

1. Griglie amovibili
2. Bruciatore 4 corone
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore ausiliario
5. Manopola comando 4 corone
6. Manopola comando bruciatore semirapido
7. Manopola comando bruciatore ausiliario
8. Mascherina comandi zona induzione
9. Zona di cottura ad induzione

SIMBOLOGIA

- Rubinetto chiuso
- 🔥 Fiamma massima
- 🔥 Fiamma minima
- Ⓜ On/off induzione
- 🔑 Blocco tasti induzione
- 🕒 Timer

FUNZIONAMENTO DEI BRUCIATORI A GAS

- 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 secondi per consentire il riscaldamento della termocoppia di cui è dotato ogni singolo bruciatore. 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.).
- **Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 sec. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**
- Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. Significa che la termocoppia non si è scaldata a sufficienza. In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI A GAS

Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- Utilizzare recipienti di diametro adeguato a ciascun bruciatore (vedi tabella a lato).
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e adoperare il coperchio.

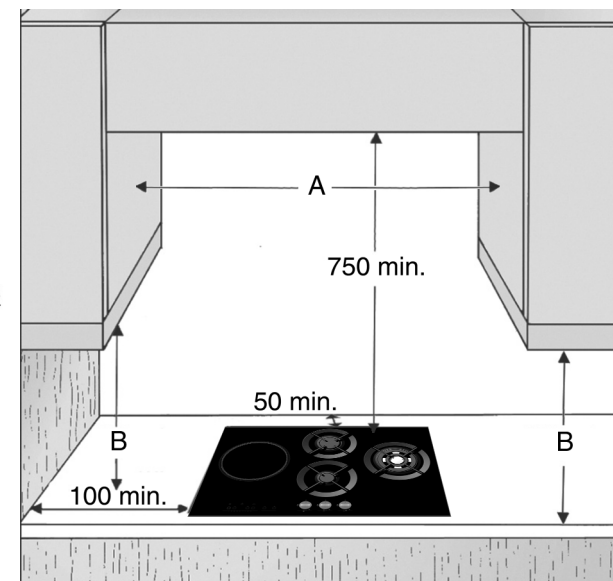
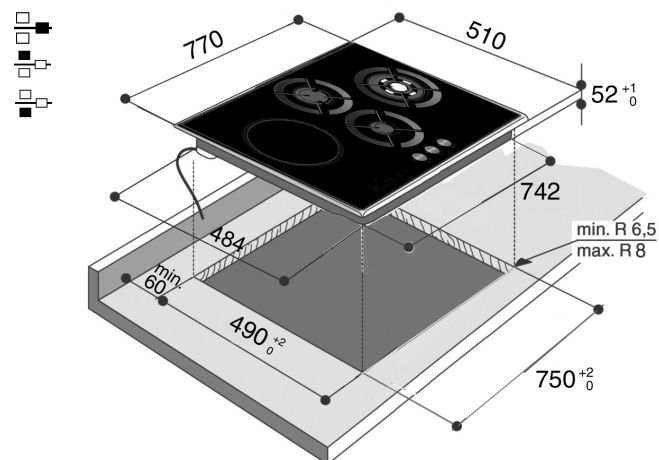
Bruciatore	Ø recipienti
Ausiliario	da 8 a 14 cm
Semirapido	da 16 a 22 cm
4 corone	da 24 a 26 cm

Zona induzione	Ø recipienti
Ø 24 cm	da 14 a 24 cm

CONSIGLI PRATICI PER L'USO DELLA ZONA AD INDUZIONE

- Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "INDUCTION SYSTEM"
- In caso di recipienti preesistenti servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente
- Utilizzare pentole di diametro raccomandato (vedi tabella a lato)

DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE (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 520 mm.

Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano cottura, l'altezza "B" deve essere almeno 400 mm.

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

TABELLA INIETTORI

CATEGORIA II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marcatura iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Portata termica ridotta kW	Pressione del gas (mbar)		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) G20	4 corone semirapido ausiliario	139	3,50	333 l/h	2,20	17	20	25
		95	1,65	157 l/h	0,35			
		78	1,00	95 l/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) G30	4 corone semirapido ausiliario	90	3,20	233 g/h	1,90	20	28-30	35
		67	1,65	120 g/h	0,35			
		50	1,00	73 g/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) G31	4 corone semirapido ausiliario	90	3,20	229 g/h	1,90	25	37	45
		67	1,65	118 g/h	0,35			
		50	1,00	71 g/h	0,30			

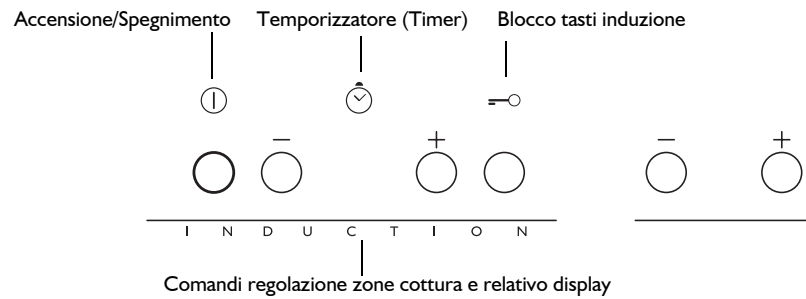
Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello	Portata termica nominale kW	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m ³) alla combustione di 1 m ³ di gas
G20 20 mbar	3 bruciatori	6,15	585 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	3 bruciatori	5,85	426 g/h	30,94
G31 37 mbar	3 bruciatori	5,85	418 g/h	23,80

