

## SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual <http://docs.whirlpool.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

**⚠** These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

**⚠ CAUTION:** The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible).

**⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.**

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

**⚠ WARNING:** If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.

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

**⚠ CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

**⚠ WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous – risk of 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.

**⚠** Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

**⚠** Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

maintenance must not be carried out by children without supervision.

**⚠ CAUTION:** In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight.

**⚠ 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 must be kept away unless continuously supervised.

**⚠** The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

### PERMITTED USE

**⚠ CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

**⚠** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

**⚠** No other use is permitted (e.g. heating rooms).

**⚠** This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

**⚠** Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

**⚠** 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 let the burner flame extend beyond the edge of the pan. If the hob surface is in glass material, do not use the cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.

Do not use: heat diffusers such as metal mesh, or any other types; two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

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.

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

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

### INSTALLATION

**⚠** The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

**⚠** The electrical and gas connections must comply with local regulation.

**⚠** Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it

has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc. ) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty. The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

## GAS CONNECTION

⚠ WARNING: Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in "Burner and nozzle specifications" table.

⚠ WARNING: The configuration conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ WARNING: This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fasted as tightly as possible.

⚠ IMPORTANT: When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ WARNING: This operation must be performed by a qualified technician.

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel) Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

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

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance 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".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from maximum position 1\* to minimum position 2\* to check flame stability.

## ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician).

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

## ELECTRICAL WARNINGS

**⚠️ IMPORTANT:** Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

**⚠️** It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

**⚠️** The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

**⚠️** Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

**⚠️** If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**⚠️ WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

**⚠️** Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

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

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

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 center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.

Only use flat-bottomed pots and pans.

When possible, keep pot lids on during cooking.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

## BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS GB IE MT

CATEGORY I2H

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane)	<b>G20</b>	Rapid (R)	125	3,00	286 l/h	1,00	17	20
		Semi-rapid (SR)	100	1,90	181 l/h	0,80		
		Auxiliary (AUX)	72	1,00	95 l/h	0,50		

Type of gas used	Model configuration 5 BURNERS	Rated thermal flowrate (kW)	Total rated consumption	Air required (m³) for burning 1m³ of gas
<b>G20</b> 20 mbar	1R - 2 SR - 2 AUX	8,8	838 l/h	9,52

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



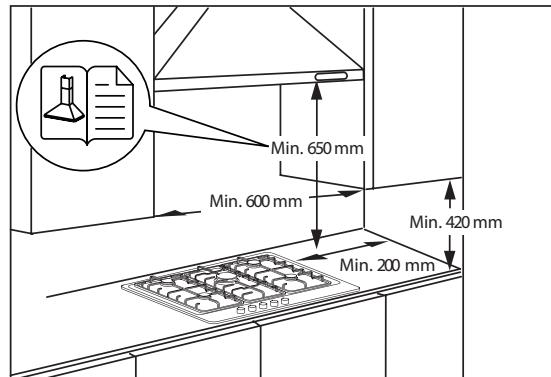
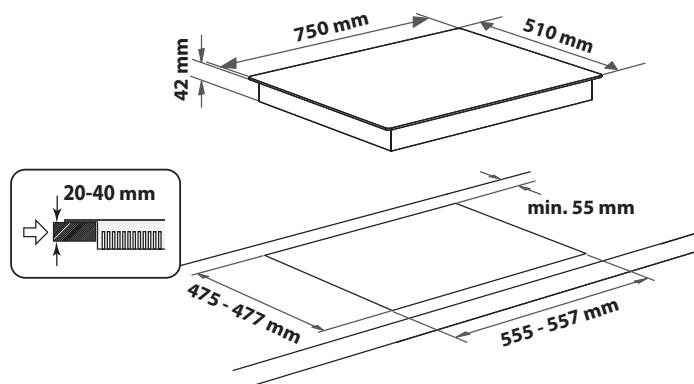
# INSTALLATION (CLASS 3)

## TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

- Use protective gloves for handling, preparing and installing the product.
- This product can be embedded in a worktop 20 ÷ 40 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 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 equipped with a cooling system.

**NOTE:** The burner flame may be extinguished by an air flow, if the removable panel is not installed. The air flow may occur when you open or close the cabinet door or drawer.

## DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



**NOTE:** Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob. Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure). Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure). If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

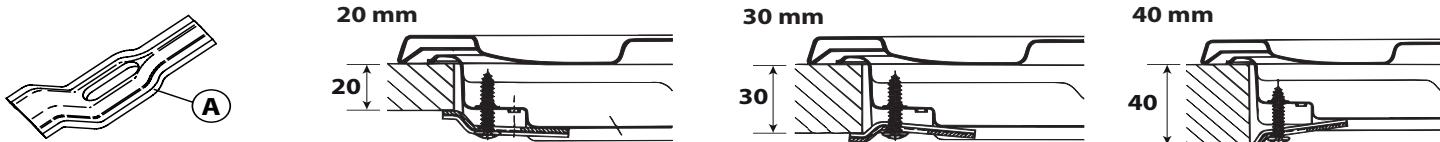
## ASSEMBLY

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.

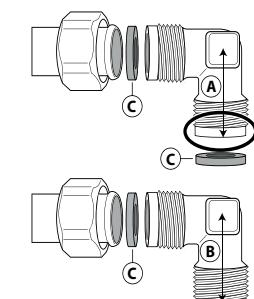
**NOTE:** the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

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).

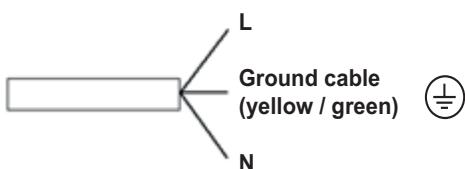


## GAS CONNECTION

- Connect elbow (A)\* or (B)\* supplied with to the hob inlet main pipe and interpose the washer (C) supplied, in compliance with EN 549.
- **\* Use elbow (A) for France and elbow (B) for all other destinations.**
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from maximum position  $\theta$  to minimum position  $\theta$  to check flame stability.



## ELECTRICAL CONNECTION





## THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

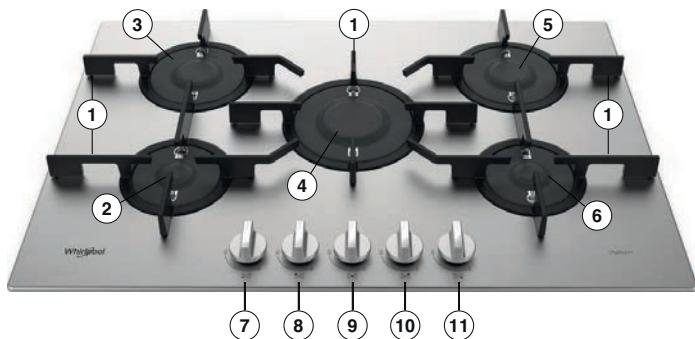


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



## PRODUCT DESCRIPTION



1. Removable panstand grids
2. Auxiliary burner
3. Semi-rapid burner
4. Rapid burner
5. Semi-rapid burner
6. Auxiliary burner
7. Auxiliary burner control knob
8. Semi-rapid burner control knob
9. Rapid burner control knob
10. Semi-rapid burner control knob
11. Auxiliary burner control knob

### Symbols

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| Shaded circle | ● | Tap closed                                     |
| Large flame   |   | Maximum opening/delivery and electric ignition |
| Small flame   |   | Minimum opening or reduced delivery            |

## DAILY USE

### HOW TO USE THE HOB

**⚠** 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 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.**

**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 the 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.

If the burner flame is accidentally extinguished, switch off the burner control and do not try to ignite for at least 1 minute.

### PRACTICAL 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;
- In the case of pans with convex bottoms (WOK), use the support grille (not provided), which should be positioned only on the multi-ring burner;
- avoid accidentally knocking the hob with pans, racks or other kitchen utensils;
- do not leave empty steak grills over the lit burner for longer than 5 minutes.

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

BURNER	POT Ø
Rapid	From 24 to 26 cm
Semi-rapid	From 16 to 22 cm
Auxiliary	From 10 to 14 cm

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).

### CORRECT POSITIONING OF THE FTGH BURNERS



# CLEANING AND MAINTENANCE

**⚠** Disconnect the appliance from the power supply.

## CLEANING THE HOB SURFACE

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and a 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

- Clean glass and enamelled 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.
- The cast-iron grates may be cleaned in the dishwasher.**  
**Remove any burnt-on food before placing the grates in the lowest rack in the dishwasher.**
- 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.**

## TROUBLESHOOTING

If the hob does 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).

