

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ 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 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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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 appliances 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 m³/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 cm²; 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 fastened 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 to 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.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS
CATEGORY II2H3+

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) G20	Semi-rapid (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliary (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Semi-rapid (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Semi-rapid (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flowrate (kW)	Total rated consumption	Air required (m ³) for burning 1m ³ of gas
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

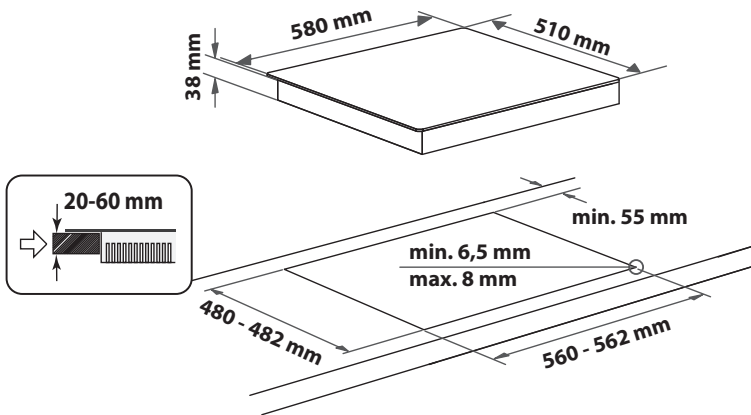
ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W


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 ÷ 60 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel with a surface at least equal to the work surface's opening. 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 case you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is equipped with a cooling system.

DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



NOTE: If distance "A" between the kitchen cabinets is between 600 mm and 730 mm, height "B" must be at least 530 mm. If distance "A" between the kitchen cabinets is greater than the width of the hob, height "B" must be at least 400 mm. If a hood is installed above the hob, refer to the assembly instructions for the hood to see the necessary distance.

ASSEMBLY

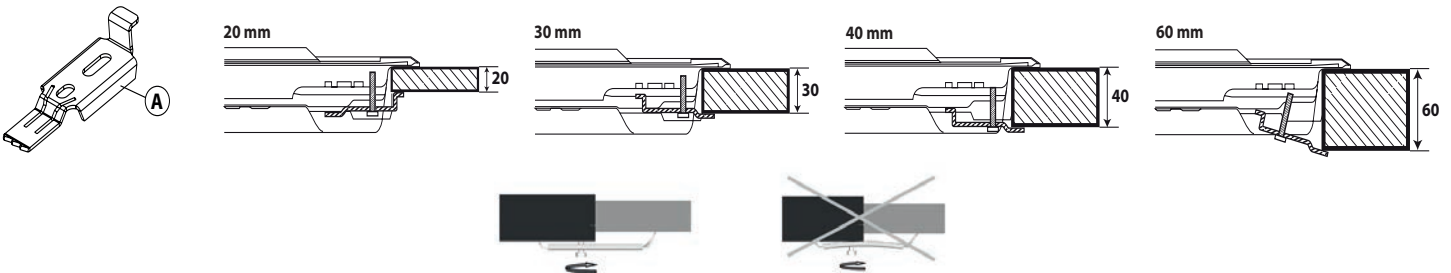
After cleaning the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.

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



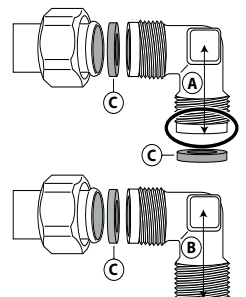
NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

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).

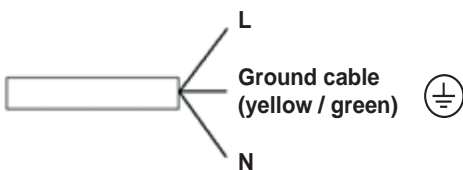


GAS CONNECTION

- 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 max position to minimum position to check flame stability.



ELECTRICAL CONNECTION





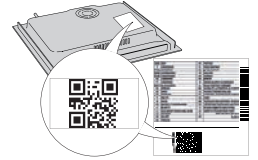
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

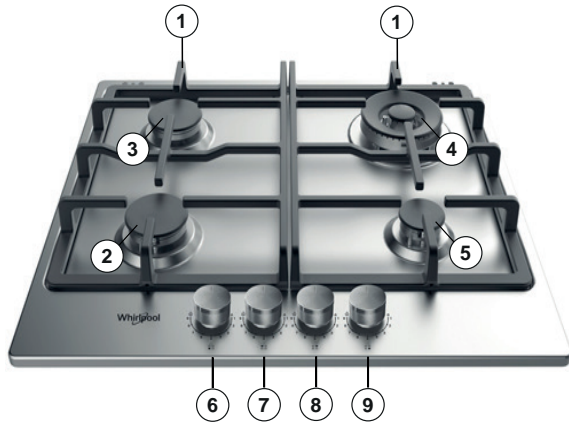


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



PRODUCT DESCRIPTION



1. Removable panstand grids
2. Semi-rapid burner
3. Semi-rapid burner
4. Mini Wok burner
5. Auxiliary burner
6. Semi-rapid burner control knob
7. Semi-rapid burner control knob
8. Mini Wok control knob
9. 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
Mini Wok	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).

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

This operation must be performed by a qualified technician.

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

Remove the information label and keep it with the instructions booklet.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the Instruction:

- the gas injector must be changed by After Sales Service or a qualified technician;
- injector not supplied with the appliance must be ordered from After Sales Service;
- adjust the minimum setting of the taps.

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

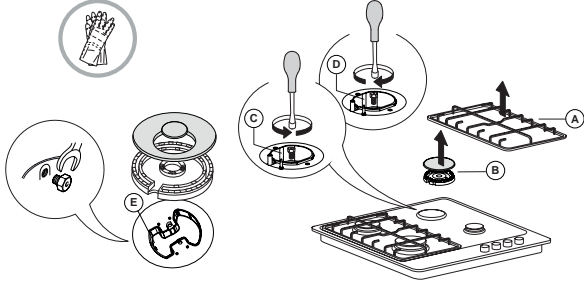
IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

IMPORTANT: when gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).

REPLACING THE INJECTORS (see the injector table in the Safety instructions)

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

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



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

ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

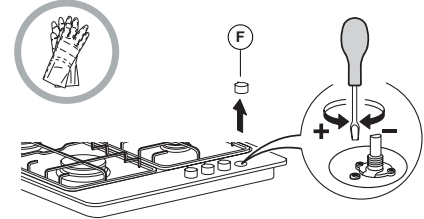
The adjustment must be performed with the tap in a minimum gas setting position (small flame).

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

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

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

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



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

COOKING TABLE

LEVEL	COOKING METHOD/TYPE (SUGGESTED FOR)	COOKING TIPS
1-2	KEEPWARM	Ideal for softening butter, gently melting chocolate in bagnemarie, thawing small portions, creaming risotto.
	GENTILE COOK	
3-4	SIMMERING	Ideal for slow-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) using liquids (water, wine, broth), and for creaming pasta, maintaining a gentle boiling.
	STEWING	
5-6	ROASTING	Ideal for sauteing, stewing vegetables, cooking for longer period, preheating accessories, cooking until creamy.
	FRYING	
7-8	STIR FRYING	Ideal for browning, starting to cook, bringing liquids to the boil quickly, frying deep-frozen products, grilling meat and fish, maintaining a lively boil.
	GRILLING	
9	FAST HEATING	Ideal for rapidly increasing the temperature of food or for heating up liquids (water).