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 230 V ~ 50 Hz

POTENZA DELLA PIASTRA ELETTRICA: 3000 W

UTILIZZO DELLA ZONA AD INDUZIONE

Mascherina comandi



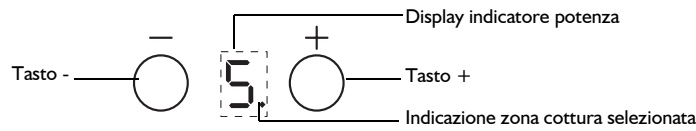
i I simboli grafici del pannello comandi illustrato nelle presenti istruzioni potrebbero differire da quelli riportati sul piano di cottura acquistato. Le funzioni dei tasti sono identiche per tutti i piani cottura di tutti i modelli.

Accensione/spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto **ⓘ** per circa 2 secondi fino all'accensione dei display della zona di cottura. Per spegnere toccare lo stesso tasto fino allo spegnimento dei display. Qualora il piano fosse già stato utilizzato l'indicatore del calore residuo "H" resta attivo fino a raffreddamento della zona di cottura ad induzione.

i Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Attivazione e regolazione zona cottura



Una volta acceso il piano cottura e posizionata la pentola sulla zona ad induzione, regolare il livello di potenza con il tasto +. Una volta premuto il tasto +, sul display viene visualizzato il livello 5. La zona cottura ha diversi livelli di potenza, regolabili con i tasti +/-, che vanno da "1": potenza minima a "9": potenza massima. La funzione ebollizione rapida (Booster), viene visualizzata a display con la lettera "P".

Funzione ebollizione rapida (Booster)

Funzione che permette di sfruttare al massimo la potenza del piano (ad esempio per portare ad ebollizione rapidamente l'acqua). Per attivare la funzione, premere il tasto "+" fino a che il display visualizza "P" oppure, dopo aver acceso il piano cottura, premere direttamente il tasto "-". Anche in questo caso "P" appare a display. Dopo 10 minuti di utilizzo della funzione Booster, l'apparecchio imposta automaticamente la zona al livello 9.

Disattivazione zona cottura

Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto "+" o "-" (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display).

Premere il tasto "-" fino a portare il livello a "0".

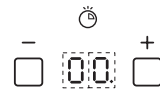
È anche possibile disattivare la zona di cottura toccando contemporaneamente i tasti "+" e "-" contemporaneamente. La zona di cottura si disattiva e compare l'indicatore "H" del calore residuo.

Blocco tasti

La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura. Per attivare la funzione blocco tasti accendere il piano cottura e tenere premuto per tre secondi il **⊖** tasto: un segnale acustico e un indicatore luminoso sotto il simbolo della chiave segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per sbloccare i comandi, ripetere la procedura di attivazione della blocco tasti. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.

La presenza di acqua di pulizia, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Blocco tasti.

Temporizzatore (Timer)



Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura per un tempo massimo di 99 minuti (1 ora e 39 minuti).

Impostare il tempo desiderato regolandosi con i tasti "+" e "-" della funzione timer (vedi figura sopra). Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare). Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare il timer premere il tasto "-" fino all'indicazione "0:0" sul display o premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" del timer.

Contaminuti

Può essere utilizzato a piano cottura non in uso e permette di impostare un tempo massimo di 99 min.

Premere il tasto "+" posizionato sotto gli indicatori del timer: sul display compaiono i minuti da impostare.

Selezionare il tempo desiderato usando i tasti + e -.

Dopo alcuni secondi, il contaminuti inizia il conteggio a ritroso. Allo scadere del tempo impostato si attiva un segnale acustico.

IMPORTANTE! La funzione contaminuti può essere utilizzata solo quando il piano cottura è spento; se viene acceso, il conteggio del contaminuti viene automaticamente annullato.

Indicatori del pannello comandi.

Spia di calore residuo.



Il piano è dotato di un indicatore di calore residuo per la zona di cottura ad induzione.

Se il display visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. Se la zona presenta questa segnalazione è possibile, per esempio, mantenere calda una pietanza o far sciogliere il burro.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Indicatore di pentola non corretta o assente.



Il piano è dotato di sistema automatico di rilevamento presenza pentola. Se questa non viene rilevata, il display con il livello di potenza della zona cottura lampeggia. Verificare che la pentola sia correttamente posizionata e che abbia le caratteristiche riportate nella sezione "Prima dell'utilizzo".

Se dopo 60 secondi non è stata rilevata alcuna pentola, il piano cottura si spegne.

RIFERIMENTI NORMATIVE NAZIONALI



Collegamento all'alimentazione del gas

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

COLLEGAMENTO GAS

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete del gas o 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**.

La lunghezza massima del tubo metallico flessibile è 2 m.

I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma **UNI EN 12864** per gas in bombola e **UNI EN 88** per gas canalizzati (metano di rete).

Produttore:

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (VA)

ITALIA