## TO CLEAN THE FTGH BURNER:



1	2	3	4
Cepilar Escovar Borsten Fırçalayın Прочистить щёткой Щеткаменем газапай Boýtöşüń Одисит Карапәм Borsten Kefilés Wyczyszczyć szczotką Periati Ödísít kefou Nuvalykite šepeletéliu Notrifit Harjata ישרחה Почистите с щеткой فرشاً	Fregar Esfregar Poeten Ovalayın Погреть Ысықтайу Трицио Ortit Reiben Dörzsölés Czyszczyć podgrzewając Freißt Ötirat Patrinikte kempinéle Paberzt Höörruda ఇంగ్రాప Түркайте أفرك	Enjuagar Enxaguar Spoelen Durulayın Ополоснуть Шаю Әзбұлда Opláchnout Abspülen Öblítés Şıratás Clatá Opláchnut' Nemirkite Nemérőb Loputada ఇంపు Иппачнете اچسل	No remojar Sem amolecimento Niet weken İslatmayın Без замачивания Суга малын қюяга болмайды Охы роўларса Nenamáæet Nicht einweichen Nincs áztatás Nenamáæet Fárð innmæla Nenamáæat' Nuplaukite Noskalot Mitte leotada לְאַתָּבָה HE накисвайтے تجنب التلطيف

### 3. The containers are not stable

Check that:

- the bottom of the container is perfectly flat;
- the container is centred 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.

## AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

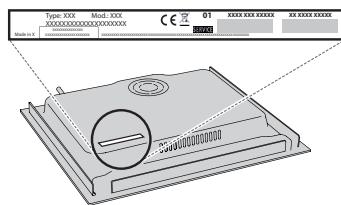
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

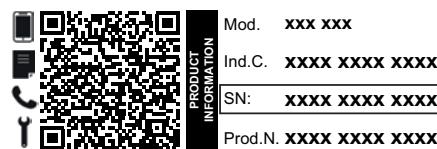
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

### Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Télécharger le manuel d'instructions complet sur <http://docs.whirlpool.eu> ou appeler le numéro de téléphone indiqué sur le livret de garantie.

**⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.**

**⚠ MISE EN GARDE:** L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

**⚠ Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer un dommage aux biens ou des lésions personnelles.**

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil lui-même contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

**⚠ ATTENTION:** La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'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 ignifuge.

**⚠ Utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.**

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

**⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent 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 seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.**

**⚠ MISE EN GARDE:** En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson: éteignez immédiatement tous les brûleurs et la résistance électrique, et coupez l'alimentation électrique; veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil; veillez à ne pas utiliser l'appareil. Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé. Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé.

**⚠ AVERTISSEMENT:** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

**⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

### USAGE AUTORISÉ

**⚠ MISE EN GARDE:** Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

**⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.**

**⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).**

**⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.**

**⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau suivant). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.**

**⚠ 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.**

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser du bord de la casserole. Si la surface de la plaque de cuisson est en verre, n'utilisez pas les grilles en fonte, des pierres olaires, des casseroles et des poêles en terre cuite. N'utilisez pas: de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type; deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière). 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.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates. Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

## INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

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

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ AVERTISSEMENT: Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays.

⚠ Utiliser des régulateurs de pression adéquats pour la pression de gaz indiquée dans les directives.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm<sup>2</sup>; l'ouverture ne doit pas pouvoir se bloquer facilement.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une

salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus pesant que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Donc, les cylindres de GPL, plein ou partiellement rempli, doivent être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

Si vous éprouvez des problèmes pour tourner les boutons des brûleurs, veuillez contacter le Service Après-vente pour remplacer le bec du brûleur s'il est défectueux.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

## RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT: Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau "Caractéristiques du brûleur".

⚠ AVERTISSEMENT: Les conditions de configuration pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ AVERTISSEMENT: Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si les appareils sont branchés à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ IMPORTANT: Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).

⚠ AVERTISSEMENT: Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

⚠ Connexion à un tuyau rigide (cuivre ou acier) La connexion au système de gaz doit être effectuée de façon à ne pas placer de contrainte sur l'appareil. Il existe un raccord de tuyau en forme de L réglable sur la rampe d'alimentation de l'appareil et il est installé avec un joint afin d'éviter des fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le

raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2. **⚠ Connexion d'un tuyau en acier inoxydable sans joint flexible à une fixation filetée.** Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz filetée de dimension 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformément à la réglementation nationale.

**⚠ IMPORTANT:** Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

**⚠** L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe "Adapter à différents types de gaz".

**⚠** Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifier qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1\* à la position minimale 2\* pour vérifier la stabilité de la flamme.

## ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé).

**⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.**

## AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

**⚠ IMPORTANT:** Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

**⚠** Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

**⚠** Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

**⚠** N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes

électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou échappé.

**⚠** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer l'entretien - vous pourriez vous électrocuter; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

**⚠** N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

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

## MISE AU REBUT DES MATERIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Ce symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.



## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.

Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.

Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

## CARACTÉRISTIQUES DU BRÛLEUR

CATÉGORIE I2E+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar			
						min.	nom.	max.	
GAZ NATUREL (Méthane)	<b>G20</b>	Rapide (R) Semi-rapide (SR) Auxiliaire (AUX)	125 100 72	3,00 1,90 1,00	286 l/h 181 l/h 95 l/h	1,00 0,80 0,50	17	20	25
Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 5 BRÛLEURS		Puissance thermique nominale (kW)		Consommation totale nominale	Air nécessaire (m <sup>3</sup> ) à la combustion de 1m <sup>3</sup> de gaz			
<b>G20</b> 20 mbar	1R - 2 SR - 2 AUX		8,8		838 l/h	9,52			

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



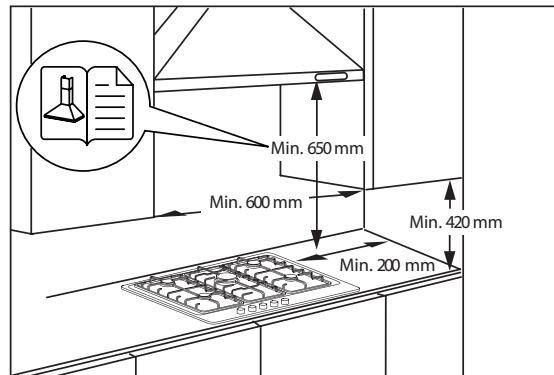
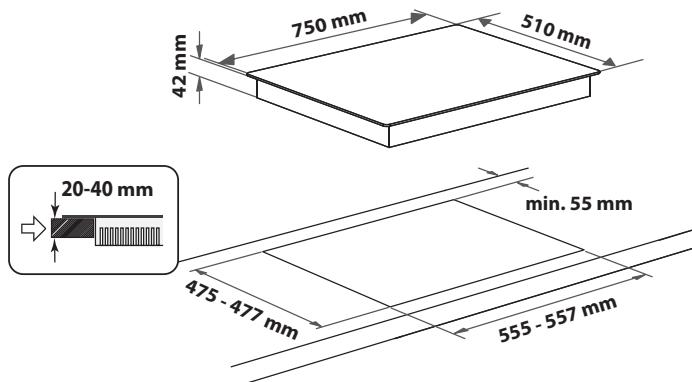
# INSTALLATION (CLASSE 3)

## INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

- Utilisez des gants de protection pour manipuler, préparer et installer le produit.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur.
- Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson, placez un panneau de séparation de dimension au moins égale à celle de la découpe pratiquée dans le plan de travail. Ce panneau 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 doté d'un système de refroidissement.

**REMARQUE** La flamme du brûleur peut être éteinte par un courant d'air, si le panneau amovible n'est pas installé. Le courant d'air peut se produire quand vous ouvrez ou fermez la porte ou le tiroir du meuble.

## DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER

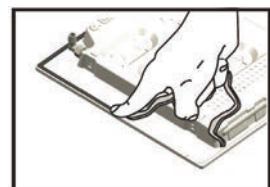


**REMARQUE:** Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 200 mm du bord du plan. Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance (voir figure). Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure). En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

## ASSEMBLAGE

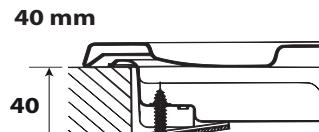
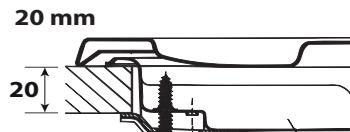
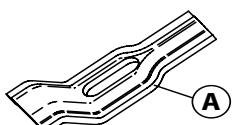
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.

