

**THP 751 W/IX/I IT**



**IT**

Italiano

## Istruzioni per l'uso

**PIANO**

### Sommario

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

**GB**

English

## Operating Instructions

**HOB**

### Contents

Operating Instructions,1  
Warnings,2  
Assistance,3  
Description of the appliance,4  
Installation,5  
Start-up and use,8  
Precautions and tips,8  
Maintenance and care,9  
Troubleshooting,9  
Product Guarantee and Repair Information,10

---

**IT**

## Avvertenze

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

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

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

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

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

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

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

**GB**

## Warnings

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

**IT**

## Assistenza

### Comunicare:

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

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

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

### Assistenza Attiva 7 giorni su 7



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

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



### Estensione di garanzia Airbag

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

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

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

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

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

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

**GB**

## Assistance

### Communicating:

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

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

**! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.**

**IT**

## Descrizione dell'apparecchio

### Vista d'insieme

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

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

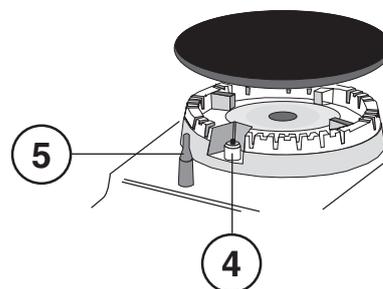
**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

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

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



## Installazione

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

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

! Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

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

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

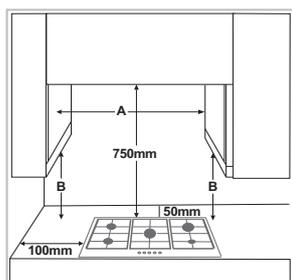
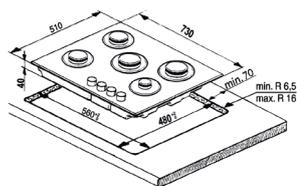
! L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

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

- **Prima di eseguire l'installazione, accertarsi che:**
  - **Le condizioni locali di erogazione del gas (natura e pressione) e le regolazioni del piano di cottura siano compatibili (vedi targhetta matricola e tabella iniettori).**
  - I rivestimenti delle pareti del mobile o degli apparecchi adiacenti al piano di cottura siano resistenti al calore secondo le norme locali.
  - Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico dei fumi. L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme e regolamentazioni in vigore. Prestare una particolare attenzione ai requisiti inerenti la ventilazione.
  - Lo scarico dei fumi della combustione avvenga attraverso apposite cappe aspiranti o tramite elettroventilatori installati a parete e/o su finestre.
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o una areazione più efficace, aumentando la potenza di aspirazione meccanica se già esistente.

### Incasso

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



**NOTA:** Se la distanza "A" tra i pensili della cucina è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere almeno di 530 mm. Se la distanza "A"

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

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

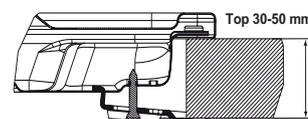
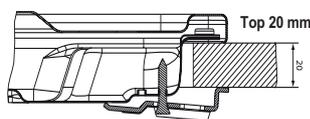
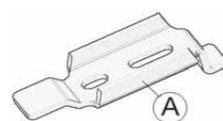
- **Questo prodotto può essere incassato in un piano di lavoro di spessore da 20 a 50 mm.**
- **Se sotto al piano cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie almeno pari all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve chiudere completamente il vano d'incasso 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.**
- Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.



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

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

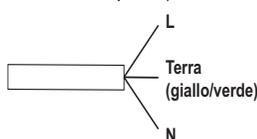
Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia stampigliata sul fondo del piano e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del top (vedi figure seguenti).



### Collegamento elettrico

! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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



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

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

### Collegamento gas

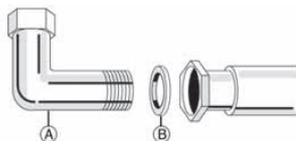
! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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

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

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

- Il collegamento del piano cottura alla rete di erogazione del gas o alla bombola del gas deve essere eseguito mediante un tubo rigido di rame o di acciaio con i raccordi conformi alle norme locali, oppure mediante un tubo flessibile di acciaio inox con superficie continua conforme alle normative locali. Interporre la guarnizione (B) nell'attacco a gomito. La lunghezza massima del tubo è 2 m.
- **PER IL BELGIO:** sostituire l'attacco a gomito (A) dell'apparecchio con quello in dotazione (se presente).



