

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

**PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA**

**CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE**

**PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI**

**CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

**GUIDA RICERCA GUASTI**

**SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA**

**INSTALLAZIONE**

## PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA


Queste istruzioni sono valide solamente per i Paesi le cui sigle di destinazione sono riportate sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

- Per utilizzare al meglio il vostro piano di cottura, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e a conservarle in caso di necessità.

- Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, poliuretano espanso, ecc.) non devono essere tenuti alla portata dei bambini perché costituiscono una potenziale fonte di pericolo.
- Verificare che il piano di cottura non abbia subito danni durante il trasporto.
- Accertarsi che l'installazione ed i collegamenti gas/elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del Fabbricante e secondo le norme locali in vigore.

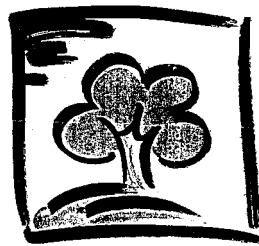
## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### 1. Imballo


Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio , che lo identifica come un tipo di materiale da inviare ai centri locali di smaltimento dei rifiuti.

### 2. Prodotto

Il piano di cottura è fabbricato con materiale riciclabile. Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarlo renderlo inservibile tagliando il cavo di alimentazione.



## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Prima di qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, disinserire il piano dalla rete elettrica.
- L'uso di un apparecchio a gas produce calore ed umidità nel locale. Assicurare una buona aerazione del locale o installare una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Un utilizzo prolungato del piano di cottura può necessitare di una aerazione supplementare (apertura di una finestra o aumento della potenza di aspirazione della cappa).
- Tenere lontani i bambini quando il piano è in funzione.
- Dopo l'uso, assicurarsi che le manopole siano in posizione di chiusura  e chiudere il rubinetto principale del condotto erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- Attenzione: il coperchio (se presente) potrebbe rompersi se viene surriscaldato. Prima di chiuderlo, accertarsi che tutti i bruciatori siano spenti.
- Avvertenza: i piedini di protezione in gomma sotto le griglie amovibili rappresentano un rischio di soffocamento per i bambini molto piccoli. Dopo aver pulito le griglie, accertarsi che tutti i piedini di gomma siano stati posizionati correttamente.

### Dichiarazione di conformità

- Questo piano di cottura è stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità:
  - ai requisiti di sicurezza della Direttiva CEE "Gas" 90/396;
  - ai requisiti di sicurezza della Direttiva CEE "Bassa Tensione" 73/23;
  - ai requisiti di protezione della Direttiva CEE "EMC" 89/336;
  - ai requisiti della Direttiva CEE 93/68.
- Questo piano di cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme alla Direttiva CEE 89/109.
- Questo piano di cottura (Classe 3) è stato progettato per essere utilizzato solo per la cottura di cibi. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Il piano cottura è dotato di bruciatori e/o piastra con diametri diversi. Utilizzare tegami e pentole con un diametro del fondo uguale o lievemente maggiore rispetto a quello dei bruciatori e della piastra.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondo piatto.
- Le pentole e i tegami non devono sovrapporsi alla mascherina comandi.

Bruciatore	Diametro del tegame
Rapido (9,1 cm)	da 24 a 26 cm
Semirapido (6,4 cm)	da 16 a 22 cm
Ausiliario (4,5 cm)	da 8 a 14 cm
Tripla corona (12 cm)	da 24 a 26 cm
Pesciera (23 cm x 4,5 cm)	16 x 35 cm

- Se possibile, tenere il tegame coperto durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione, si riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

### **Pulizia della superficie del piano di cottura, delle griglie amovibili e della mascherina comandi**

- Prima di pulire il piano cottura, disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
- Pulirlo con un panno inumidito in acqua calda e sapone o detergente liquido diluito.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti contenenti cloro o pagliette metalliche.
- Non usare pulitori a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline, come aceto, sale, succo di limone, ecc.

### **Superficie in acciaio inox**

- Pulirla con un prodotto specifico normalmente reperibile in commercio.

