGRALITÉ.

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

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

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

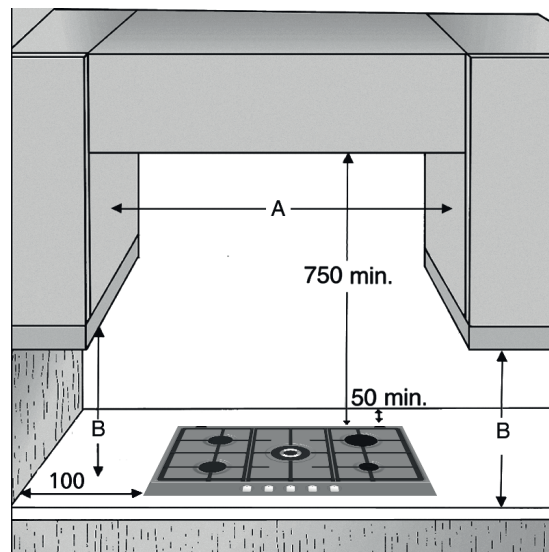
#### DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON ET DU PLAN DE TRAVAIL (mm)



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

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

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



#### TABLEAU DES INJECTEURS

#### CATÉGORIE II2L3B/P

| Type de gaz utilisé                                                 | Type de brûleur | Marque de l'injecteur | Puissance thermique nominale<br>kW | Consommation nominale | Puissance thermique réduite<br>kW | Pression du gaz mbars |      |      |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|------|------|
|                                                                     |                 |                       |                                    |                       |                                   | min.                  | nom. | max. |
| GAZ NATUREL (Méthane) <b>G25</b>                                    | Haute puissance | 141 A                 | 3,50                               | 388 l/h               | 1,55                              | 20                    | 25   | 30   |
|                                                                     | Rapide          | 132 C                 | 3,00                               | 332 l/h               | 0,60                              |                       |      |      |
|                                                                     | Semi-rapide     | 100                   | 1,75                               | 194 l/h               | 0,35                              |                       |      |      |
|                                                                     | Auxiliaire      | 78 B                  | 1,00                               | 111 l/h               | 0,35                              |                       |      |      |
| GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) <b>G30</b><br>(Propane) <b>G31</b> | Haute puissance | 93 P                  | 3,50                               | 254 g/h               | 1,55                              | 25                    | 30   | 35   |
|                                                                     | Rapide          | 86                    | 3,00                               | 218 g/h               | 0,60                              |                       |      |      |
|                                                                     | Semi-rapide     | 65                    | 1,75                               | 127 g/h               | 0,35                              |                       |      |      |
|                                                                     | Auxiliaire      | 50                    | 1,00                               | 73 g/h                | 0,35                              |                       |      |      |

| Type de gaz utilisé    | Type de modèle<br>5 BRÛLEURS | Puissance thermique nominale (kW) | Consommation totale nominale | Air nécessaire (m <sup>3</sup> ) à la combustion de 1 m <sup>3</sup> de gaz |
|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>G25</b> 25 mbar     | 1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,00                             | 1219 l/h                     | 8,187                                                                       |
| <b>G30/G31</b> 30 mbar | 1 PB 2C - 1 R - 2 SR - 1 AUX | 11,00                             | 799 g/h                      | 30,94                                                                       |

**ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : 230 V ~ 50 Hz**

## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

يجب أيضاً أن تكون هذه التعليمات على الموقع الإلكتروني: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

### سلامتك وسلامتك الآخرين مهمة جداً

هذا الكتيب والجهاز نفسه يقدمان رسائل هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات. هذا هو رمز التنبيه للسلامة، الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لأنفسهم وللآخرين. جميع رسائل السلامة سوف تلي رمز التنبيه بالسلامة مع أي من العبارات التالية:



يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.



جميع رسائل السلامة تخبرك بالخطر وتخبرك بطريقة تقليل فرص الإصابة. وتخبرك بما يمكن أن يحدث لك في حالة عدم اتباع الإرشادات.

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب تركيب وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.

إذا لم يتم اتباع المعلومات التي في الدليل بدقة قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق أو انفجار، مما يسبب تلفاً أو ضرراً للممتلكات.



- لا تقم بتخزين أو باستخدام البنزين أو أي أبخرة أو سوائل أخرى قابلة للاشتعال قرب هذا الجهاز أو أي أجهزة أخرى.