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.

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).

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

In order to receive complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

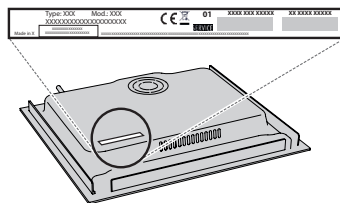
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

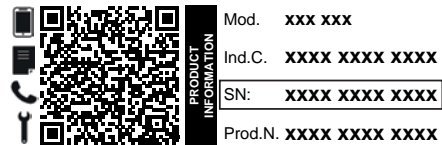
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.whirlpool.eu.

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/docs;
- 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.



⚠ Diese Anweisungen sind gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät erscheint. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät erscheint, muss auf die technischen Anweisungen verwiesen werden, die die notwendigen Anweisungen für die Änderung des Geräts an die Nutzungsbedingungen des Landes enthalten.

⚠ **VORSICHT:** Die Verwendung des Gaskochers führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist: Lassen Sie natürliche Lüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsanlage (mechanische Dunstabzugshaube). Bei längerem intensiven Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, wie das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere Belüftung, durch Erhöhung der Stärke der mechanischen Belüftung (sofern möglich).

⚠ Die Nichtbeachtung der Informationen in dieser Anleitung kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu Sach- oder Personenschäden führen. Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Ölauf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von

Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **VORSICHT!** Bei Glasbruch der Heizplatte: Schalten Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ab und trennen Sie das Gerät elektrisch von der Stromquelle; berühren Sie nicht die Geräteoberfläche; benutzen Sie das Gerät nicht.

Der Glasdeckel kann einbrechen, wenn er heiß wird. Schalten Sie alle Brenner und die elektrischen Platten aus, bevor Sie den Deckel schließen. Schließen Sie den Deckel nicht, wenn der Brenner zündet.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT!** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem des Brenners entspricht oder etwas größer ist (siehe spezielle Tabelle). Stellen Sie sicher, dass Kochgeschirr, das auf den Rosten steht, nicht über die Kante des Kochfelds hinaus steht.

⚠ Eine inkorrekte Verwendung der Gitter kann zur Beschädigung des Kochfelds führen: positionieren Sie die Gitter nicht falsch herum oder schieben Sie diese über das Kochfeld.

Die Brennerflamme darf sich nicht über den Pfannenrand hinaus ausbreiten. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld keine Grillpfannen aus Gusseisen, Steingutgeschirr, sowie Töpfe und Pfannen aus Ton verwenden.

Verwenden Sie Folgendes nicht: Wärmeverteiler, wie z.B. Metallgitter oder ähnliches. Zwei Gasbrenner gleichzeitig für einen Behälter (z.B. Fischkessel).

Falls bestimmte örtliche Gegebenheiten des gelieferten Gases das Entzünden des Gasbrenners erschweren, empfehlen wir, den Vorgang mit Bedienknopf auf Einstellung kleine Flamme zu wiederholen.

Bei der Installation einer Dunstabzugshaube über dem Kochfeld entnehmen Sie den korrekten Abstand bitte der Gebrauchsanleitung der Abzugshaube.

Die schützenden GummifüÙe auf den Gittern stellen eine Erstickungsgefahr für kleine Kinder dar. Stellen Sie nach dem Entfernen der Gitter sicher, dass alle FüÙe richtig angebracht sind.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Elektro- und Gasanschlüsse müssen der örtlichen Bestimmung entsprechen.

⚠ Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (falls vorhanden) sowie der elektrische Anschluss und eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ **WARNUNG:** Um das Gerät in allen weiteren Ländern sicher und korrekt zu nutzen, sind Änderungen am Gerät und an der Art der Installation unerlässlich.

⚠ Verwenden Sie für den in der Gebrauchsanweisung angegebenen Gasdruck geeignete Druckregler.

⚠ Der Raum muss mit einem Luftabsaugsystem ausgestattet sein, das Verbrennungsgase ableitet.

⚠ Der Raum muss außerdem eine korrekte Luftzirkulation ermöglichen, da Luft für eine normale Verbrennung benötigt wird. Der Luftstrom darf nicht weniger als 2 m³/h pro kW installierter Leistung betragen.

⚠ Das Umluftsystem kann Luft direkt von außen durch eine Leitung mit einem Innendurchmesser von mindestens 100 cm² aufnehmen; Die Öffnung darf nicht anfällig für Verstopfungen jeglicher Art sein.

⚠ Das System kann auch indirekt die Luft bereitstellen, die für die Verbrennung benötigt wird, d.h. aus benachbarten Räumen, die wie oben beschrieben mit Luftzirkulationsrohren ausgestattet sind. Diese Räume dürfen jedoch keine Gemeinschaftsräume, Schlafzimmer oder Räume sein, die eine Brandgefahr darstellen können.

⚠ Flüssiggas sinkt auf den Boden, da es schwerer als Luft ist. Daher müssen Räume, in denen sich Flüssiggasflaschen befinden, mit Entlüftungsöffnungen ausgestattet sein, damit im Falle eines Lecks das Gas entweichen kann. Daher dürfen Flüssiggasflaschen, ob teilweise oder vollständig gefüllt, nicht in unterirdischen Räumen oder Lagerräumen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es wird empfohlen, nur die im Raum

verwendete Flasche so zu lagern, dass sie keinen externen Wärmequelle ausgesetzt ist (Öfen, Kamine, Herde usw.), die die Temperatur der Flasche über 50 °C erhöhen könnte.

Sollten Sie beim Drehen der Bedienknöpfe der Gasbrenner Schwierigkeiten haben, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice, um den Hahn des Gasbrenners auszutauschen, sofern dieser fehlerhaft ist.

Die Öffnungen, die zur Belüftung und Verteilung der Wärme verwendet werden, dürfen niemals abgedeckt werden.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

GASANSCHLUSS

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gastyp und Gasdruck) und die Konfiguration des Geräts kompatibel sind.

⚠ Stellen Sie sicher, dass der Druck der Gasversorgung mit den in Tabelle angegebenen Werten übereinstimmt „Brenner- und Düsenspezifikationen“.

⚠ **WARNUNG:** Die Konfigurationsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben.

⚠ **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht an einen Entlüfter für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den aktuellen Installationsrichtlinien installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt den entsprechenden Anforderungen an die Belüftung.

⚠ Wenn das Gerät an Flüssiggas angeschlossen ist, muss die Stellschraube so fest wie möglich festgezogen werden.

⚠ **WICHTIG:** Wenn die Gasflasche oder der Gasbehälter installiert wird, muss diese/r korrekt eingesetzt sein (vertikale Ausrichtung).

⚠ **WARNUNG:** Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

⚠ Verwenden Sie nur flexible oder starre Metallleitungen für die Gasverbindung.

⚠ Anschluss an ein starres Rohr (Kupfer oder Stahl) Der Anschluss an das Gassystem muss so erfolgen, dass keine Belastung auf das Gerät ausgeübt wird. An der Geräteversorgungsrampe befindet sich ein verstellbarer L-förmiger Rohranschluss, der mit einer Dichtung ausgestattet ist, um Lecks zu verhindern. Die Dichtung muss immer nach dem Drehen des Rohranschlusses ersetzt werden (die Dichtung ist im Lieferumfang enthalten). Der Gasversorgungsrohranschluss ist ein zylindrischer 1/2 Gas Gewindestecker.