**Nota:** l'uso continuo del piano potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura della fiamma.

### **Pulizia dei bruciatori**

1. Sollevare e togliere il cappellotto.
2. Estrarre il bruciatore dalla propria sede tirandolo verso l'alto.
3. Immergere il bruciatore e il cappellotto in acqua calda e detersivo liquido. (non lavare in lavastoviglie).
4. Risciacquare ed asciugare accuratamente.
5. Controllare che nessuna delle aperture del bruciatore sia otturata.
6. Riposizionare il bruciatore e il cappellotto.

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

### **Pulizia della piastra elettrica**

**La pulizia deve avvenire a piastra tiepida.**

Pulirla con un panno inumidito in acqua e sale e rifinire strofinando con uno straccio imbevuto di olio.




## GUIDA RICERCA GUASTI

### 1. Il bruciatore non si accende

- Il rubinetto erogazione gas è aperto?
- È stata sospesa l'erogazione del gas di città (metano)?
- La bombola del gas (gas liquido) è vuota?
- Le aperture del bruciatore sono otturate?
- Il cappello e il bruciatore sono stati posizionati correttamente dopo le operazioni di pulizia?  
(Vedere il paragrafo "Pulizia e manutenzione".)

### 2. Il bruciatore non rimane acceso

- Ripetere l'operazione di accensione posizionando la manopola sul simbolo rappresentante la fiamma piccola .

### 3. L'accensione elettrica non funziona

- Si è verificata un'interruzione di corrente?

## SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

### Prima di contattare il servizio assistenza tecnica

1. Consultare la "Guida ricerca guasti" sopra riportata per verificare se è possibile eliminare il problema personalmente.
2. Riaccendere il piano cottura per verificare che sia stato ripristinato il corretto funzionamento.
3. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.  
Fornire le seguenti informazioni:
  - tipo di guasto;
  - modello di piano cottura;
  - numero di assistenza (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta sotto il piano e sulla garanzia);
  - il proprio indirizzo completo;
  - il proprio numero di telefono e prefisso.

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

Nell'improbabile eventualità che un intervento o una riparazione siano effettuati da un **tecnico non autorizzato**, richiedere sempre un'attestazione del lavoro eseguito e insistere sull'uso di **pezzi di ricambio originali**.

**La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.**

**SERVICE** 0000 000 00000



## INSTALLAZIONE

### Informazioni tecniche per l'Installatore

Questo piano cottura può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 50 mm. Se sotto il piano cottura non è presente il forno (il forno installato deve essere fabbricato da Whirlpool e dotato di sistema di raffreddamento), inserire un pannello separatore ad una distanza minima di 20 mm dal fondo del piano cottura.

**Nota:** prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni locali di erogazione del gas (tipo e pressione del gas) e le regolazioni del piano di cottura siano compatibili (vedi targhetta matricola e Scheda prodotto).

- Un eventuale mobile a colonna, dovrà distare dal bordo del piano di cottura di almeno 100 mm.
- Prima di installare il piano, rimuovere l'eventuale pellicola di protezione.  
I rivestimenti delle pareti del mobile o apparecchi adiacenti al piano di cottura devono essere resistenti al calore (protezione contro i riscaldamenti "Y") secondo le norme locali.
- L'installazione deve essere conforme alle norme locali in vigore.
- E' indispensabile che nel locale in cui viene installato il piano di cottura, ci sia aria a sufficienza per la corretta combustione del gas (vedere la Scheda Prodotto separata).
- La circolazione naturale dell'aria deve avvenire attraverso un'apertura adeguata, la quale deve essere:
  - permanente e praticata su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno, in zona lontano da fonti di inquinamento;
  - realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite, neppure accidentalmente;
  - protetta con griglie, reti metalliche, ecc., in modo da non ridurre la sezione utile sopra indicata;
  - situata in prossimità del livello del pavimento e posizionata in modo da non interferire con il funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione.
  - Tali prodotti devono essere scaricati attraverso apposite cappe o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.

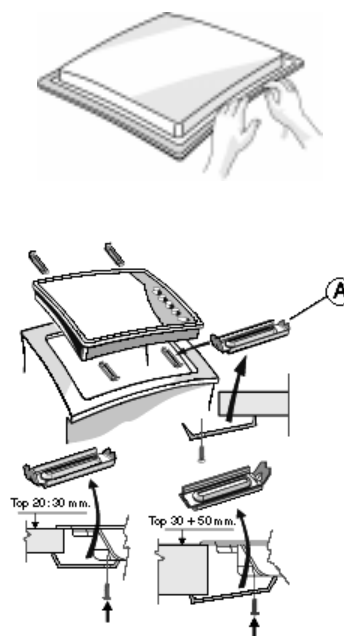
### Montaggio

- Applicare al piano cottura la guarnizione in dotazione (se non già installata), dopo aver pulito la superficie come illustrato nella figura.