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).

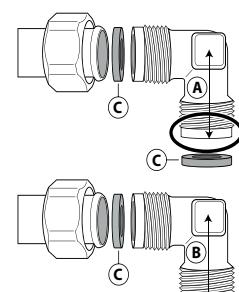


## RACCORDEMENT AU GAZ

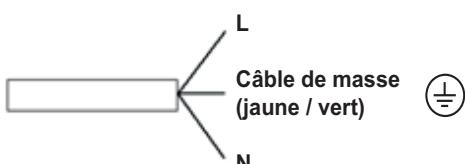
- Raccordez le coude (A)\* ou (B)\* fourni au tuyau principal d'alimentation de la table de cuisson et installez la rondelle (C) fournie, conformément à la norme EN 549.

\* Utilisez le coude (A) pour la France et le coude (B) pour tous les autres pays.

- 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 maximale  $\odot$  à la position minimale  $\ominus$  pour vérifier la stabilité de la flamme.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE





**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

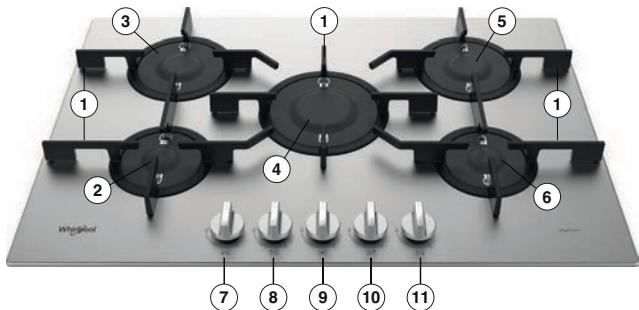


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Grilles amovibles
2. Brûleur auxiliaire
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur rapide
5. Brûleur semi-rapide
6. Brûleur auxiliaire
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur semirapide
9. Bouton de commande du brûleur rapide
10. Bouton de commande du brûleur semirapide
11. Bouton de commande du brûleur auxiliaire

### Symboles

- |               |  |
|---------------|--|
| Cercle ombré  | ● Robinet fermé                                |
| Grande flamme | ○ Ouverture/débit max., et allumage électrique |
| Petite flamme | ◊ Ouverture min./débit réduit                  |

## USAGE QUOTIDIEN

### MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

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

**IMPORTANT: 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 de flamme maximale.
- Appuyez sur le bouton du bandeau de commande 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 le fonctionnement correct du dispositif.
- 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.).
- **Ne maintenez pas le bouton enfoncé 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.**

**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.

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

### CONSEILS PRATIQUES POUR UTILISER LES 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;
- pour les ustensiles de cuisson à fond convexe (WOK), utilisez la grille de support (non fournie), et placez-la uniquement sur le brûleur à plusieurs couronnes.
- évitez les heurts accidentels avec casseroles, grilles ou autres ustensiles de cuisine;
- ne pas utiliser de casseroles ou de-faitouts à cheval sur deux brûleurs ou plus.

**IMPORTANT: une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson; ne positionnez pas les grilles sens dessous dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.**

BRÛLEUR	Ø D'USTENSILE DE CUISSON
Rapide	De 24 à 26 cm
Semi-rapide	De 16 à 22 cm
Auxiliaire	De 10 à 14 cm

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).

### LE POSITIONNEMENT CORRECT DE LA FTGH BRÛLEUR



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**⚠ Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

## NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

**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, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

## NETTOYAGE DES ELEMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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.

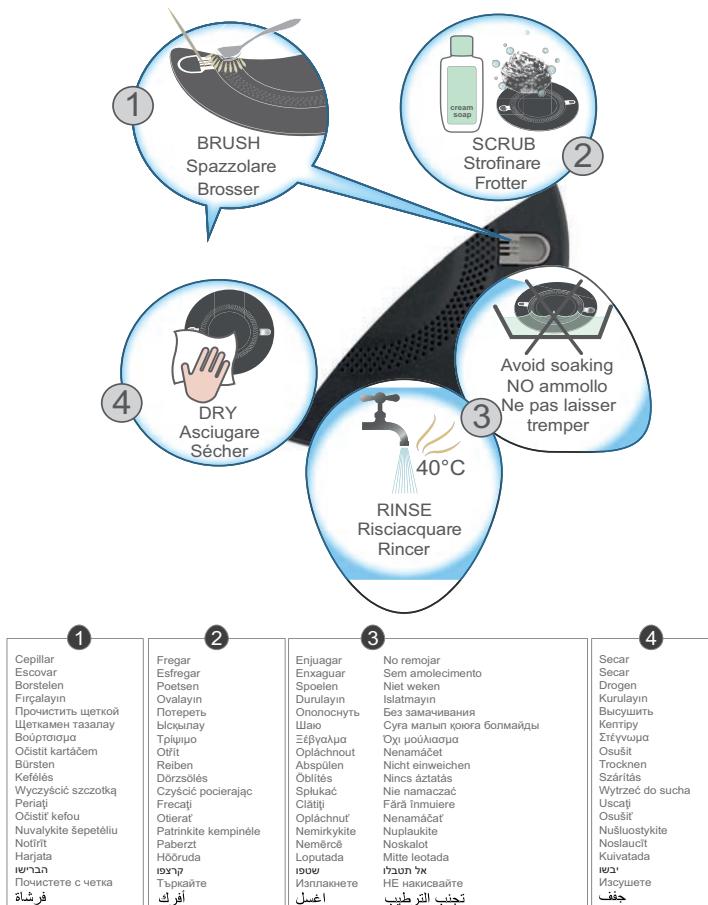
### 2. Le brûleur ne reste pas allumé

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 débit minimal de gaz est correct (voir paragraphe correspondant).

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

## NETTOYAGE DU BRÛLEUR FTGH



### 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 le plus proche.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

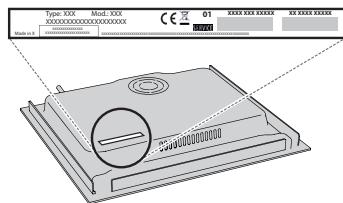
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

### SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

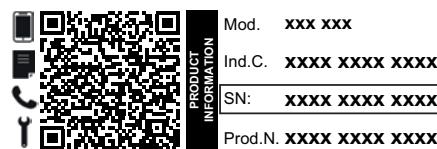
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil;

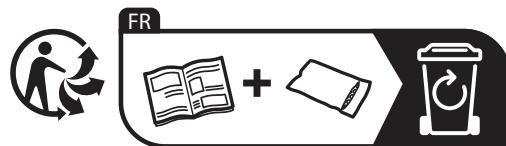


- le numéro de série (le numéro après le mot «SN» sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également disponible dans la documentation;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).



### Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



## NORME DI SICUREZZA

Scaricare il manuale d'uso completo <http://docs.whirlpool.eu> oppure telefonare al numero riportato sul libretto di garanzia.

**⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese.** Se il simbolo del paese non è presente sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.

**⚠ ATTENZIONE:** l'uso di apparecchi di cottura a gas causa la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale di installazione. La cucina deve essere ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio: tenere aperti i canali di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (una cappa di estrazione meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficace, ad esempio l'apertura di una finestra o, se possibile, l'attivazione a una maggiore velocità di un dispositivo di ventilazione meccanica.

**⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.**

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

**⚠ AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

**⚠ AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

**⚠ ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

**⚠ AVVERTENZA:** 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.

**⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.**

**⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini**

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

di età inferiore a 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

**⚠ ATTENZIONE:** in caso di rottura del vetro del piano di cottura: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, non toccare la superficie dell'apparecchio; non utilizzare l'apparecchio.

Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato. Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi.

**⚠ AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.**

### USO CONSENTITO

**⚠ ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

**⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.**

**⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali).**

**⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**

**⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.**

**⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.**

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola. Se la superficie del piano è in vetro, non utilizzare le bistecciere in ghisa, le pietre di collare, le pentole e le padelle in terracotta.

Non utilizzare: dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera). 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 della fiamma piccola.

In caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.

I piedini di protezione in gomma sotto le griglie potrebbero essere ingeriti dai bambini piccoli rappresentando il rischio di soffocamento. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente..

## INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, durante le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi.