ماذا تفعل إذا شممت رائحة غاز:

- لا حاول إشعال أي جهاز.
- لا تلمس أي مفتاح كهربائي.
- لا تستخدم أي هاتف في المبنى.
- قم على الفور بالاتصال بشركة الغاز من هاتف الجيران. اتبع تعليمات شركة الغاز.
- إذا كنت لا تستطيع الاتصال بشركة الغاز اتصل بالمطافي.
- يجب إجراء أعمال التركيب والخدمة من قبل شخص مؤهل أو وكالة خدمة أو شركة الغاز.
- استخدم الجهاز في الغرفة جيدة التهوية فقط.

### يجب أن تكون توصيلات الكهرباء والغاز متوافقة مع اللوائح المحلية.

- عند تركيب الموقد، يجب توفير قاطع للدائرة الكهربائية متعدد الأقطاب ٣ مم لتوفير الفصل التام.
- تتطلب التشريعات المعنية أن يتم تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة بعد تثبيت الجهاز في مكانه.
- لا تستخدم سوى خرطوم معدني مرن أو صلب لتوصيل الغاز.
- إذا لزم الأمر، يجب استبدال كبل الطاقة الكهربائية بكبل طاقة له نفس خصائص الكبل الأصلي المقدم من قبل جهة التصنيع.
- ويجب ألا يتم ذلك إلا بواسطة كهربائي مؤهل.
- لا تتحمل شركة التصنيع أي مسؤولية بشأن أي أضرار تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو تلف للممتلكات بسبب عدم الالتزام بتلك الاشتراطات.
- لا تستخدم مهايئات بمقابس متعددة أو أسلاك إطالة.
- لا تسحب كابل الطاقة لفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.
- يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت عاري القدمين.
- لقد تم تصميم هذا الموقد (الفئة ٣) خصيصاً لطهي الطعام في المنزل. لا تستخدم الجهاز كمدفأة لتدفئة الغرفة. قد عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لمفاتيح التحكم.
- تزداد أثناء الاستخدام سخونة الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها. ينبغي توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين. ينبغي إبعاد الأطفال الذين هم دون الثامنة من عمرهم عن هذا الجهاز ما لم تتم مراقبتهم بشكل مستمر. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أسطة الأطفال الذين بلغوا أو تجاوزوا سن الثامنة والأشخاص ذوي الإعاقات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا حصلوا على الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذا الجهاز بطريقة آمنة واستوعبوا جيداً المخاطر التي ينطوي عليها ذلك. ينبغي ألا يعيثر الأطفال بهذا الجهاز. ينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف هذا الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- ينتج من استخدام أجهزة الغاز حرارة ورطوبة في الغرفة. تأكد أن الغرفة جيدة التهوية أو قم بتركيب شفاط به أنبوب للعدم.
- ينبغي إبعاد الحيوانات المنزلية الأليفة عند هذا الجهاز.
- في حالة الاستخدام لفترة طويلة، يجب أن تكون هناك تهوية إضافية (فتح نافذة أو زيادة قوة سحب مدخنة الشفط).

- بعد الاستخدام تأكد أن المقابض في وضع الإطفاء وأغلق محبس توصيل الغاز أو صمام أسطوانة الغاز.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب دائماً توخي اليقظة عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون أو الزيت أو الكحول (مثل المشروبات المحتوية على كحول).
- احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال.
- قبل التنظيف أو الصيانة انتظر حتى يبرد الموقد.
- من الخطورة أن يتم الطهي على هذا الموقد باستخدام الدهون أو الزيوت دون الإشراف على الطهي فقد ينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية ألسنة اللهب باستخدام غطاء أو بطانية إخماد اللهب مثلاً.
- خطر نشوب الحريق: لا تقم بتخزين أية أشياء على أسطح الطهي.

## احتفظ بتلك التعليمات

### التركيب

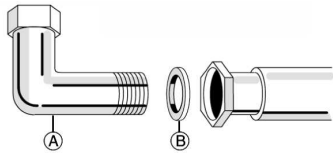
فك الموقد من التغليف وتأكد أن الجهاز لم يتعرض للتلف أثناء النقل. إذا كانت هناك أي مشكلات. اتصل بالموزع أو بأقرب خدمة لما بعد البيع. هذه التعليمات تسري فقط على الدول التي لها رمز على لوحة البيانات (تحت الموقد).