⚠ Anschließen eines flexiblen, fugenlosen Edelstahlrohrs an einen Gewindeanschluss Der Gasversorgungsrohranschluss ist ein zylindrischer 1/2 Gas Gewindestecker. Diese Rohre müssen so installiert werden, dass sie im komplett ausgefahrenen Zustand nie länger als 2000 mm sind. Wenn der Anschluss hergestellt wurde, stellen Sie sicher dass das flexible Metallrohr keine beweglichen Teile berührt und nicht zusammengedrückt wird. Verwenden Sie nur Rohre

und Dichtungen, die den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen.

⚠ **WICHTIG:** Bei Verwendung einer Edelstahlleitung muss diese so eingebaut werden, dass keine beweglichen Möbelteile (z.B. Schublade) berührt werden. Sie muss durch einen Bereich ohne Hindernisse führen und entlang deren gesamten Länge geprüft werden können.

⚠ Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden nationalen Vorschriften an die Hauptgasversorgung oder die Gasflasche angeschlossen werden. Bevor Sie die Verbindung herstellen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit der Gasversorgung kompatibel ist, die Sie verwenden möchten. Wenn dies nicht der Fall ist, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Anpassung an unterschiedliche Gassorten“.

⚠ Prüfen Sie nach dem Anschluss an die Gasversorgung mit Seifenlauge auf Undichtigkeiten. Zünden Sie jetzt die Brenner und drehen Sie die Einstellknöpfe von der Maximalstufe 1* auf die Mindeststufe 2*, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

ANPASSUNG AN UNTERSCHIEDLICHE GASSORTEN

Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden).

⚠ Um das Gerät an eine Gassorte anzupassen, für die es nicht hergestellt wurde (auf dem Typenschild angegeben), befolgen Sie die entsprechenden Schritte in den Installationszeichnungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ **WICHTIG:** Informationen über Strom- und Spannungsaufnahme finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG


⚠ **WARNUNG:** Vordem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von

der Stromversorgung getrennt ist; Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

⚠ Um eine Beschädigung der elektrischen Zündvorrichtung zu vermeiden, verwenden Sie diese nicht, wenn die Gasbrenner sich nicht in deren Gehäuse befinden.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.

Einen Schnellkochtopf verwenden, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 30-2-1.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Gerätes gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.

Gasart	Brennertyp	Düsenmar- keirung	Nennwärme- leistung kW	Nennverbrauch	Reduzierte Wärmeleistung kW		Gasdruck mbar		
					FR	BE	min.	nom.	max.
ERDGAS (Methangas) G20	Halbschneller (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	0,50	17	20	25
	Zusatzbrenner (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40	0,45			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20	2,20			
FLÜSSIGES ERDÖLGAS (Butangas) G30	Halbschneller (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40		20	28-30	35
	Zusatzbrenner (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40				
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20				
FLÜSSIGES ERDÖLGAS (Propangas) G31	Halbschneller (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40		25	37	45
	Zusatzbrenner (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40				
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20				

Gasart	Modellkonfiguration 4 BRENNER	Nennwärmeleistung (kW)	Gesamt-Nennverbrauch	Erforderliche Luft (m ³) für die Verbrennung von 1m ³ Gas
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

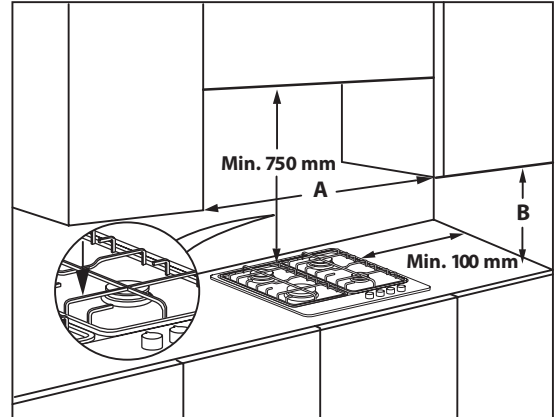
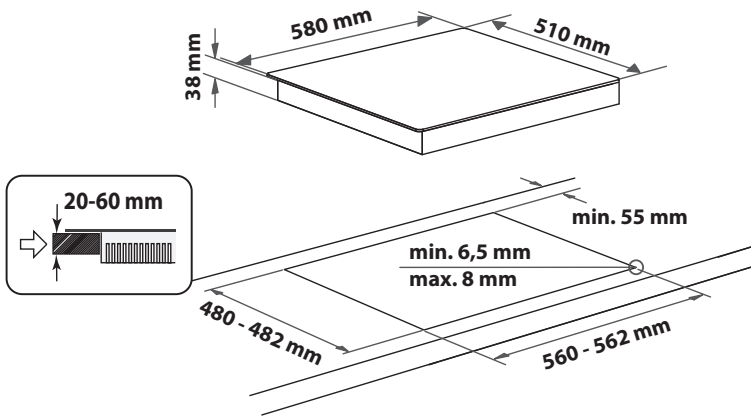
STROMVERSORGUNG: 220-240 V ~ 50-60 Hz -0,6 W


INSTALLATION (KLASSE 3)

TECHNISCHE INFORMATIONEN FÜR DEN INSTALLATEUR

- Verwenden Sie bei der Handhabung, Vorbereitung und Installation des Geräts Schutzhandschuhe.
- Dieses Gerät kann in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 20 bis 60 mm integriert werden.
- Wenn sich unter dem Kochfeld kein Ofen befindet, setzen Sie eine Trennwand mit einer Oberfläche mit mindestens derselben Öffnung der Arbeitsfläche ein. Diese Trennwand darf höchstens 150 mm unter der Oberkante der Arbeitsoberfläche positioniert werden, jedoch nicht weniger als 20 mm von der Unterkante des Kochfelds. Falls Sie unter dem Kochfeld einen Backofen installieren möchten, stellen Sie sicher, dass dieser mit einem Kühlsystem ausgestattet ist.

ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



HINWEIS: Wenn der Abstand „A“ zwischen den Wandschränken zwischen 600 mm und 730 mm beträgt, muss die Höhe „B“ mindestens 530 mm betragen.

Wenn der Abstand „A“ zwischen den Wandschränken größer ist als die Breite der Kochzone, muss die Höhe „B“ mindestens 400mm betragen.

Beachten Sie bitte bei Installation einer Abzugshaube über der Kochzone die Abzugshaubenanleitung für den korrekten Abstand.