⚠ I collegamenti di gas ed elettricità devono essere conformi alle norme locali.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ AVVERTENZA: la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese.

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

⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.

⚠ Il locale deve inoltre consentire un'adeguata circolazione dell'aria, in quanto l'aria è necessaria per la normale combustione. Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata.

⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm<sup>2</sup>; l'apertura non deve essere soggetta ad alcun tipo di ostruzione.

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di circolazione dell'aria del tipo sopra descritto. Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il piano terreno (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di

calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.

Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono mai essere coperte.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

## COLLEGAMENTO DEL GAS

⚠ AVVERTENZA: Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione dell'apparecchio.

⚠ Controllare che la pressione del gas dell'impianto sia in linea con i valori riportati nella Tabella "Specifiche di bruciatori e ugelli".

⚠ AVVERTENZA: le condizioni di configurazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).

⚠ AVVERTENZA: questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. L'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

⚠ Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.

⚠ IMPORTANTE: se si utilizza una bombola di gas o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati correttamente (orientamento verticale).

⚠ AVVERTENZA: questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

⚠ Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.

⚠ Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio) Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo ogni rotazione del raccordo (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.

⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

**⚠ IMPORTANTE:** nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassetti). Il tubo deve passare in un'area libera da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

**⚠** L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o alla bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con l'impianto di alimentazione del gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".

**⚠** Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima 1\* alla posizione minima 2\* per verificare la stabilità della fiamma.

#### **ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS**

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato).

**⚠** Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

#### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

**⚠ IMPORTANTE:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

**⚠** Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione.

**⚠** Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

**⚠** Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

**⚠** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

#### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

**⚠ AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

**⚠** Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

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

#### **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

#### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

Questo prodotto è fabbricato con materiale riciclabile e riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

#### **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Utilizzare pentole e tegami con diametro del fondo corrispondente al diametro della zona di cottura.

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.

Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

#### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 30-2-1.

**SPECIFICHE DI BRUCIATORI E UGELLI** **IT**

**CATEGORIA** I2H

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Potenza termica ridotta kW	Pressione del gas mbar		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano)	<b>G20</b>	Rapido (R) Semirapido (SR) Ausiliario (AUX)	125 100 72	3,00 1,90 1,00	286 l/h 181 l/h 95 l/h	1,00 0,80 0,50	17	20 25

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello 5 BRUCIATORI	Potenza termica nominale (kW)	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m <sup>3</sup> ) per la combustione di 1 m <sup>3</sup> di gas
<b>G20</b> 20 mbar	1R - 2 SR - 2 AUX	8,8	838 l/h	9,52

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



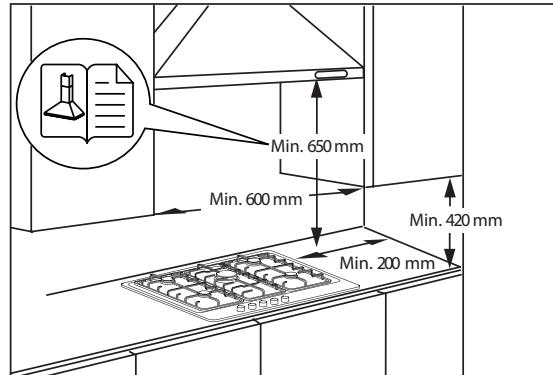
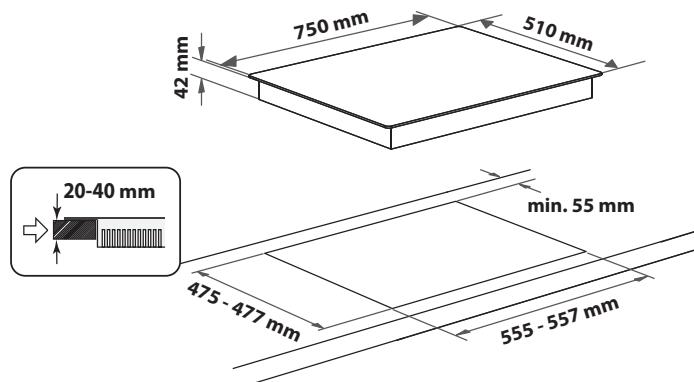
# INSTALLAZIONE (CLASSE 3)

## INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

- Utilizzare guanti protettivi per maneggiare, preparare e installare il prodotto.
- Questo prodotto può essere incassato in un top (piano di lavoro) dello spessore di 20 ÷ 40 mm.
- Se sotto il piano di cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie pari almeno all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve essere posizionato a una distanza massima di 150 mm dalla superficie superiore del piano di lavoro e in nessun caso inferiore a 20 mm dal fondo del piano di cottura. In caso si intenda installare un forno sotto il piano di cottura, assicurarsi che il forno sia dotato di un sistema di raffreddamento.

**NOTA:** La fiamma del bruciatore potrebbe spegnersi in presenza di un flusso d'aria se non è stato installato il pannello rimovibile. Il flusso d'aria può essere prodotto dall'apertura o chiusura della porta del mobile o di un cassetto.

## DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE



**NOTA:** I mobili situati a fianco del piano cottura, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm dal bordo del piano stesso.

Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm (vedi figura). Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).

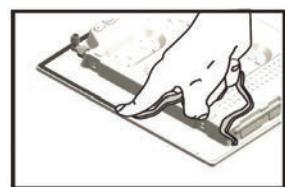
Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm.

## MONTAGGIO

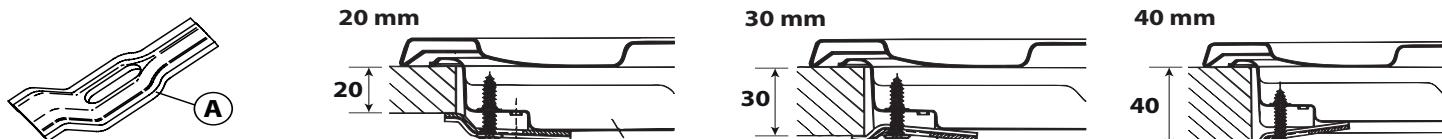
Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano di cottura la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.

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 e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del top (vedere le figure seguenti).

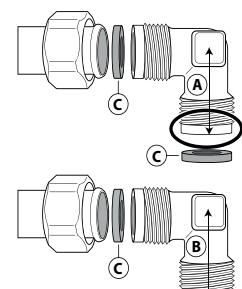


## COLLEGAMENTO GAS

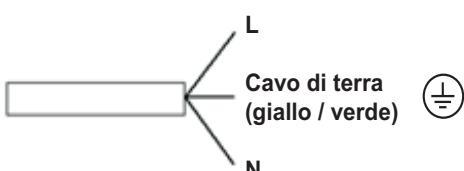
- Collegare il raccordo a gomito (A)\* o (B)\* fornito insieme al tubo di alimentazione principale del piano di cottura e interporre la guarnizione (C) in dotazione, a norma EN 549.

\* Utilizzare il raccordo a gomito (A) per la Francia e il raccordo a gomito (B) per tutti gli altri paesi.

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



## CONNESSIONE ELETTRICA



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

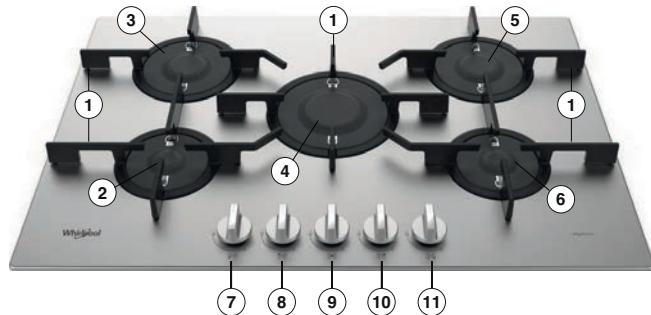


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

**SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Griglie amovibili
2. Bruciatore ausiliario
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore rapido
5. Bruciatore semirapido
6. Bruciatore ausiliario
7. Manopola del bruciatore ausiliario
8. Manopola del bruciatore semirapido
9. Manopola comando bruciatore rapido
10. Manopola del bruciatore semirapido
11. Manopola del bruciatore ausiliario

**Simboli**

Pallino pieno	●	Rubinetto chiuso
Fiamma grande	●	Massima apertura/erogazione e accensione elettrica
Fiamma piccola	○	Minima apertura o erogazione ridotta

## USO QUOTIDIANO

### UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

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

**IMPORTANTE: quando è in funzione, tutta la superficie del piano di cottura potrebbe riscaldarsi.**

- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima.
- Premere la manopola contro la mascherina dei comandi per accendere il bruciatore.
- 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 della fiamma (dovuto a correnti d'aria, interruzione momentanea dell'alimentazione del gas, traboccati di liquidi, ecc.).
- **La manopola non deve essere tenuta premuta per più di 15 secondi. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**

**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 della fiamma piccola.

**Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola.** Ciò indica che il dispositivo di sicurezza non si è scaldato a sufficienza.