### معلومات فنية لمن يقوم بتركيب الجهاز

- هذا المنتج يمكن وضعه في سطح عمل سُمكه 20 إلى 50 م.
- إذا لم يكن هناك فرن تحت الموقد، أدخل لوحة فاصلة لا يقل سطحها عن الفتحة الموجودة في سطح العمل. هذه اللوحة التي يجب أن تغلق قاطع التيار تماماً لتجنب أي ملامسة بالجزء السفلي للموقع يجب وضعها على مسافة لا تزيد على 150 م أسفل السطح العلوي لسطح العمل، ولكن بشرط أن لا تقل في أي حال من الأحوال عن 20 م من أسفل الموقد. إذا كنت ترغب في تركيب فرن أسفل الموقد تأكد أنه من صنع Whirlpool وأنه مجهز بنظام تهوية، ترفض الشركة المصنعة أي مسؤولية في حالة تركيب أي فرن من صنع شركة أخرى تحت الموقد. تهوية الموقد.
- قبل التركيب، تأكد مما يلي:
- ظروف توصيل الغاز المحلي (الطبيعة والضغط) متوافقة مع إعدادات الموقد (انظر لوحة المعايير وجدول الحاقن)؛
- الأسطح الخارجية للأثاث أو الأجهزة القريبة من الموقد تقاوم الحرارة وفقاً للوائح المحلية؛
- هذا الجهاز لا يوصل بأداة لتصرف الأدخنة، يجب أن يتم تركيب وتوصيل هذا الجهاز وفقاً لقوانين التركيب الحالية. يجب بذل عناية خاصة بالمتطلبات ذات الصلة الخاصة بالتهوية؛
- المنتجات التي تشتعل يتم تصريفها للخارج من خلال مدخنت خاصة أو جدار و/أو نافذة بها مراوح كهربائية.

### توصيل الغاز

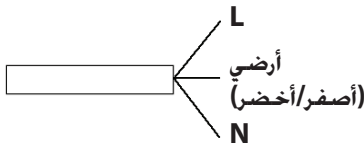
ويجب ألا يتم ذلك إلا بواسطة كهربائي مؤهل.



- يجب أن يكون نظام الإمداد بالغاز متوافقاً مع اللوائح المحلية.
- يمكنك أن تجد اللوائح المحلية الخاصة ببعض البلدان في الفقرة "مرجع اللوائح المحلية". إذا لم تكن هناك معلومات عن بلدك، يرجى طلب التفاصيل من الشخص الذي يقوم بتركيب الجهاز.
- يجب أن يتم توصيل الموقد بشبكة أنابيب الغاز أو أسطوانة الغاز بواسطة أنبوب نحاس أو صلب قوي مع تركيبات متوافقة مع اللوائح المحلية، أو بواسطة خرطوم من الاستينلس ستيل ذي السطح المتواصل. متوافق مع اللوائح المحلية، أدخل الحشية (B) في وصلة الكوع، أقصى طول للخرطوم هو 2 م.
- \* يستخدم الكوع (A) بالنسبة لفرنسا والكوع (B) بالنسبة لجميع الجهات الأخرى.
- هام: في حالة استخدام خرطوم من الاستينلس ستيل يجب تركيبه بحيث لا يلمس أي جزء متحرك من الأثاث. يجب أن يمر من خلال منطقة ليس بها إعاقات، ويكون من الممكن فحصه بالكامل.
- بعد توصيل مصدر الغاز، تأكد من عدم وجود تسرب وذلك باستخدام ماء به صابون. في هذه المرحلة، قم بإشعال الشعلات. وتدوير المفاتيح من موضع الحد الأقصى إلى موضع الحد الأدنى للتأكد من ثبات اللهب.

### التوصيل بالتيار الكهربائي

ويجب ألا يتم ذلك إلا بواسطة كهربائي مؤهل.



- يجب أن تكون التوصيلات متوافقة مع اللوائح المحلية.
- التوصيل الأرضي للجهاز إجباري بموجب القانون.
- لا تستخدم سلك إطالة.