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

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

### Adattamento ai diversi tipi di gas

! Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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

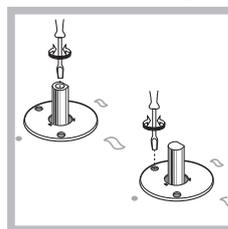
1. Togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo della dimensione appropriata e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
3. Rimontare le parti eseguendo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

- Regolazione aria primaria dei bruciatori

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

- Regolazione minimi

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



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

- avvitare la vite per ridurre l'altezza della fiamma;
- allentare la vite per aumentare l'altezza della fiamma;

La regolazione deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo.

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

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

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

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

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

## Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

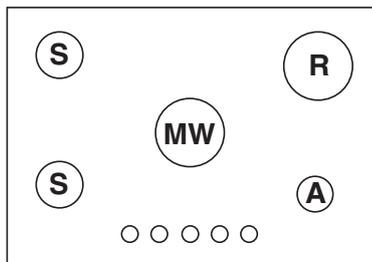
Tabella 1

CATEGORIA I2H3+

TIPO DI GAS UTILIZZATO	TIPO BRUCIATORE	UGELLO	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	CONSUMO NOMINALE	POTENZA TERMICA RIDOTTA kW	PRESSIONE DEL GAS mbar		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) <b>G20</b>	Rapido	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Semi-Rapido	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Ausiliario	72X	1.00	95 l/h	0.40			
	MW	138A	3.50	333l/h	1.65			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) <b>G30</b>	Rapido	85	3.00	218 g/h	0.75	20	28-30	35
	Semi-Rapido	63	1.65	120 g/h	0.40			
	Ausiliario	50	1.00	73 g/h	0.40			
	MW	91	3.50	254 g/h	1.65			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) <b>G31</b>	Rapido	85	3.00	214 g/h	0.75	25	37	45
	Semi-Rapido	63	1.65	118 g/h	0.40			
	Ausiliario	50	1.00	71 g/h	0.40			
	MW	91	3.50	250 g/h	1.65			

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	1MW -1R - 2S -1A	10.80	1028 l/h	9.52
<b>G30</b> 28-30 mbar	1MW -1R - 2S -1A	10.80	785 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 mbar	1MW -1R - 2S -1A	10.80	771 g/h	23.80

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



THP 751 W/IX/IT

## Avvio e utilizzo

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

### Bruciatori gas

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

- Spento
-  Massimo
- Minimo

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

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

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

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

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

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

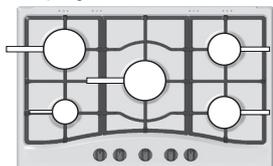
Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

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

Bruciatore	
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 24
Ausiliario (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

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

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



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

razze della griglia offrono ovviamente la massima stabilità.

## Precauzioni e consigli

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

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

### Sicurezza generale

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

### Smaltimento

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

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

### Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

## Manutenzione e cura

### Escludere la corrente elettrica

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

### Pulizia del piano di cottura

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detersivi aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si seccino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detersivi indicati per le superfici in acciaio inox.
- Pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

### Pulizia dei componenti del piano

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

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

### Manutenzione rubinetti gas

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

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

## Anomalie e rimedi

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

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

*Avete controllato se:*

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

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

*Avete controllato se:*

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

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

*Avete controllato se:*

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

### I recipienti sono instabili.

*Avete controllato se:*

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

## Installation

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

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

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

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

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

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

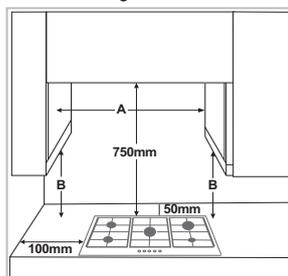
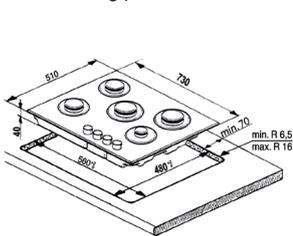
! These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under the hob).