In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non tentare di accenderlo per almeno 1 minuto.

### CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI

Questo piano di cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle 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 usare il coperchio;
- evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura;
- nel caso di recipienti con fondo convesso (WOK), utilizzare la griglia di supporto che deve essere posizionata solo sul bruciatore multicorona;
- evitare urti accidentali con pentole, griglie o altri utensili da cucina;
- non lasciare bistecciere vuote sul fornello acceso per più di 5 minuti.

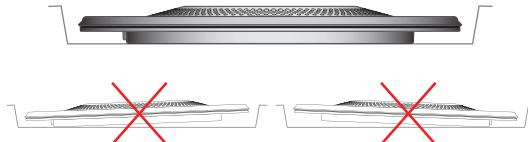
**IMPORTANTE: l'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano; evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.**

BRUCIATORE	Ø RECIPIENTI
Rapido	da 24 a 26 cm
Semirapido	da 16 a 20 cm
Ausiliario	da 10 a 14 cm

Non utilizzare:

- bistecciere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta;
- dissipatori di rete metallica o di altro tipo;
- due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

### CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI FTGH



# PULIZIA E CURA

**⚠️** Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.

## PULIZIA DEL PIANO COTTURA

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detergenti 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 detergenti indicati per le superfici in acciaio inox.

**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 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

- 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.
- Le griglie in ghisa possono essere pulite in lavastoviglie.**  
**Rimuovere eventuali residui di cibo bruciato prima di riporre le griglie nel cestello più basso della lavastoviglie.**
- 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 candela 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.

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il piano cottura 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:

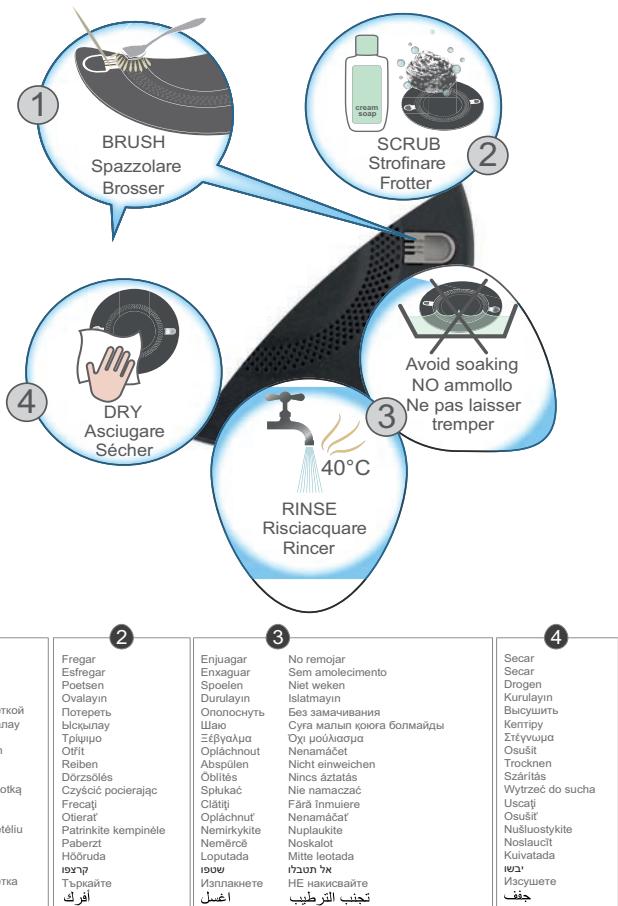
- non ci siano interruzioni nella rete di alimentazione del gas ed elettrica e, in particolare, che il rubinetto del gas sia aperto;
- la bombola del gas liquido non si sia esaurita;
- le aperture del bruciatore non siano ostruite;
- la parte terminale della candela non sia sporca;
- tutte le parti che 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 del dispositivo di sicurezza non sia sporca;

## PULIZIA BRUCIATORI FTGH:



1 Cepillar Escovar Borsteilen Fingeraus Промистити щеткою Шепшамен тазапау Воўнаподзі Bürsten Kefelés Wyczyszczyć szczotką Periať Odísít kartáčem Nufalykite šepetéliu Notřít Harjata સ્વરૂપ Почистите с щетка فرشاً	2 Fregar Esfregar Poetsen Ovalayin Погреть Іспареніе Talipuro Offrit Reiben Dörzsölés Czyszczyć pocierając Frecati Oterat Patrinitke kempinéle Paberzt Hööruda મસ્તક Тріскаїть أفرك	3 Enjuagar Enxaguar Spoelen Burlayin Очищать Шаш Эйфюлма Opláachout Abspülen Oblíties Splukáť Clătiți Opláchnut' Nemírkykite Nemérčo Loputada ઉસ્તુ Изпакнете اغسل	4 No remojar Sem amolecimento Niet weken Islatmayın Борсатылауды Суя маланың болмайды Оғы ројукөргү Nenamádæt Nicht einweichen Nincs áztatás Nie namazcať Fárā īmūiere Nenamádáť Nuplaukitė Noskalot Mitte leotada לְבַזֵּת НЕ наливайте تجفّ التقطيف
--	--	---	--

- la regolazione del minimo sia corretta (vedere il paragrafo corrispondente).

### 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 posizioinate in modo errato.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

## SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

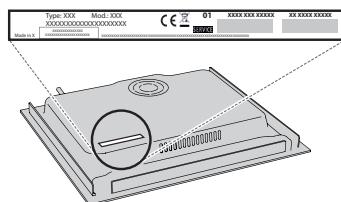
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere "RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

### SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

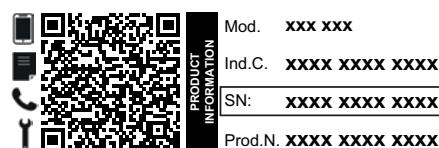
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio). Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;



- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

### Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



## الملازمة للأنواع المختلفة للغاز

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل).

⚠ لغرض تهيئة الجهاز مع نوع غاز آخر يختلف عن النوع المقرر من قبل الجهة الصانعة (موضح على لوحة الصنع)، قم بمراجعة الخطوات الواردة بعد الرسومات الموضحة للتركيب.

### التحذيرات الكهربائية

⚠ هام: معلومات بشأن استهلاك التيار والجهد الكهربائي مذكورة على لوحة التصنيف.

⚠ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء عند تركيبه في موضعه. لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.

⚠ يجب إتاحة فصل الجهاز من مصدر الكهرباء بنزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقاييس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقاييس متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب لا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو حاف القدمين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

### التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز ومن فصله عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أي أعمال صيانة، لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ لا تستخدم منتجات أكلة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو مسحوق تنظيف الأواني.

⚠ لتجنب تعرض جهاز الإشعال الكهربائي للتلف، لا تستخدمه إذا كانت الشعلات ليست في مكانها.

### التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قبلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير .  
لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقه مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

### تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قبلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بال人士 من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجزاء الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المترعرع الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية EU/19/2012/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعديلاتها).  
من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع الناتج السليمي على البيئة وصحة الإنسان.

يغير الرمز **WEEE** الموجود على المنتج أو على المستندات المرفقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

### نصائح توفير الطاقة

استخدم الأواني والقوارير التي لها قاعدة بعرض مساو لنطاق الطهي.  
اقتصر على استخدام الأواني والقوارير ذات القواعد المستوية.

اترك أغطية الأواني بارتفاع فوقها أثناء الطهي إذا أمكن.

استخدم طرحة (حلة) الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.

### بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (UE Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 30-2-1.

كما هو موضع أعلاه. إلا أنه يجب لا تكون هذه الغرف هي المخصصة للمعيشة أو النوم أو التي يوجد بها خطر نشوب حريق.