هام: البيانات الهامة بالنسبة للفلوتية واستهلاك الطاقة موجودة على لوحة المعايير.

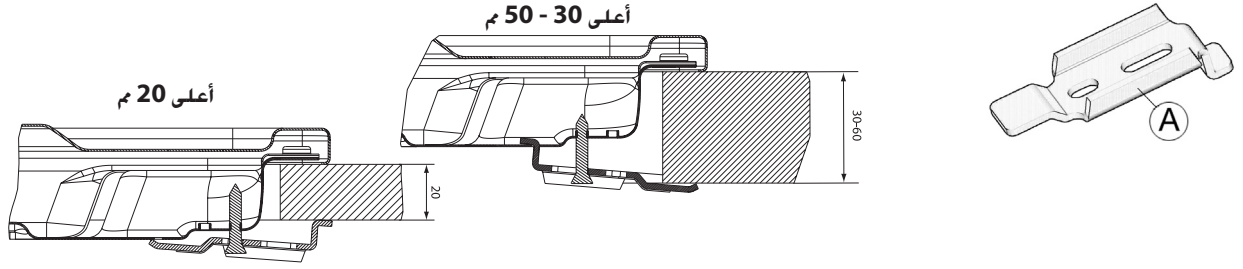
### التركيب

بعد تنظيف السطح الخارجي، ضع مانع التسرب المرفق على الموقد كما هو مبين في الشكل.



ضع الموقد في فتحة سطح العمل المعدة مع مراعاة الأبعاد المحددة في نشرة وصف المنتج. ملاحظة: يجب أن يكون كبل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بحيث يسمح بتمريره لأعلى.

لتثبيت الموقد، استخدم أدوات التثبيت (A) المرفقة معه. ثبت أدوات التثبيت في الفتحات المبينة بالسهم واربطها بالمسامير اللولبية حسب سمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).



## ضبطه للأنواع المختلفة للغاز

ويجب ألا يتم ذلك إلا بواسطة كهربائي مؤهل.



إذا كان الجهاز سيتم استخدامه مع نوع من الغاز مختلف عن الأنواع التي على لوحة المعايرة والبطاقة الملصقة المثبتة على الموقد من أعلى قم بتغيير أدوات الحقن.

انزع البطاقة الملصقة واحتفظ بها مع كتيب التعليمات.

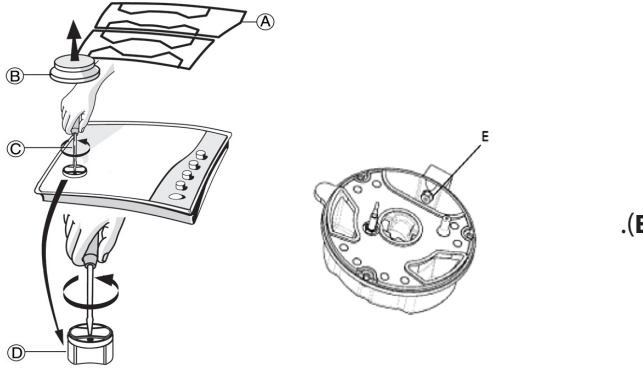
استخدم منظومات الضغط المناسبة لضغط الغاز المحدد في التعليمات.

- فتحات الغاز يجب تغييرها من قبل خدمة ما بعد البيع أو من قبل فني مؤهل.
- الفوهات التي ليست مرفقة مع الجهاز يجب طلبها عن طريق خدمة ما بعد البيع.
- اضبط الحد الأدنى للصنابير.

ملاحظة: في حالة استخدام غاز البترول السائل (G30/G31)، يجب ربط مسمار ضبط الحد الأدنى للغاز حتى آخره.

هام: إذا وجدت صعوبة في تشغيل مفاتيح الشعلات يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع لاستبدال صنوبر الشعلة إذا كان به عطل.

## استبدال الحاقنات (انظر جدول الحاقنات في التعليمات)



- انزع الشبكة (A).
- اخلع الشعلات (B).
- باستخدام مفتاح بالحجم المناسب فك الحاقن (C) المراد استبداله.
- استبدله بحاقن مناسب لنوع الغاز الجديد.
- أعد تركيب الحاقن في (D).
- إذا كان لديك شعلة بعدة تيجان استخدم مفتاحاً جانبياً لاستبدال الحاقن (E).