MONTAGE

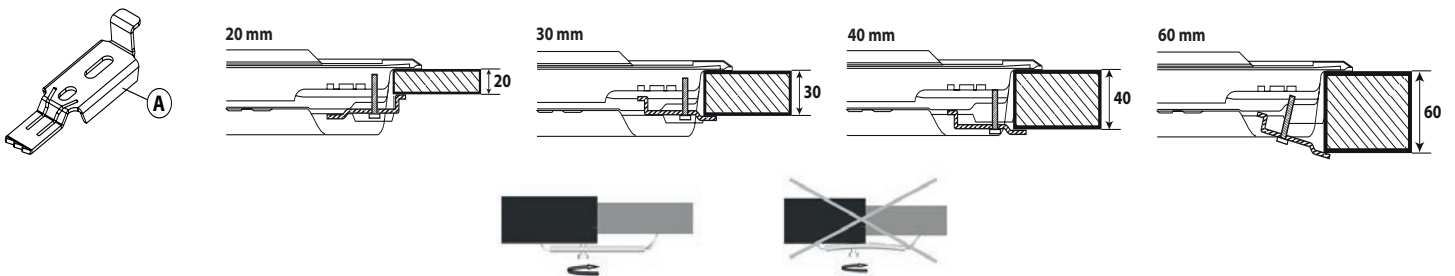
Setzen Sie nach sorgfältiger Reinigung der Oberfläche des Kochfeldes das beiliegende Dichtungsprofil wie in der Abbildung gezeigt ein



Positionieren Sie das Kochfeld in der Öffnung in der Arbeitsfläche, die gemäß den in der Anleitung angegebenen Abmessungen angefertigt wurde.

HINWEIS: Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde nach oben herausziehen zu können.

Verwenden Sie zur Befestigung der Kochmulde die mitgelieferten Klammern (A). Setzen Sie die Klammern in die durch die Pfeile angezeigten Bohrungen ein und befestigen Sie dieselben mit den für die Stärke der Arbeitsplatte geeigneten Schrauben (siehe Maße im Folgenden).

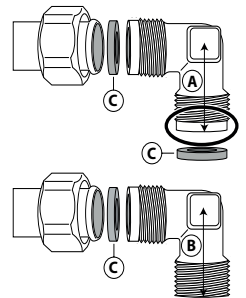


GASANSCHLUSS

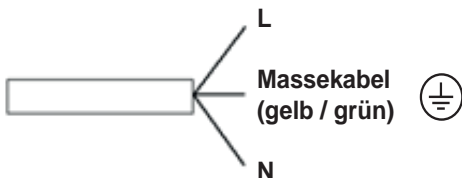
Verbinden Sie das mitgelieferte Kniestück (A)* oder (B)* mit der Hauptleitung für den Kochfeldeinlass und fügen Sie die mitgelieferte Distanzscheibe (C) gemäß EN 549 ein.

* Verwenden Sie Kniestück (A) für Frankreich und Kniestück (B) für alle anderen Länder.

- Suchen Sie nach dem Anschluss an das Gasnetz mit Seifenwasser nach eventuellen undichten Stellen. Zünden Sie jetzt die Brenner und drehen Sie die Einstellknöpfe von der Maximalstufe 🔥 auf die Mindeststufe 🔥, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS





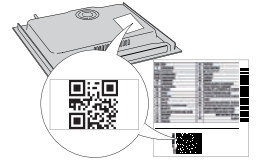
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register.

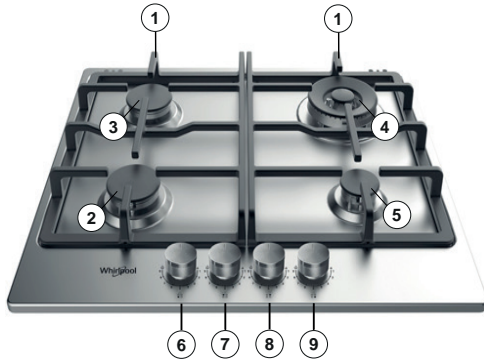


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN





PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Ausbaubare Topfständergitter
2. Halbschneller Gasbrenner
3. Halbschneller Gasbrenner
4. Mini Wok Gasbrenner
5. Zusatzbrenner
6. Bedienknopf für halbschnellen Gasbrenner
7. Bedienknopf für halbschnellen Gasbrenner
8. Bedienknopf für Mini Wok Gasbrenner
9. Bedienknopf für Zusatzbrenner

Symbole

- Ausgefüllter Kreis ● Hahn geschlossen
- Große Flamme  Maximale Öffnung/
Versorgung und elektrische Zündung
- Kleine Flamme  Mindestöffnung oder
reduzierte Versorgung



TÄGLICHER GEBRAUCH

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

 Die Brennerflamme darf sich nicht über den Pfannenrand hinaus ausbreiten.

ACHTUNG: wenn das Kochfeld verwendet wird, kann der gesamte Kochfeldbereich heiss werden.

- Drehen Sie zum Entzünden eines der Gasbrenner den entsprechenden Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf maximale Flammeneinstellung.
- Drücken Sie den Bedienknopf gegen das Bedienfeld, um den Gasbrenner zu entzünden.
- Halten Sie den Bedienknopf nach dem Entzünden des Gasbrenners ca. 5-10 Sekunden lang gedrückt, um eine korrekte Funktion des Geräts zu ermöglichen.
- Die Sicherheitsvorrichtung des Gasbrenners unterbricht die Gasversorgung zum Gasbrenner, wenn die Flamme unbeabsichtigt erlischt (aufgrund eines plötzlichen Luftzugs, einer Unterbrechung in der Gasversorgung, überkochender Flüssigkeiten usw.).
- **Der Bedienknopf darf maximal 15 Sekunden lang gedrückt werden. Wenn der Gasbrenner nach Ablauf dieser Zeit nicht entzündet bleibt, warten Sie bitte mindestens eine Minute, bevor Sie erneut versuchen, diesen zu entzünden.**

HINWEIS: Falls bestimmte örtliche Gegebenheiten des gelieferten Gases das Entzünden des Gasbrenners erschweren, empfehlen wir, den Vorgang mit Bedienknopf auf Einstellung kleine Flamme zu wiederholen.

Der Gasbrenner kann erlöschen, wenn der Bedienknopf freigegeben wird. Dies bedeutet, dass die Sicherheitsvorrichtung nicht ausreichend erwärmt wurde. Wiederholen Sie in diesem Fall die oben beschriebene Vorgehensweise. Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position 'AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE FÜR DIE VERWENDUNG DER GASBRENNER

Dieses Gerät verfügt über Gasbrenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Befolgen Sie für bessere Brennerleistung bitte folgende Regeln:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Böden dieselbe Breite aufweisen, wie die Gasbrenner bzw. etwas größer sind (siehe Tabelle rechts);
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden;
- Verwenden Sie die korrekte Menge Wasser zur Zubereitung von Lebensmitteln und decken Sie den Topf ab;
- Stellen Sie sicher, dass Töpfe auf den Gittern nicht über die Kochfeldkante hinaus ragen;
- Verwenden Sie für Pfannen mit Konvexböden (WOK) den mitgelieferten Unterstützungsrill, der nur auf dem 4-Ring-Brenner positioniert werden darf;
- Vermeiden Sie unbeabsichtigte Stöße mit Töpfen, Rosten oder anderen Küchengeräten;
- Lassen Sie eine leere Steakpfanne nicht länger als 5 Minuten auf dem eingeschalteten Herd stehen.


ACHTUNG: Eine inkorrekte Verwendung der Gitter kann zur Beschädigung des Kochfelds führen; positionieren Sie die Gitter nicht falsch herum oder schieben Sie diese über das Kochfeld.