Per fissare il piano cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione.

1. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori e fissarle con le apposite viti.
2. Praticare un'apertura nel piano di lavoro, rispettando le dimensioni indicate nella Scheda Prodotto separata.
3. Installare il piano cottura nel piano di lavoro.

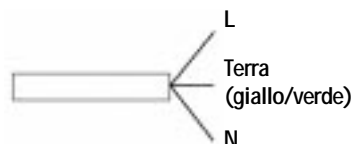
**Attenzione:** il cavo di alimentazione elettrica e la spina devono essere idonei all'assorbimento del piano e il cavo deve avere una lunghezza tale da permettere l'estrazione del piano verso l'alto.



## INSTALLAZIONE

### Collegamento elettrico

- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle norme locali.
- I dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il Fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- All'installazione occorre prevedere un organo di interruzione onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore (tipo H05V2V2-F - T90°C o H05RR-F). Questa operazione deve essere eseguita dal Servizio di Assistenza Tecnica o da un tecnico qualificato.



### Collegamento all'alimentazione del gas

Il sistema di erogazione del gas deve essere conforme alle norme locali.

Nell'allegata scheda delle Normative Nazionali di sicurezza sono presenti norme locali specifiche per alcuni Paesi europei.

In caso di assenza di informazioni riguardanti il Paese desiderato, richiedere maggiori dettagli al vostro installatore.

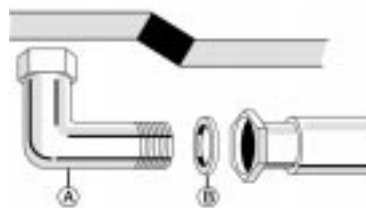
Il collegamento del piano cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile di acciaio inox con superficie continua conforme alle normative locali. Interporre la guarnizione (B) nell'attacco a gomito.

La lunghezza massima del tubo metallico flessibile è 2 m.

**Attenzione:** 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 mobiletto, ma passi in un punto libero da ingombri e possa essere ispezionato su tutta la lunghezza.

Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con acqua saponosa che non siano presenti perdite.

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



## INSTALLAZIONE

### ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

In caso di utilizzazione con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta arancione posta sulla parte superiore del piano, adattate il piano a questa nuova funzione. La targhetta arancione va rimossa e incollata sul libretto istruzioni che deve essere conservato.

**Utilizzare regolatori di pressione idonei alle pressioni del gas indicate nella Scheda Prodotto separata.**

1. 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.
2. Allacciare il piano al rubinetto di intercettazione con un tubo adatto al gas di utilizzo secondo le norme vigenti.
3. Regolare i minimi dei rubinetti.

**Nota:** con i gas di petrolio liquefatto (G30/G31) i minimi devono essere avvitati a fondo.


**Sostituzione degli iniettori** (vedere tabella nella scheda prodotto separata)

1. Togliere le griglie (A).
2. Sfilare i corpi bruciatori (B).
3. Con una chiave a tubo del 7 (C) svitare l'iniettore da sostituire.
4. Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
5. Rimontare l'iniettore in (D).
6. Per i modelli dotati di bruciatore a tripla corona, procedere come illustrato nella figura.
  - Rimuovere le due viti (F) seguite dalla protezione (G), quindi sostituire entrambi gli iniettori (D) come descritto precedentemente.
  - Riposizionare la protezione (G) e, prima di utilizzare il piano cottura, verificare che la guarnizione sia posizionata correttamente.
7. Prima di installare il piano cottura, ricordarsi di applicare la targhetta di taratura del gas fornita con gli iniettori, in modo che copra le informazioni già presenti.



### Regolazione del minimo dei rubinetti del gas

1. Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola (E) e procedere come segue:

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

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

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

2. Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.
3. A regolazione ultimata, accendere i bruciatori e ruotare le manopole da posizione massima  a posizione minima  per verificare la stabilità della fiamma.