قبل تركيب الموقد، تذكر تثبيت لوحة معايرة الغاز المرفقة مع الحاقنات كما في المعلومات الحالية المتعلقة بمعايرة الغاز.

## ضبط الحد الأدنى للغاز الصنابير

لضمان ضبط الحد الأدنى بالطريقة الصحيحة اخلع الموقد واستمر حسب الخطوات التالية:

- اربط المسمار اللولبي لتقليل ارتفاع اللهب (-).
- فك المسمار اللولبي لزيادة ارتفاع اللهب (+).
- يجب إجراء الضبط بحيث يكون الصنوبر في موضع ضبط الحد الأدنى للغاز (لهب صغير).
- الهواء الأولي للشعلات لا يحتاج إلى ضبط.
- في هذه المرحلة، قم بإشعال الشعلات، وتدوير المفاتيح من موضع الحد الأقصى إلى موضع الحد الأدنى للتأكد من ملائمة اللهب.
- عند الانتهاء من عملية الضبط، قم بعملية إحكام منع التسرب باستخدام شمع مانع للتسرب أو أي مادة مناسبة.

## الرجوع إلى اللوائح المحلية

تأكد أن التركيب وتوصيلات الغاز يقوم بها فني مؤهل وفقاً للوائح السلامة المحلية ومع مراعاة تعليمات الشركة المصنعة.

## خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع، تأكد من أن لديك المعلومات التالية:

- نوع العطل أو المشكلة;
- الموديل (مكتوب على البطاقة الملصقة بالتعليمات/الضمان);
- رقم الخدمة الذي يلي كلمة SERVICE الموجودة على لوحة المعايرة تحت الموقد وعلى البطاقة الملصقة على التعليمات/الضمان;
- عنوانك بالكامل ورقم هاتفك.
- إذا كانت هناك إصلاحات مطلوبة اتصل بـ خدمة ما بعد البيع المعتمدة، كما هو مبين في الضمان.

## دليل تحري الأعطال

إذا كان الموقد لا يعمل بالطريقة الصحيحة، وقبل استدعاء خدمة ما بعد البيع، راجع دليل تحري الأعطال لتحديد المشكلة.

### 1. الشعلة لا تشتعل أو اللهب غير متساوي.

تأكد مما إذا كان

- مصدر توصيل الغاز أو الكهرباء ليس مغلق خاصة إذا كان صنوبر توصيل الغاز مفتوحاً.
- أسطوانة الغاز (الغاز السائل) ليست فارغة.

SERVICE 0000 000 00000



- فتحات الشعلات ليست مسدودة.
- طرف القابس ليس متسخاً.
- جميع أجزاء الشعلة تم وضعها بالطريقة الصحيحة.
- لا يوجد تيار هواء بالقرب من الموقد.

## 2.

### الموقد لا يظل مضاءً

تأكد بما إذا كان

- عند إشعال الشعلة، تم الضغط على المفتاح لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الحماية.
- فتحات الشعلات ليست مسدودة بالقرب من الوصلة الحرارية.
- طرف الوصلة ليس متسخاً.
- ضبط الحد الأدنى للغاز صحيح (انظر الفقرة المناسبة).

## 3.

### الأواني غير ثابتة

تأكد بما إذا كان

- الإناء من أسفل مستوي تماماً
  - الإناء تم وضعه في وسط الشعلة.
  - الشبكات لم يتم تبديلها أو وضعها بطريقة خاطئة.
- إذا استمرت المشكلة بعد عمل الفحوصات أعلاه، قم بالاتصال بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

### تنظيف سطح الموقد

#### افصل الطاقة قبل إجراء الخدمة.



#### تنبيه

- كل الأجزاء الزجاجية والمطلية يجب تنظيفها بماء دافئ ومحلول متعادل.
- الأسطح المصنوعة من الاستيلنس ستيل قد تظهر بها بقع في حالة غسلها بماء به جير أو منظفات قوية وتركها بها لمدة طويلة، أي طعام ينسكب على الموقد (ماء، صلصلة، قهوة... الخ) يجب مسحه قبل أن يجف.
- يجب تنظيفه بماء دافئ ومنظف متعادل، ثم جفيفه بقطعة قماش ناعمة أو قطعة شمواء، انزع الأوساخ المتبسة باستخدام منظفات خاصة بالأسطح المصنوعة من الاستيلنس ستيل.
- ملاحظة: لا تنظف الاستيلنس ستيل إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج.
- لا تستخدم منتجات خادشة أو أكالة أو منظفات الكلور أو منظفات الأواني المصنوعة من المعدن.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم منتجات التنظيف القابلة للاشتعال.
- لا تترك مواد حمضية أو قلووية، كالخل أو المستردة أو الملح أو السكر أو عصير الليمون على الموقد.