BRENNER	TOPF Ø
Mini Wok	Von 24 bis 26 cm
Halbschneller	Von 16 bis 22 cm
Zusatzbrenner	Von 10 bis 14 cm

Verwenden Sie nicht Folgendes:

- Gusseiserne Grillpfannen, Kochsteine, Terracottatöpfe und -pfannen.
- Wärmeverteiler, wie z. B. Metallgitter oder ähnliches.
- Zwei Gasbrenner gleichzeitig für einen Behälter (z. B. Fischkessel).

EINSTELLUNG AUF UNTERSCHIEDLICHE GASSORTEN

 Der Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Wenn das Gerät mit einer anderen Gassorten betrieben werden soll als der auf dem Typenschild und dem Informationsschild oben auf dem Kochfeld angegeben Sorte, sind die Düsen zu wechseln.

Entfernen Sie das Informationsschild und bewahren Sie es mit der Gebrauchsanleitung auf.

Verwenden Sie für den in der Gebrauchsanweisung angegebenen Gasdruck geeignete Druckregler.

- Die Gasdüse muss vom Kundenservice oder einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Nicht im Lieferumfang des Geräts enthaltene Gasdüsen müssen beim Kundenservice bestellt werden.
- Passen Sie die Mindesteinstellung der Hähne an.

HINWEIS: Bei Verwendung von LPG (G30/G31) muss die Mindest-Gaseinstellschraube so weit wie möglich festgezogen werden.

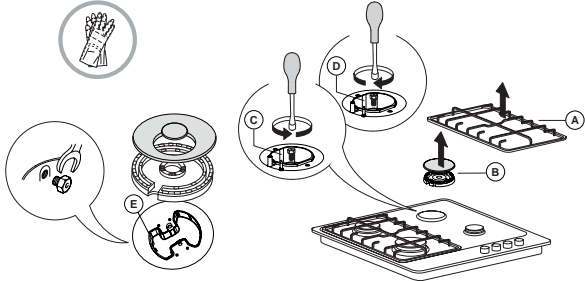
ACHTUNG: Sollten Sie beim Drehen der Bedienknöpfe der Gasbrenner Schwierigkeiten haben, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice, um den Hahn des Gasbrenners auszutauschen, sofern dieser fehlerhaft ist.

ACHTUNG: Bei Einsatz eines Gaszylinders muss der Gaszylinder bzw. der Gasbehälter korrekt eingesetzt werden (vertikale Ausrichtung).

AUSTAUSCH DER DÜSEN (siehe düsentabelle in der Sicherheitshinweise)

⚠ Der Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Gitter (A) entfernen.
- Gasbrenner (B) herausziehen.
- Düse (C) mit einem Steckschlüssel geeigneter Größe abschrauben, auszutauschende Düse abschrauben.
- Diese durch eine für die neue Gassorte geeignete Düse ersetzen.
- Düse in (D) wieder zusammenbauen.
- Wenn Sie über einen Gasbrenner mit mehreren Kronen verfügen, verwenden Sie zum Austauschen der Düse (E) einen Schraubenschlüssel.



Denken Sie vor der Installation des Kochfelds daran, dass mit den Düsen gelieferte Gaskalibrierungsschild so anzubringen, dass es die bestehenden Informationen bezüglich der Gaskalibrierung umfasst.

MINDESTGASEINSTELLUNG DER HÄHNE ANPASSEN

⚠ Der Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

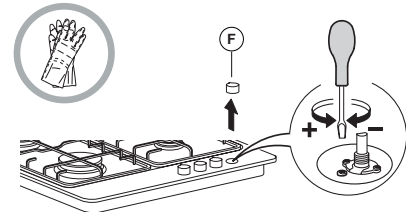
Die Einstellung muss mit Hahn in Mindestgaseinstellungsposition (kleine Flamme) erfolgen:

Die Hauptluft der Gasbrenner muss nicht eingestellt werden.

Um eine korrekte Anpassung der Mindesteinstellung sicherzustellen, entfernen Sie den Bedienknopf (F) und gehen Sie folgendermaßen vor:

- Ziehen Sie die Schraube zur Verringerung der Flammenhöhe (-) fest.
- Lösen Sie die Schraube zur Erhöhung der Flammenhöhe (+).

Entzünden Sie an dieser Stelle die Gasbrenner und drehen Sie die Bedienknöpfe von der Maximalstellung zur Mindeststellung, um die Flammenstabilität zu prüfen.



Nach Abschluss der Einstellung dichten Sie mit Siegelwachs oder ähnlichem Material ab.

GARTABELLE

STAND	GARMETHODE/-TYP (EMPFOHLEN FÜR)	KOCHTIPPS
1-2	WARMHALTEN	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade im Wasserbad, Auftauen von kleinen Portionen, Quellen von Risotto.
	SCHONENDES GAREN	
3-4	KÖCHELN	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (Wasser, Wein, Brühe) und zum Quellen von Nudeln unter schonendem Sieden.
	SCHMOREN	
5-6	ROESTEN	Ideal zum Dünsten, Schmoren von Gemüse, Garen über einen längeren Zeitraum, Vorheizen von Zubehöerteilen, sämig Garen.
	BRATEN	
7-8	RÜHRBRATEN	Ideal zum Anbraten, Ankochen, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten, Braten von Tiefkühlkost, Grillen von Fleisch und Fisch, sprudelnden Kochen.
	GRILLEN	
9	SCHNELLES ERWÄRMEN	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen oder zum Aufkochen von Flüssigkeiten (Wasser).

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

KOCHFELD-OBERFLÄCHE REINIGEN

- Alle Bauteile aus Emaille und Glas sind mit warmem Wasser und Neutralreiniger zu reinigen.
- Edelstahlflächen können durch kalkhaltiges Wasser oder aggressive Reinigungsmittel verschmutzt werden, wenn diese zu lang miteinander in Kontakt sind. Jegliche verschütteten Lebensmittel (Wasser, Soße, Kaffee usw.) müssen vor dem Antrocknen entfernt werden.
- Reinigen Sie diese mit warmem Wasser und Neutralreiniger und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Lappen oder Fensterleder ab. Entfernen Sie eingetrocknete Verschmutzungen mit besonderen Reinigern für Edelstahlflächen.

HINWEIS: Reinigen Sie Edelstahl nur mit einem weichen Lappen oder Schwamm.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammenden Produkte.
- Belassen Sie keine säure- oder laugenhaltigen Substanzen, wie z. B. Essig, Senf, Salz, Zucker oder Zitronensaft, auf dem Kochfeld.

KOCHFELDEILE REINIGEN

- Reinigen Sie Teile aus Glas und Emaille nur mit einem weichen Lappen oder Schwamm.
- Gitter, Brennerdeckel und Gasbrenner können zur Reinigung ausgebaut werden.
- Reinigen Sie diese von Hand mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei jegliche Lebensmittelreste und prüfen Sie, ob Brenneröffnungen verstopft sind.
- Abspülen und abtrocknen.
- **Die Gusseisengitter können im Geschirrspüler gereinigt werden. Entfernen Sie angebrannte Lebensmittel, bevor Sie die Gitter in den Unterkorb des Geschirrspülers geben.**
- Bauen Sie die Gasbrenner und Brennerdeckel wieder korrekt in die entsprechenden Gehäuse ein.
- Stellen Sie beim Ersetzen der Gitter sicher, dass der Topfständerbereich mit dem Gasbrenner ausgerichtet ist.
- Bei Modellen mit elektrischen Zündsteckern und Sicherheitsvorrichtung muss das Steckerende sorgfältig gereinigt werden, um eine korrekte Funktion sicherzustellen. Prüfen Sie diese Bauteile häufig und reinigen Sie sie ggf. mit einem feuchten Lappen. Festgebackene Speisereste müssen mit einem Zahnstocher oder einer Nadel entfernt werden.