⚠ يراعى أن الغاز البترولي المسال يهبط إلى الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تستعمل الغرف المزودة بأسطوانات غاز مسال على فتحات للسماح بتصريف الغاز عند وقوع تسريب. وبناءً عليه فإنه يحظر تثبيت أسطوانات الغاز المسال، سواء كانت مملوئة جزئياً أو كلياً، أو حفظها في الغرف أو مناطق التخزين الموجودة أسفل مستوى الأرض (كالسراديب مثلًا). تنصح بإبقاء أسطوانة الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن مصادر الحرارة الخارجية (الأفران والدفيات والمواقد) التي قد ترتفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50 °م.

إذا واجهتك صعوبة في تدوير مقابض الشعلات، فيرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع لتعiger محبس الشعلات إن كان به خلل.

لا يجب أبداً غلطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصرف الحرارة.

⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرفقات الخشبية ونشرة الخشب.

⚠ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق فرن، فيجب تركيب لوح فاصل (غير مورد) في الجزء الموجود أسفل الجهاز.

### وصلة الغاز

⚠ تحذير: قبل التركيب، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) ومن أن تهيئة الجهاز متوافقة.

⚠تحقق من أن ضغط إمداد الغاز يتوافق مع القيم المشار إليها في الجدول "مواصفات الشعلة".

⚠ تحذير: شروط التهيئة الخاصة بهذا الجهاز مذكورة على الملصق (أو لوحة البيانات).

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بتجهيزه لإزالة نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب المتبعة. يجب الانتباه جيداً للمطالبات الخاصة بالتهوية.

⚠ في حالة توصيل الجهاز بالغاز المسال، فيجب تثبيت برجي الضبط وإحكامه قدر الإمكان.

⚠ مهم: عند تركيب أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز، يجب تثبيتها بشكل صحيح (الاتجاه الرأسى).

⚠ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد.

⚠ اقتصر على استخدام خرطوم معدني من أو صلد لوصلة الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ) يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز على النحو الذي يحمي الجهاز من التعرض لأي ضغط أو إجهاد. يوجد تجهيز أنبوبية شكل L قائمة للضبط بمجرى إمداد الجهاز وهي مزودة بإطار إحكام لمنع التسربات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائماً بعد تدوير التجهيز الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز). التجهيز الأنبوبي لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة.

⚠ توصيل أنبوب من خال من الوصلات ومصنوع من الاستانلس ستيل بالملحق الملولب. التجهيز الأنبوبي لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يتعدى طولها 2000 مم وهي ممدودة بالكامل. بمجرد أن يتم

الوصول تأكد أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس الأجزاء المتحركة وغير معرض للضغط. اقتصر على استخدام الأنابيب وإطارات الإحكام التي تتوافق مع التشريعات المحلية المعمول بها.

⚠ هام: في حالة استخدام خرطوم استانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث (مثل الأدراج). ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العواقب تتبع فحصه بكلام طوله.

⚠ يلزم توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة غاز بالتوافق مع التشريعات المحلية المعمول بها. قبل القيام بالتوصيل يجب التأكد من توافق الجهاز مع مصدر الغاز المراد استخدامه. وإن لم يكن الوضع كذلك، اتبع التعليمات الواردة في فقرة "المواومة مع نوع غاز آخر".

⚠ بعد التوصيل بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسربات باستخدام ماء صابوني. قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى 2\* للتحقق من ثبات اللهب.

\* إلى الوضع الأدنى 2 للتحقق من ثبات اللهب.

قم بتزيل دليل التعليمات من الموقع <http://docs.whirlpool.eu> أو اتصل برقم الهاتف الموضح على كتيب الضمان.

**⚠ يجب ألا يتم ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد على ساعة واحدة قبل أو بعد الطهي.**

#### الاستخدام المسموح به

**⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي، مثل الميقاتي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.**

**⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قلب نزلاء الفنادق والموتيلاط والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.**

**⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً تدفئة الغرفة).**

**⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.**

**⚠ استخدم الأواني والقدور التي لها نفس عرض الشعلات أو التي تزيد قليلاً عنه (انظر الجدول المعنوي). تأكد أن الأووعية المستندة على دعامات لا تبرز خارج حافة الموقف.**

**⚠ الاستخدام غير الصحيح للشبكات يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالموقف: لا تضع الشبكات بشكل مقلوب أو تحركها على الموقف.**

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة المساء.

لا تستخدم: الشواليات المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخزفية والأووعية والأواني المصنوعة من التراكتو، ناشرات الشوكونة، مثل الشبكات المعنية، أو آية أنواع أخرى. شعلتين في نفس الوقت على واحد (على سبيل المثال غلاية الأسماك).

إذا كانت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فينصب بإعادة التشغيل باستخدام المقتحم مع إدارته إلى إبعاد اللهب الصغير.

في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الموقف لمعرفة المسافة الصحيحة.

تمثل القدم المطاطية الواقعية المثبتة على الشبكات خطر اختناق الأطفال الصغار. بعد خلع الشبكات، يرجى التأكيد من تركيب القدم بالكامل بشكل صحيح.

#### التركيب

**⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين على الأقل - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة ولتركيبه - خطر الإصابة بجروح قطعية.**

**⚠ يجب أن تكون وصلات الكهرباء والغاز متوازنة مع التشريعات المحلية.**

**⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) والتوصيات الكهربائية والإصلاح بواسطة إلسايف (البلاستيك) يصلح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل الاستخدام. وبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الإنتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك وقطع الستايروフォم إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل التركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تتحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحرائق أو صاعقة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.**

**⚠ تحذير: تعديل الجهاز وطريقة تركيبه من الأمور الهامة لاستخدام الجهاز بصورة آمنة وصححة في جميع البلدان الأخرى.**

**⚠ استخدم منظمات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات ⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يساهم في تصرف أধنة الاحتراق.**

**⚠ ويجب أن تتيح الغرفة حرية تدوير الهواء على النحو السليم، إذ يلزم وجود الهواء لحدوث الاحتراق بشكل صحيح. يجب ألا يفل تدفق الهواء عن 2 متر/3 ساعة لكل كيلو واط من القدرة المقررة.**

**⚠ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يسحب الهواء من الخارج مباشرة عن طريق أنبوب بمقطع عرضي خارجي لا يقل عن 100 سم<sup>2</sup>، يجب ألا تكون الفتحة عرضة لأي نوع من الانسدادات.**

**⚠ ويمكن للنظام أيضاً توفير الهواء اللازم ل الاحتراق بشكل غير مباشر، أي من خلال الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب تدوير الهواء**

**⚠ تسري هذه التعليمات في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يتعين عليك الرجوع إلى التعليمات الفنية التي توفر الإرشادات الضرورية المتعلقة بإجراء التعديلات على الجهاز ليتواء مع ظروف الاستخدام في البلد.**

**⚠ تنبيه: ينتج عن استخدام جهاز الطهي الغازي توليد حرارة ورطوبة ونواتج احتراق في الغرفة المثبت بها. تأكيد من توفر تهوية جيدة بالمطبخ، وخاصة عند استخدام الجهاز: اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط آخر ميكانيكي). الاستخدام المكثف لفترات طويلة للجهاز قد يتطلب تهوية إضافية، مثل فتح النافذة، أو مزيد من التهوية الأكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن ذلك).**

**⚠ عدم اتباع المعلومات الموضحة بهذا الدليل بدقة قد ينتج عنه نشوب حريق أو انفجار، مما يتسبب في تلف الممتلكات أو إصابة الأفراد.**

**اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.**

تقديم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سلية، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

**⚠ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقف، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.**

**⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.**

**⚠ تنبيه: يجب مراعاة عملية الطهي. يجب أيضاً مراعاة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.**

**⚠ تحذير: طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت على الموقف دون مراعاته يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بإغطية اللهب بقطاء أو ببطانية إطفاء حريق.**

**⚠ لا تستخدم الموقف كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر نشوب حريق.**

**⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القراءة البذرية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراعتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يبعث الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.**

**⚠ تنبيه: في حالة تحطم قرص زجاجي ساخن: قم بإطفاء كافة الشعلات على الفور وكذلك أي عنصر تسخين كهربائي، بالإضافة إلى فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالطاقة، لا تقم بلمس سطح الجهاز، لا تستخدم الجهاز.**

قد يتلف الغطاء الزجاجي في حالة تسخينه. قبل غلق الغطاء قم بإطفاء كافة الشعلات والألوان الكهربائية. لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة.