### • Before installation, make sure that:

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

### Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:



**NOTE:** 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.

- 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.

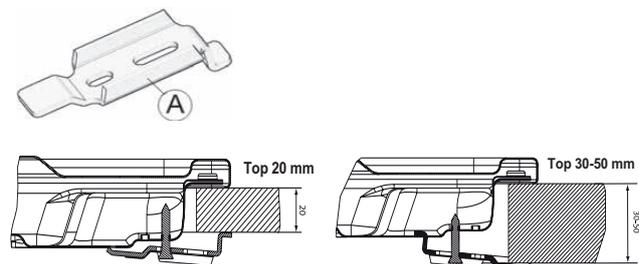
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



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

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

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

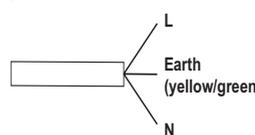


### Electrical connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

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

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



### Connecting the supply cable to the mains

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

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

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted).

by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

## Gas connection

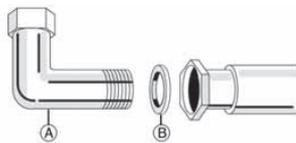
! This operation must be performed by a qualified technician.

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

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

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

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



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

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

## Adapting to different types of gas

! This operation must be performed by a qualified technician.

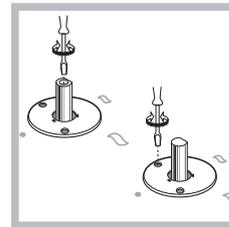
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

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

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

• Setting the burners to minimum

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



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

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

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

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

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

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

### DATA PLATE

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

### ECODESIGN

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

## Burner and nozzle specifications

GB

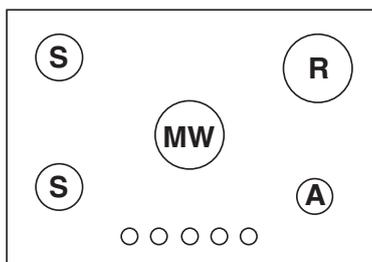
Table 1

CATEGORY II2H3+

TYPE OF GAS USED	TYPE OF BURNER	NOZZLE	RATED THERMAL FLOW RATE kW	RATED CONSUMPTION	REDUCED HEAT CAPACITY kW	GAS PRESSURE mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>	Rapid	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Semi-Rapid	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Auxiliary	72X	1.00	95 l/h	0.40			
	MW	138A	3.30	314 l/h	1.65			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>	Rapid	85	3.00	218 g/h	0.75	20	28-30	35
	Semi-Rapid	63	1.65	120 g/h	0.40			
	Auxiliary	50	1.00	73 g/h	0.40			
	MW	91	3.30	240 g/h	1.65			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b>	Rapid	85	3.00	214 g/h	0.75	25	37	45
	Semi-Rapid	63	1.65	118 g/h	0.40			
	Auxiliary	50	1.00	71 g/h	0.40			
	MW	91	3.30	236 g/h	1.65			

Type of gas used	Model configuration 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	1MW -1R - 2S -1A	10.60	1009 l/h	9.52
<b>G30</b> 28-30 mbar	1MW -1R - 2S -1A	10.60	771 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 mbar	1MW -1R - 2S -1A	10.60	757 g/h	23.80

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



THP 751 W/IX/I

## Start-up and use

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

### Gas burners

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

- Off
- Maximum
- Minimum

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

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

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

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

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

### Practical advice on using the burners

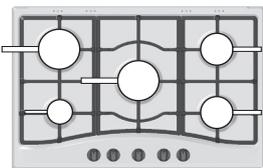
To ensure the burners operate efficiently:

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

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 24
Auxiliary (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

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

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



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

support fingers obviously offer the greatest stability.

## Precautions and tips

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

### General safety

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

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol

on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

### Respecting and conserving the environment

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

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the hob surface

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

### Cleaning the hob parts

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

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

### Gas tap maintenance

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

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

## Troubleshooting

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

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

*Check whether:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

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

*Check to make sure that:*

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

### The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

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

---

**195152970.00**

11/2016 - XEROX FABRIANO

**GB**

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

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.indesit.com.uk](http://www.indesit.com.uk)