HINWEIS: Um eine Beschädigung der elektrischen Zündvorrichtung zu vermeiden, verwenden Sie diese nicht, wenn die Gasbrenner sich nicht in deren Gehäuse befinden.

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst „Störung - was tun?“ zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

1. Der Gasbrenner entzündet sich nicht oder die Flamme ist ungleichmäßig.

Prüfen Sie Folgendes:

- Die Gas- bzw. Elektroversorgung ist nicht abgeschaltet und insbesondere der Gasversorgungshahn ist geöffnet.
- Der Gaszylinder (Flüssiggas) ist nicht leer.
- Die Gasbrenneröffnungen sind nicht verstopft.
- Das Steckerende ist sauber.
- Alle Gasbrennerenteile sind korrekt positioniert.
- Im Bereich des Kochfelds ist kein Luftzug vorhanden.

2. Der Gasbrenner bleibt nicht entzündet.

Prüfen Sie Folgendes:

- Beim Entzünden des Gasbrenners wurde der Bedienknopf ausreichend lang gedrückt, um die Schutzvorrichtung zu aktivieren;
- Die Gasbrenneröffnungen sind nicht im Bereich des Thermoelements verstopft;
- Das Ende der Sicherheitsvorrichtung ist sauber;
- Die Mindestgaseinstellung ist korrekt (siehe entsprechenden Abschnitt).

3. Die Behälter sind nicht stabil.

Prüfen Sie Folgendes:

- Der Behälterboden ist vollständig flach;
- Der Behälter ist auf dem Gasbrenner zentriert;
- Die Gitter wurden nicht ausgetauscht oder inkorrekt positioniert.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

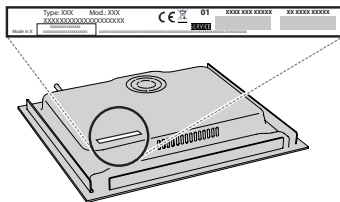
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.whirlpool.eu.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- Seriennummer (Nummer nach dem Wort „SN“ auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer finden Sie auch in der Dokumentation;



Mod. **xxx xxx**
Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**
SN: **xxxx xxxx xxxx**
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website docs.whirlpool.eu/docs;
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ 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.

⚠ 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 m³/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 cm²; 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 fileté. Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz fileté 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 conformes 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 MATÉRIAUX 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.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

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		
					FR	BE	min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) G20	Semi-rapide (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	0,50	17	20	25
	Auxiliaire (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40	0,45			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20	2,20			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) G30	Semi-rapide (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40		20	28-30	35
	Auxiliaire (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40				
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20				
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) G31	Semi-rapide (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40		25	37	45
	Auxiliaire (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40				
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20				

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m ³) à la combustion de 1m ³ de gaz
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

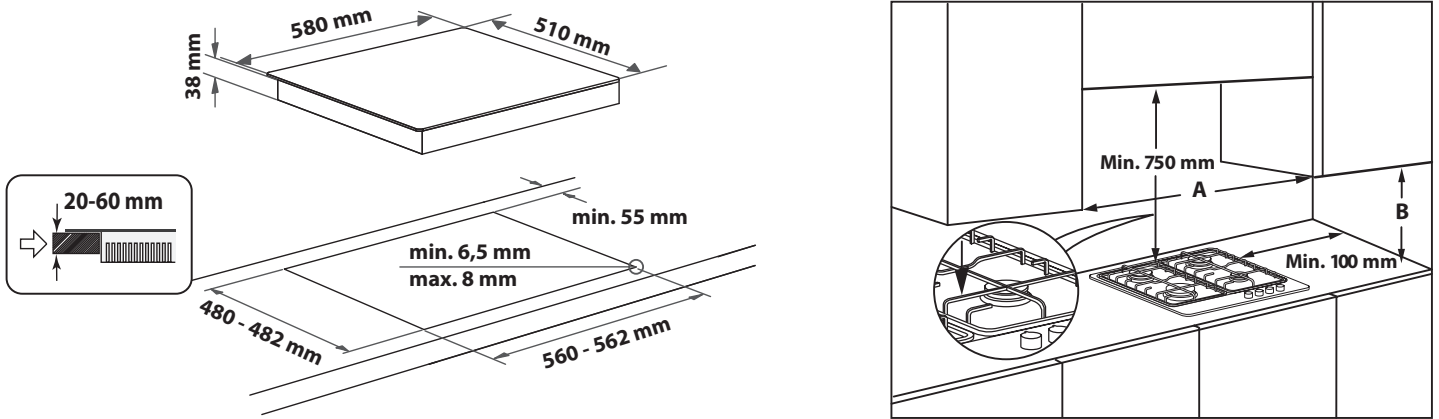
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W


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 ÷ 60 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.

DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



REMARQUE: si la distance "A" entre les éléments muraux est de 600 mm à 730 mm, la hauteur "B" doit être au minimum de 530 mm. Si la distance "A" entre les éléments muraux est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être au minimum de 400 mm. Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

ASSEMBLAGE

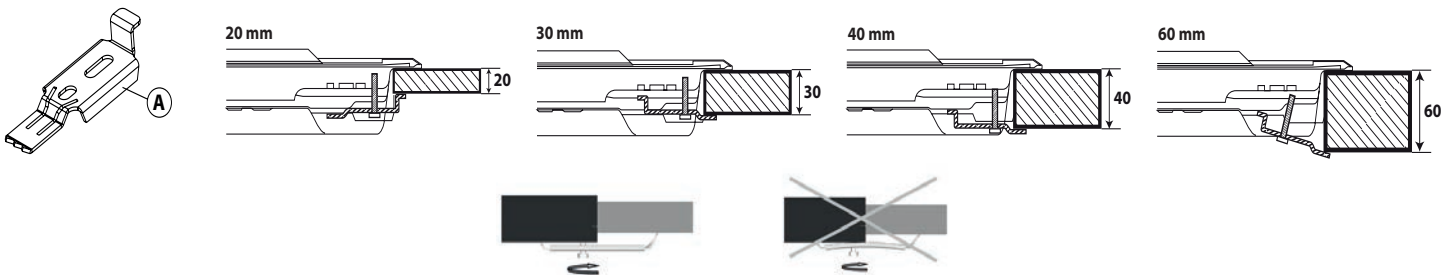
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.

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



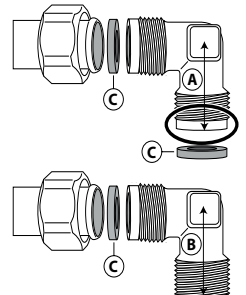
REMARQUE: le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

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).

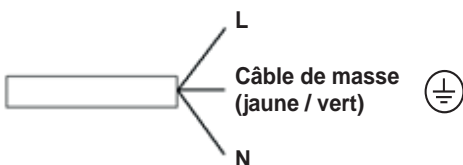


RACCORDEMENT AU GAZ

- 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 à la position minimale 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.