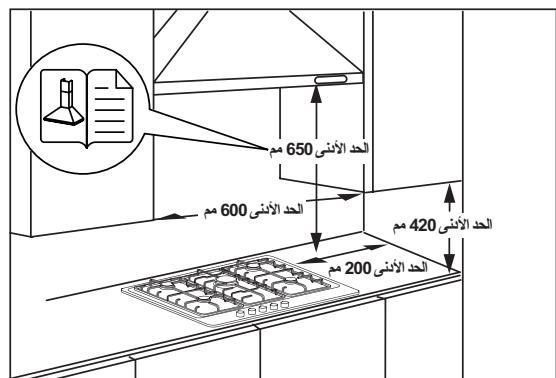
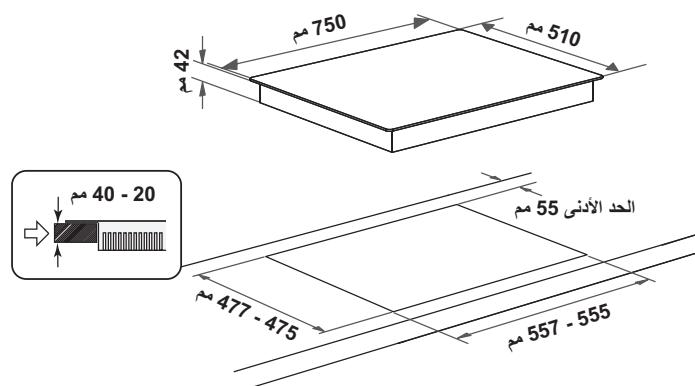
**⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام، يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.**

## التصويم الكهربائي (الفئة 3)

### معلومات فنية لمن يقوم بتركيب الجهاز

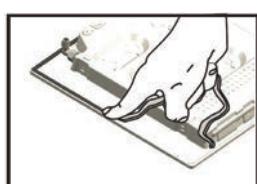
- استخدم الفلاتات الوقية من أجل التعامل مع هذا المنتج وتجبيه وتركيبه.
- يمكن وضع هذا المنتج في طاولة عمل بسطح سمكه 20 إلى 40 مم.
- في حالة عدم وجود فرن أسفل الموقد، ادخل لوحة فاصلة سطحها يساوي على الأقل الفتحة الموجدة في سطح العمل. يجب أن توضع هذه اللوحة على مسافة لا تزيد عن 150 مم أسلف السطح العلوي لسطح العمل، على الأقل نقل عن 20 مم من الجانب السطلي للموقد بای حال من الحال. إذا كنت تتوي تركيب فرن أسفل الموقد، فتأكد من أنه مزود بنظام تبريد.
- ملاحظة هامة:** قد ينطفئ لهب الموقد من تنفس الهواء الجاري، إذا لم يتم تركيب اللوح القابل للإزالة. قد يحدث تيار هواء نتيجة فتح باب الخزانة أو غلقه أو الدرج.

### الأبعاد والمسافات التي يجب مراعاتها



**ملاحظة:** على خزان المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 200 ملم من طرف الرف.  
يجب تركيب الأغطية وفقاً لكتيبات تعليمات التركيب وعلى بعد يصل بحد أدنى إلى 650 ملم من رف التسخين (راجع الشكل).  
يجب تركيب الخزانةhanطية في الغطاء على بعد 420 ملم بحد أدنى من رف التسخين (راجع الشكل).  
إذا تم تركيب رف التسخين أسفل خزانة hanطية، فإنه يجب أن تكون هذه الخزانة مركبة على بعد أدنى فوق رف التسخين.

### التركيب

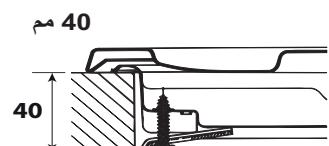
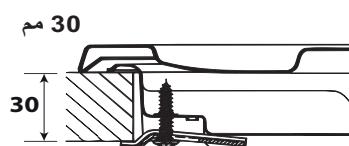
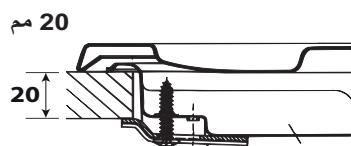
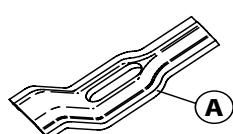


بعد تنظيف السطح الخارجي لهذا المنتج، ضع مانع التسرب المرفق على الموقد كما هو مبين في الشكل.

ضع الموقد في فتحة سطح العمل المجهزة مع مراعاة الأبعاد المحددة في نشرة التعليمات.

**ملاحظة:** يجب أن يكون كبل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بحيث يسمح بتمريره لأعلى.

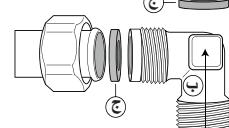
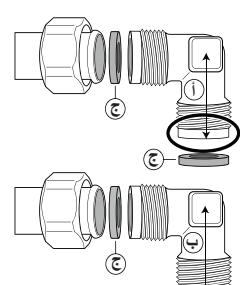
لتثبيت الموقد، استخدم أدوات التثبيت (أ) المرفقة معه. قم بتثبيت أدوات التثبيت في الفتحات المبينة بالسهم واربطها بالمسامير اللولبية حسب سُمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).



### توصيل الغاز

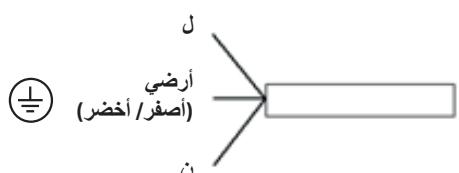
\* قم بتوصيل الوصلة المرفقة (أ) أو (ب)\* الواردة مع الموقد بأنبوب المدخل الرئيسي مع تركيب فاكهة التثبيت (ج) الواردة مع الموقد بما يتفق مع توجيهات المعيار EN 549.

\* استخدم الوصلة المرفقة (أ) في فرنسا واستخدم الوصلة المرفقة (ب) في جميع البلدان الأخرى.



\* بعد توصيل مصدر الغاز، تأكد من عدم وجود تسرب وذلك باستخدام ماء به صابون. قم بإشعال الشعلات، وتدوير المقاييس من موضع الحد الأقصى (ج) لي موضع الحد الأدنى (ج) للتأكد من ثبات اللهب.

### التوصيل بالتيار الكهربائي



ضغط الغاز ملي بار			قدرة سخونة منخفضة كيلوواط	الاستهلاك المقدر للتدفق الحراري كيلوواط	المعدل الاسمي للتدفق الحراري كيلوواط	علامة الحاقدن	نوع الشعلة	نوع الغاز المستخدم
الحد الأقصى.	اسمي.	الحد الأدنى.						
25	20	17	1,00 0,80 0,50	286 لتر/ساعة 181 لتر/ساعة 95 لتر/ساعة	3,00 1,90 1,00	125 100 72	(R) (SR) (AUX)	الغاز الطبيعي (الميثان) G20
الهواء المطلوب (م³) لحرق 3م١ من الغاز			المعدل الجمالي المقدر	المعدل الاسمي معدل التدفق (كيلوواط)	تهيئة الموديل 5 شعلات	1 R - 2 SR - 2 AUX	20 مبار	نوع الغاز المستخدم G20
9,52			838 لتر/ساعة	8,8				

مداد الكهرباء: 220-240 فلتر ~ 60-50 هرتز - 0,6 واط



## التنظيف والصيانة

● يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل إجراء الصيانة.

### التنظيف سطح الموقد

- يجب تنظيف كل الأجزاء الزجاجية والمصقوله بماء دافى ومحول متعادل.
- الأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ قد تظهر بها بقع في حالة غسلها بماء به جير أو منظفات قوية وكربوكسية لها مدة طويلة. يجب مسح أي طعام ينسكب على الموقد (ماء، صلصة، قهوة... الخ) قبل أن يجف.

● يجب أن يتم التنظيف بماء دافى ومنظف متعادل، ثم تجفيفه بقطعة قماش ناعمة أو قطعة شمواه. تخلص من الأوساخ المتصلبة باستخدام منظفات خاصة بالأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل).

● ملاحظة: لا تنظف الأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل) إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.

- لا تستخدم منتجات كاشطة 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 قلوية، كالخل أو السكر أو عصير الليمون على الموقد.