### تنظيف أجزاء الموقد

- الشبكات وأغطية الشعلات والشعلات يمكن خلعها وتنظيفها.
- قم بتنظيفها باليد باستخدام ماء دافئ ومنظف غير خادش، وانزع أي بقايا طعام وتأكد من عدم انسداد أي فتحة من فتحات الشعلات.
- اشطفه وجففه
- أعد تركيب الشعلات وأغطية الشعلات بالطريقة الصحيحة في أماكنها المناسبة.
- عند إعادة تركيب الشبكات تأكد أن منطقة حوامل الأواني متوازنة مع الشعلة.
- الموديلات المجهزة بقوابس إشعال كهربائية وأداة للسلامة تتطلب تنظيفاً شاملاً لطرف القابس لضمان التشغيل الصحيح.
- افحص هذه الأشياء بصورة متكررة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة بالماء، يجب إزالة أي طعام متبس باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.

ملاحظة: لتجنب تعرض جهاز الإشعال للتلف، لا تستخدمه إذا كانت الشعلات ليست في مكانها.

## إعلان التوافق مع تشريعات السوق الأوروبية (CE)

- هذا الموقد تم تصميمه وتصنيعه وتسويقه طبقاً لـ:
- اشتراطات السلامة لنشرة المجموعة الاقتصادية الأوروبية بشأن الغاز EC/2009/142 (على سبيل المثال: EEC 90/396);
- توجيهات السلامة في توجيه السوق الأوروبية المتعلق بأجهزة "الفولطية المنخفضة" رقم CE/2006/95 (والذي يحل محل CEE/73/23 وتعديلاته اللاحقة);
- متطلبات الحماية في توجيه السوق الأوروبية رقم 2004/108 بخصوص "توافق الإشعاعات الكهرومغناطيسية"
- هذا الجهاز يلبي متطلبات التصميم الإيكولوجي للآوروبي تنظيم ن. 66/2014، وفقاً لمعيار EN 30-2-1 الأوروبي.



## نصائح لحماية البيئة

### التخلص من مواد التغليف

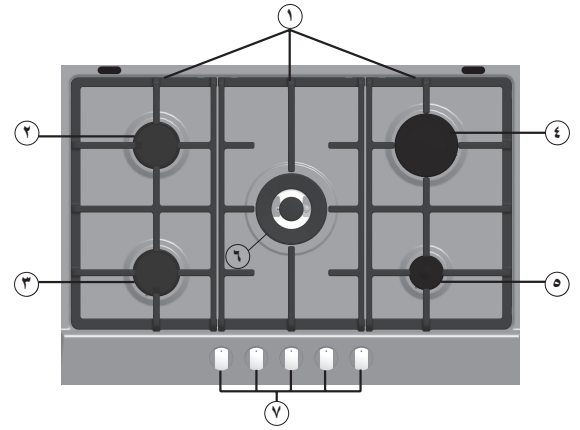
مادة التغليف يمكن إعادة تدويرها بنسبة 100% وهي مميزة برمز إعادة التدوير (♻️). لهذا يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة، وضرورة مراعاة التامة للوائح السلطات المحلية التي تنظم التخلص من القمامة.

### التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مطابق للمرسوم الأوروبي 2002/96 الاتحاد الأوروبي، النفايات المتأينة من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
- من خلال التخلص من هذا من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة، سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة التي تضر بالبيئة وصحة الإنسان، والتي قد تنتج بسبب التعامل غير الصحيح مع مخلفات هذا المنتج.
- يشير الرمز المنزلية، ولكن يجب أخذه إلى نقطة جميع مناسبة خاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية الموجود على المنتج أو المستندات المرفقة إلى أن هذا المنتج يجب عدم التعامل معه على أنه ضمن الخلفات

| الرموز |                                 |                                    |
|--------|---------------------------------|------------------------------------|
| ●      | دائرة مظلمة                     | ١. شبكات حمل الأواني القابلة للخلع |
| ●      | صنوبر الغاز مغلق                | ٢. الشعلة شبه سريعة                |
| 🔥      | الحد الأقصى لفتح/تزويد الغاز    | ٣. الشعلة شبه سريعة                |
| 🔥      | الحد الأدنى لفتح أو تزويد الغاز | ٤. الشعلة السريعة                  |
|        |                                 | ٥. الشعلة الإضافية                 |
|        |                                 | ٦. شعلة الطاقة                     |
|        |                                 | ٧. مقابض التحكم                    |

تشير الرموز إلى نطاق الطهي الذي يعمل كل مقبض على تنشيطه. ملاحظة: قد يختلف شكل الموقد قليلاً عما هو في الشكل التوضيحي. قد تتباين أماكن الشعلات ورموز التحكم.



### نصائح عملية لاستخدام الشعلات

- هذا الموقد به شعلات بأقطار مختلفة. من أجل أداء أفضل للشعلة يرجى مراعاة القواعد التالية:
- استخدم الأواني والقدر التي يكون عرض قاعدة بنفس عرض الشعلات أو أكبر بقليل (انظر الجدول الذي على اليمين).
- استعمل فقط القدر والأواني ذات القاعدة المسطحة.
- استخدم كمية مياه مناسبة لطهي الأطعمة وارك الغطاء فوق القدر.
- تأكد أن القدر التي على الشبكات غير بارزة خارج حافة الموقد.
- فقط على شعلة 4 حلقات.

هام: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للشبكات إلى تلف الموقد: لا تضع الشبكات في وضع مقلوب أو تقم بإمالتها على الموقد. لا تستخدم:

- الأواني المصنوعة من الحديد الزهر أو الأواني والقدر المصنوعة من الفخار.
- ناشرات الحرارة مثل الشبكة المعدنية أو أي أنواع أخرى.
- شعلتين في آن واحد لإناء واحد (مثل غلاية السمك).

### طريقة استخدام الموقد

لا تسمح للهب الشعلات بأن يمتد خارج حافة الإناء.

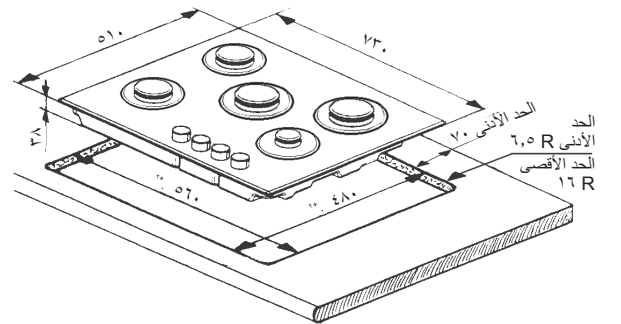
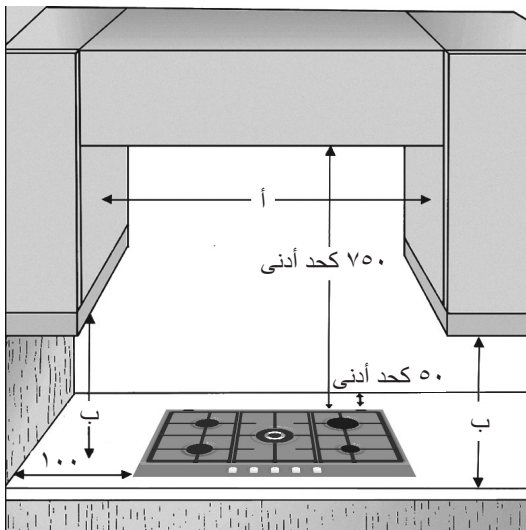