### التنظيف أجزاء الموقد

- لا تنظف اللوح الزجاجي والأجزاء المطلية بطبيعة المنياء إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.
- يمكن خلع الشكتات وأغطية الشعلات والشعارات وتتنظفها.
- قد يتلفها باليد باستخدام ماء دافى ومنظف غير كاشط، وتخلص من أي بقايا طعام وتأكد من عدم اتساعها.
- انسداد أي فتحة من فتحات الشعلات.
- اشطفه برفقة.

● يمكن تنظيف الشبات المصنوعة من حديد الزهر في غسالة الأطباق.

● أزيل أي بقايا أطعمة محترقة قبل وضع الشباتات في الرف السفلي بغضالة الأطباق.

● أعد تركيب الشباتات تأكيد أن منطقة حاملات الأوتاني متوازنة مع الشعلة.

● عند إعادة تركيب الشباتات تأكيد أن منطقة حاملات الأوتاني متوازنة مع الشعلة.

● الموييلات المجهزة بقواس إشعال كهربائية وأداة للسلامة تتطلب تنظيفاً شاملام لطرف القابس لضمان التشغيل الصحيح. افحص هذه الأشياء بصورة متكررة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة بالماء. يجب إزالة أي طعام متيسس باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.

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

## دليل تحري الأعطال

إذا كان الموقد لا يعمل بالطريقة الصحيحة، فارجع إلى دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها لتحديد المشكلة قبل استدعاء خدمة ما بعد البيع

### 1. تغير إشعال الشعلة أو اللهب غير متساوٍ

تأكد مما يلي:

- لم يتم غلق مصدر توصيل الغاز أو الكهرباء خاصة إذا كان صنبور توصيل الغاز مفتوحاً.
- أسطوانة الغاز (الغاز السائل) ليست فارغة.
- فتحات الشعلات ليست مسدودة.
- طرف القابس ليس متساخراً.
- جميع أجزاء الشعلة تم تركيبها بالطريقة الصحيحة.
- عدم مرور تيارات هوائية بالقرب من الموقد.

### 2. الشعلة لا تبقى مشتعلة

تأكد مما يلي:

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



يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

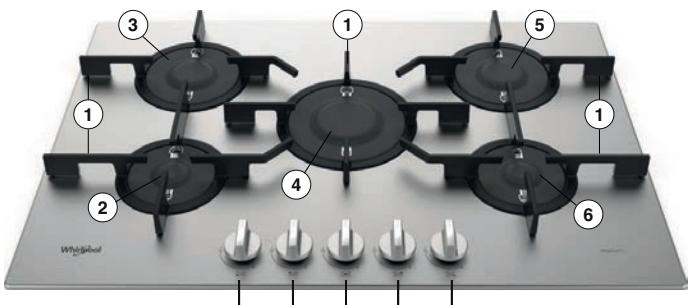
نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

واقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



## وصف المنتج

الرمز	الوصف
نطاق علوي مغلق	دائرة مظللة ●
أقصى فتح/إمداد والإشعال الكهربائي	اللهب الكبير ⑤
اللهب الصغير	أدنى فتحة أو تقليل الإمداد ⑥
مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية	1. شبكات استناد الأوعية القابلة للفك
مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية	2. الشعلة ذات إضافية
مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة	3. الشعلة متوسطة السرعة
مفتاح التحكم في الشعلة السريعة	4. الشعلة السريعة
مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة	5. الشعلة متوسطة السرعة
مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية	6. الشعلة ذات إضافية
مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية	7. مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية
مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة	8. مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة
مفتاح التحكم في الشعلة السريعة	9. مفتاح التحكم في الشعلة السريعة
مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة	10. مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة
مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية	11. مفتاح التحكم في الشعلة ذات إضافية



## الاستخدام اليومي

### طريقة استخدام الموقّد

- لا تستخدم الأواني المصنوعة من الحديد الزهر أو الأواني والقورو المصنوعة من الفخار.
- نشرارات الحرارة مثل الشبكة المعدنية أو أي أنواع أخرى.
- شعلتان في آن واحد لإناء واحد (مثل غلاية السمك).

⚠ لا تسمح للهب الشعلات بأن يمتد خارج حافة الإناء.

ملاحظة هامة: قد تصبح منطقة الموقّد كلها ساخنة عند وجود الموقّد قيد الاستخدام.

لإشعال إحدى الشعلات، قم بتدوير المفتاح المناسب عكس اتجاه عقارب الساعة إلى ضبط أقصى لهب.

اضغط المفتاح تجاه لوحة التحكم لإشعال الشعلة.

بعد اشتعال الشعلة، استمر في الضغط على المفتاح لمدة 5 - 10 ثوان حتى يعمل الجهاز بالطريقة الصحيحة.

يقوم جهاز أمان الشعلة بإغلاق إمداد الغاز إلى الشعلة إذا انطفأ اللهب بشكل عارض (بسبب تيار هواء مفاجئ، توقف توصيل الغاز، غليان السوائل وفراهانها... الخ).

يجب عدم الضغط على المفتاح أكثر من 15 ثانية. إذا لم تُخلِ الشعلة مشتعلة بعد انتهاء هذه المدة، فانتظر دقيقة على الأقل قبل أن تحوّل مرة أخرى.

ملاحظة: إذا أدت ظروف موضعية معينة للغاز الذي يتم توصيله إلى جعل إشعال الشعلة أمراً صعباً، فإننا ننصح بتنكر العولمية مع تشغيل الموقّد عن طريق تدويره إلى إعداد اللهب المنخفض.

قد تنطفئ الشعلة عند تحرير الضغط على المفتاح. يعني ذلك أن جهاز السلامة لم يسخن بدرجة كافية. في هذه الحالة، كرر العمليات السابقة.

في حالة أنسنة اللهب التي تنطفئ في الشعلات دون قصد، أدر مفتاح التحكم في الشعلة إلى وضع الإيقاف والتحاول إعادة إشعال الشعلة لمدة دقيقة على الأقل.

### نصائح عملية لاستخدام الشعلات

هذا الموقّد به شعلات ذات أقطار مختلفة. من أجل الحصول على أداء أفضل للشعلة، يرجى مراعاة القواعد التالية:

• ستحتمل الأواني والقورو التي يكون عرض قواودها بنفس عرض الشعلات أو أكبر بقليل (انظر الجدول الموجود في الجانب الأيمن)؛

استعمل فقط القوارير والأواني ذات القاعدة المسطحة؛

استخدم كمية مياه مناسبة لطهي الأطعمة واترك الغطاء فوق القدر؛

تأكد أن القوارير التي على الشبكات غير بارزة خارج حافة الموقّد؛

في حالة المقالى المزودة بقواعد محدبة (WOK)، استخدم دعامة الشواية، غير المرفقة، والتي لا؛

تجنب ترك شوايات الشتيك فارغة على الشعلة المشغولة لما يزيد عن 5 دقائق.

ملاحظة هامة: قد يؤدي استخدام غير الصحيح للشبكات إلى تلف الموقّد؛ لا تضع الشبكات في

وضع مفتوب أو تقم بمالتها على الموقّد.

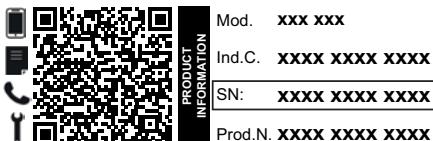


قطر أواني الطهي	الشعلة
26-24 سم	السريعة
22-16 سم	متوسطة السرعة
14-10 سم	إضافية

خدمة ما بعد البيع

يشار إلى الرقم التسلسلي (الرقم الوارد بعد كلمة SN على لوحة الصنع الموجودة أسفل الجهاز). الرقم التسلسلي أيضًا في الوثائق.

- للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).



Mod. **XXX XXX**  
Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**  
SN: **XXXX XXXX XXXX**  
Prod.N. **XXXX XXXX XXXX**

عنوانك بالكامل،  
رقم هاتفك.

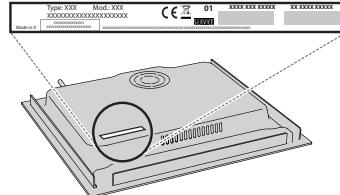
- إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

عند الحاجة للبقاء بآلية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (ضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتغيير الإصلاحات بشكل صحيح).

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان أو اتبع التعليمات الموجودة على الموقع الإلكتروني [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع، يرجى دئما تحديد ما يلي:

- وصف مختصر للعطل،
  - نوع الجهاز وطرازه بدقة،



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاسترجاعية السريعة بجهازك،  
زيارة موقعنا [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا  
المنتـج.



زيارة موقعنا [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)