هام: الموقد يتم استخدامه. قد تصبح منطقة الموقد كلها ساخنة

- لإشعال إحدى الشعلات. قم بتدوير المقبض المناسب عكس اتجاه عقارب الساعة إلى ضبط أقصى لهب.
- اضغط المقبض على لوحة التحكم لإشعال الشعلة.
- بعد إشعال الشعلة. استمر في الضغط على المفتاح لمدة 5-10 ثوان حتى يعمل الجهاز بالطريقة الصحيحة.
- جهاز أمان الشعلة يقوم بإغلاق إمداد الغاز إلى الشعلة إذا لم ينطفئ اللهب بشكل عارض (بسبب تيار هواء مفاجئ، توقف توصيل الغاز. غليان السوائل...الخ).
- يجب عدم الضغط على المقبض أكثر من 15 ثانية. إذا لم تظل الشعلة مشتعلة بعد انتهاء الوقت. انتظر دقيقة على الأقل قبل أن تحاول مرة أخرى.
- في حالة انطفاء شعلات الموقد بطريق الخطأ قم بإطفاء مفتاح الشعلة ولا تحاول إعادة تشغيلها لمدة دقيقة على الأقل.
- ملاحظة: إذا أدت ظروف محلية معينة للغاز الذي يتم توصيله إلى جعل إشعال الشعلة أمراً صعباً. فإننا ننصح بتشغيل الموقد عن طريق تدوير إلى وضع اللهب الصغير.

قد تنطفئ الشعلة عند تحرير المقبض. يعني ذلك أن أداة السلامة لم تسخن بدرجة كافية. في هذه الحالة. كرر الخطوات السابقة.

### الأبعاد والمسافات التي يجب مراعاتها (مم)



ملاحظة: إذا كانت المسافة "أ" الواصلة بين الخزانتين المثبتتين في الحائط تتحصر بين 600 مم و 730 مم، فيجب أن يكون الارتفاع "ب" 530 مم كحد أدنى. إذا كانت المسافة "أ" بين الخزانتين المثبتتين في الحائط أكبر من عرض الموقد، فيجب أن يكون الارتفاع "ب" 400 مم كحد أدنى. الرجاء الرجوع إلى تعليمات مظلة الشفاط للتعرف على المسافة المناسبة في حالة تركيب مظلة شفاط فوق الموقد.

| نوع الغاز المستخدم                   |             |       | نوع الشعلة | رقم تمييز الحاقن | معدل التدفق الحراري الذي تمت معايرتها | الاستهلاك المقتن | السعة الحرارية المخفضة | ضغط الغاز ميلي بار |             |             |
|--------------------------------------|-------------|-------|------------|------------------|---------------------------------------|------------------|------------------------|--------------------|-------------|-------------|
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        | بالكيلو واط        | بالكيلو واط | الحد الأدنى |
| الغاز الطبيعي (الميثان)<br>G20       | شعلة الطاقة | A ١٣٨ | ٣,٥٠       | ٣٣٣ لتر/ساعة     | ١,٥٥                                  | ١٧               | ٢٠                     | ٢٥                 |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
| غاز البترول المسال (الببوتان)<br>G30 | شعلة الطاقة | ٩٠    | ٣,٢٠       | ٢٣٣ جرام/ساعة    | ١,٥٥                                  | ٢٠               | ٣٠-٢٨                  | ٣٥                 |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
| غاز البترول المسال (البروبان)<br>G31 | شعلة الطاقة | ٩٠    | ٣,٢٠       | ٢٢٩ جرام/ساعة    | ١,٥٥                                  | ٢٥               | ٣٧                     | ٤٥                 |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |
|                                      |             |       |            |                  |                                       |                  |                        |                    |             |             |

| نوع الغاز المستخدم |  | شكل الطراز<br>٥ شعلات     | معدل التدفق الحراري الذي تمت معايرته (كيلو وات) | إجمالي معايرة الاستهلاك | الهواء اللازم (م) لإشعال ١م <sup>٢</sup> من الغاز |
|--------------------|--|---------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------|
| G20 ٢٠ ميلي بار    |  |                           |                                                 |                         | ٩,٥٢                                              |
| G30 ٣٠-٢٨ ميلي بار |  | AUX ١ - SR ٢ - R ١ - PB ١ | ١٠,٧٠                                           | ٧٧٨ جرام/ساعة           | ٣٠,٩٤                                             |
| G31 ٣٧ ميلي بار    |  | AUX ١ - SR ٢ - R ١ - PB ١ | ١٠,٧٠                                           | ٧٦٤ جرام/ساعة           | ٢٣,٨٠                                             |

مصدر إمداد الكهرباء: ٢٢٠-٢٤٠ فولط ~ ٦٠-٥٠ هرتز