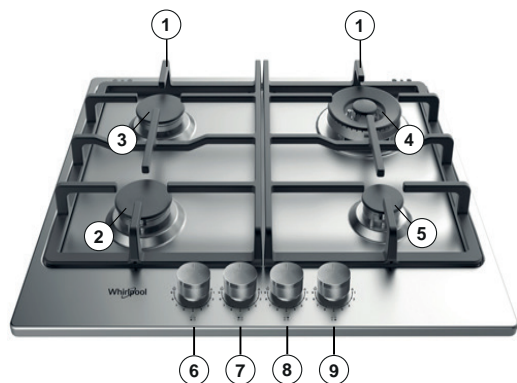


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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



DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Grilles amovibles
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur Mini Wok
5. Brûleur auxiliaire
6. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
7. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
8. Bouton de commande du brûleur Mini Wok
9. 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 dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

BRÛLEUR	Ø D'USTENSILE DE CUISSON
Mini Wok	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).

ADAPTATION A DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

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

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

- l'injecteur de gaz doit être remplacé par le Service Après-vente ou par un technicien qualifié;
- si l'injecteur n'est pas livré avec l'appareil, commandez-le auprès du Service Après-vente;
- réglez les robinets sur le minimum.

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

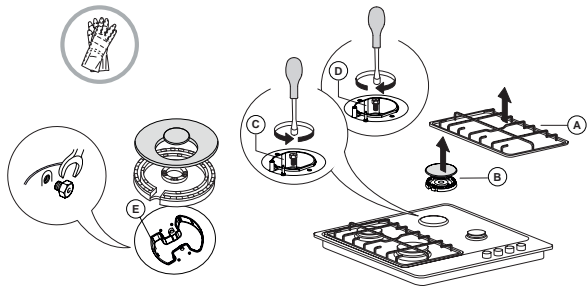
IMPORTANT: si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, contactez le Service Après-vente pour le remplacement du robinet du brûleur si celui-ci est défectueux.

IMPORTANT: si vous utilisez une bouteille de gaz, veillez à ce qu'elle soit correctement installée (orientation verticale).

REPLACEMENT DES INJECTEURS (voir le tableau des injecteurs dans le Consignes de sécurité)

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

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



Avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas de coller l'étiquette fournie avec les injecteurs contenant les informations correspondant au gaz utilisé.

RÉGLAGE DES ROBINETS SUR LE MINIMUM

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

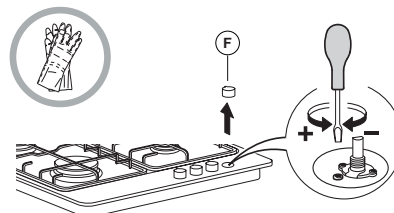
Le réglage doit être effectué avec le robinet sur le minimum ⚡ (petite flamme).

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

Pour vous assurer que le réglage minimal est correctement réglé, retirez le bouton (F) et procédez comme suit :

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

Allumez maintenant les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale ⚡ vers la position minimale ⚡ pour vérifier la stabilité de la flamme.



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

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU	MÉTHODE/TYPE DE CUISSON (SUGGÉRÉ POUR)	CONSEILS DE CUISSON
1-2	GARDER AU CHAUD	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat au bain-marie, décongeler les aliments de petite taille, préparer la sauce du risotto.
	CUISSON DOUCE	
3-4	MIJOTER	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon), et pour préparer la sauce des pâtes, en maintenant une lente ébullition.
	CUISSON VAPEUR	
5-6	RÔTIR	Idéal pour les légumes sautés, à la vapeur, des cuissons longues, le préchauffage d'accessoires, la cuisson jusqu'à atteindre une texture crémeuse.
	FAIRE FRIRE	
7-8	SAUTER	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, porter à ébullition rapide, frire des produits surgelés, griller la viande et le poisson, maintenir une ébullition vive.
	GRILLER	
9	CHAUFFAGE RAPIDE	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments ou pour chauffer les liquides (eau).

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 recurer.
- 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 ÉLÉMENTS 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 électrique 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.

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

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).

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.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

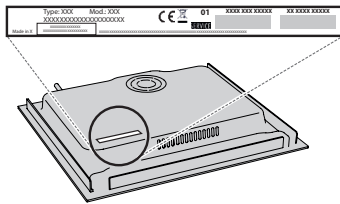
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

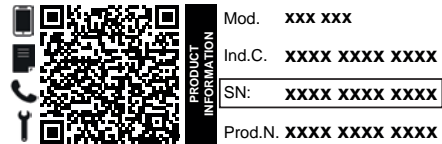
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web www.whirlpool.eu.

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/docs;
- 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.



⚠ Deze instructies zijn van toepassing als het landsymbool op het apparaat staat. Als het symbool niet op het apparaat verschijnt, moet u de technische instructies raadplegen om het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land aan te passen.

⚠ **VOORZICHTIG:** Gebruik van het gaskooktoestel produceert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: zorg voor openingen voor natuurlijke ventilatie of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap). Bij langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door het openen van een raam, of een effectievere ventilatie, door het niveau van mechanische ventilatie (indien mogelijk) te verhogen.

⚠ Als u de informatie in deze handleiding niet precies opvolgt, kan dit brand of een ontploffing veroorzaken, met materiële schade of persoonlijk letsel tot gevolg.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is - risico op elektrische schokken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Probeer een brand NOOIT te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlam met bijv. een deksel of een branddeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik

en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **VOORZICHTIG:** schakel bij glasbreuk van de kookplaat onmiddellijk alle branders en eventuele elektrische verwarmingselementen uit en koppel het apparaat los van de netvoeding; raak het oppervlak van het apparaat niet aan; gebruik het apparaat niet.

De glazen afdekking kan inbreken bij opwarming. Schakel alle branders en elektrische platen uit voordat u het deksel sluit. Sluit het deksel niet als er een gasbrander brandt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Het voedsel mag voor of na de bereiding niet langer dan één uur in of op het product blijven liggen.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de branders (zie tabel). Zorg ervoor dat de pannen op de roosters niet uitsteken buiten de rand van de kookplaat.

⚠ Een verkeerd gebruik van de pannenroosters kan schade aan de kookplaat veroorzaken: positioneer de rooster niet ondersteboven en schuif ze niet over de kookplaat.

Laat de gasvlam nooit buiten de randen van de pan komen.

Als het oppervlak van de kookplaat van glas is gemaakt, gebruik dan geen gietijzeren bakplaten, spekstenen, terracottapotten en pannen.

Gebruik geen: Warmteverdelers zoals een metalen gaas of andere typen. Twee branders tegelijkertijd voor één pan (bijv. vispan).

Indien door de lokale staat van het toegevoerde gas het ontsteken van de brander moeilijk gaat, wordt geadviseerd de bewerking te herhalen met de knop verdraaid naar de kleine vlaminstelling.

Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de afzuigkap geleverde instructies voor de juiste afstand.

De beschermende rubberen pootjes op de roosters vormen verstikkingsgevaar voor jonge kinderen. Controleer na het verwijderen van de roosters of alle pootjes correct zijn geplaatst.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico op verwondingen.

Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ De elektrische en gasaansluitingen moeten aan de lokale voorschriften voldoen.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠ **WAARSCHUWING:** Aanpassing van het apparaat en de manier van installeren zijn essentieel om het apparaat veilig en correct te gebruiken in alle andere landen.

⚠ Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de instructies wordt aangegeven.

⚠ De ruimte moet zijn uitgerust met een luchtafzuigsysteem dat alle verbrandingsgassen afvoert.

⚠ De ruimte moet ook een goede luchtcirculatie mogelijk maken, omdat er lucht nodig is voor een normale verbranding. De luchtstroom moet minstens 2 m³/uur per kW geïnstalleerd vermogen bedragen.

⚠ Het luchtcirculatiesysteem kan lucht rechtstreeks van buiten opnemen door middel van een buis met een inwendige doorsnede van ten minste 100 cm²; de opening mag niet gemakkelijk verstopt raken.

⚠ Het systeem kan de lucht voor verbranding ook indirect aanvoeren uit aangrenzende ruimten die zijn uitgerust met luchtcirculatiebuizen zoals hierboven beschreven. Deze ruimten mogen echter geen gemeenschappelijke ruimten of slaapkamers zijn, of ruimten die brandgevaarlijk kunnen zijn.

⚠ Vloeibaar petroleumgas zakt naar de vloer omdat het zwaarder is dan lucht. Daarom moeten kamers met Lpg-cilinders ook zijn uitgerust met ventilatieopeningen om gas te laten ontsnappen in het geval van een lek. Lpg-cilinders, gedeeltelijk of volledig gevuld, mogen daarom niet worden geïnstalleerd of opgeslagen in ruimten of opslagruimten onder het maaiveld (kelders, enz.). Het is raadzaam om alleen de cilinder die in gebruik is in de ruimte te hebben. Deze moet zodanig geplaatst zijn dat hij niet blootstaat aan warmte geproduceerd door externe bronnen (ovens, open haarden, kachels, enz.) die de temperatuur van de cilinder boven 50 °C kunnen laten oplopen.

Als de branderknoppen moeilijk draaien, neem dan contact op met de Klantenservice voor vervanging van de branderkraan, als blijkt dat deze defect is.

Openingen voor ventilatie en warmteafvoer mogen nooit worden afgedekt.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.

GASAANSLUITING

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer vóór de installatie of de lokale toevoer van gas (aard van gas en gasdruk) en de configuratie van het apparaat compatibel zijn.

⚠ Controleer of de druk van de gastoevoer overeenkomt met de waarden in Tabel "Specificaties brander en mondstuk".

⚠ **WAARSCHUWING:** De configuratievoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of het typeplaatje).

⚠ **WAARSCHUWING:** Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinstallatie voor verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden volgens de geldende installatievoorschriften. Besteed speciale aandacht aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.

⚠ Als het apparaat op vloeibaar gas is aangesloten, moet de regelschroef zo strak mogelijk worden aangedraaid.

⚠ **BELANGRIJK:** Als een gascilinder of gashouder gebruikt wordt, moet deze juist geplaatst worden (verticaal).

⚠ **WAARSCHUWING:** Deze handeling moet door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd.

⚠ Gebruik alleen een flexibele of stijve metalen leiding voor de gasaansluiting.

⚠ Aansluiting met een inflexibele leiding (koper of staal). De aansluiting op het gassysteem moet zodanig worden uitgevoerd, dat er geen spanning op het apparaat komt te staan. Er zit een verstelbare L-vormige buisfitting op het aanvoersysteem van het apparaat. Deze fitting is voorzien van een afdichting om lekken te voorkomen. De afdichting moet altijd worden vervangen na het draaien van de buisfitting (de afdichting is bij het apparaat geleverd). De fitting van de gastoevoerbuizen is een cilindrische mannelijke bevestiging (1/2 gas) met schroefdraad.

⚠ Een flexibele naadloze roestvrijstalen leiding aansluiten op een schroefdraadbevestiging. De fitting van de gastoevoerbuizen is een cilindrische mannelijke bevestiging (1/2 gas) met schroefdraad. Deze leidingen moeten zodanig worden geïnstalleerd dat ze nooit langer zijn dan 2000 mm wanneer ze volledig zijn uitgeschoven. Zorg er nadat de verbinding tot stand is gebracht voor dat de flexibele metalen leiding geen bewegende delen raakt en niet is samengedrukt. Gebruik alleen leidingen en afdichtingen die voldoen aan de geldende regelgeving in het land van installatie.

⚠ **BELANGRIJK:** Als een roestvrijstalen slang wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat hij geen bewegende delen van het meubilair raakt (bijvoorbeeld laden). De slang moet door een gedeelte

zonder obstakels worden geleid, waar de leiding over de gehele lengte gecontroleerd kan worden.

⚠ Het apparaat moet worden aangesloten op de hoofdgastoevoer of op een gascilinder die voldoet aan de geldende regelgeving in het land van installatie. Controleer voordat u de aansluiting uitvoert of het apparaat compatibel is met de gastoevoer die u wilt gebruiken. Als dit niet het geval is, volg dan de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende gassoorten".

⚠ Controleer na aansluiting op de gastoevoer met zeepwater op lekkages. Steek de branders aan en draai de knoppen van de hoogste stand 1* naar de laagste stand 2* om de stabiliteit van de vlam te controleren.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASSOORTEN

(Deze bewerking moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus).

⚠ Volg de stappen na de installatietekeningen voor aanpassing van het apparaat aan een ander type gas dan het type waarvoor het is vervaardigd (aangegeven op de classificatietabel).

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ **BELANGRIJK:** Informatie over stroom- en spanningsverbruik vindt u op het typeplaatje.

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een identiek exemplaar door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico op elektrische schokken.

REINIGEN EN ONDERHOUD


⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuurponsjes.

⚠ Om beschadiging van de elektrische ontstekingsinstallatie te voorkomen, dienen deze niet

gebruikt te worden wanneer de branders zich niet in hun behuizing bevinden.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING


De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven .

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Gebruik potten en pannen waarvan de diameter van de bodem gelijk is aan de kookzone.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

Laat indien mogelijk de deksels op de potten zitten tijdens het koken.

Gebruik een snelkookpan, om nog meer energie en tijd te besparen.

CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energieregerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1.

De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Soort gas dat gebruikt wordt	Type brander	Type sproeier	Nominale thermisch vermogen kW	Nominiaal verbruik	Beperkt thermisch vermogen kW		Gasdruk mbar		
					FR	BE	min.	nom.	max.
AARDGAS (Methaan) G20	Semi-snelle brander (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	0,50	17	20	25
	Hulp brander (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40	0,45			
	Mini Wok brander (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20	2,20			
VLOEIBAAR GAS (Butaan) G30	Semi-snelle brander (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40		20	28-30	35
	Hulp brander (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40				
	Mini Wok brander (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20				
VLOEIBAAR GAS (Propan) G31	Semi-snelle brander (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40		25	37	45
	Hulp brander (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40				
	Mini Wok brander (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20				

Soort gas dat gebruikt wordt	Configuratie model 4 BRANDERS	Nominale thermische vermogen (kW)	Totaal nominaal verbruik	Benodigde lucht (m ³) voor verbranding van 1m ³ gas
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

ELEKTRISCHE VOEDING: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W

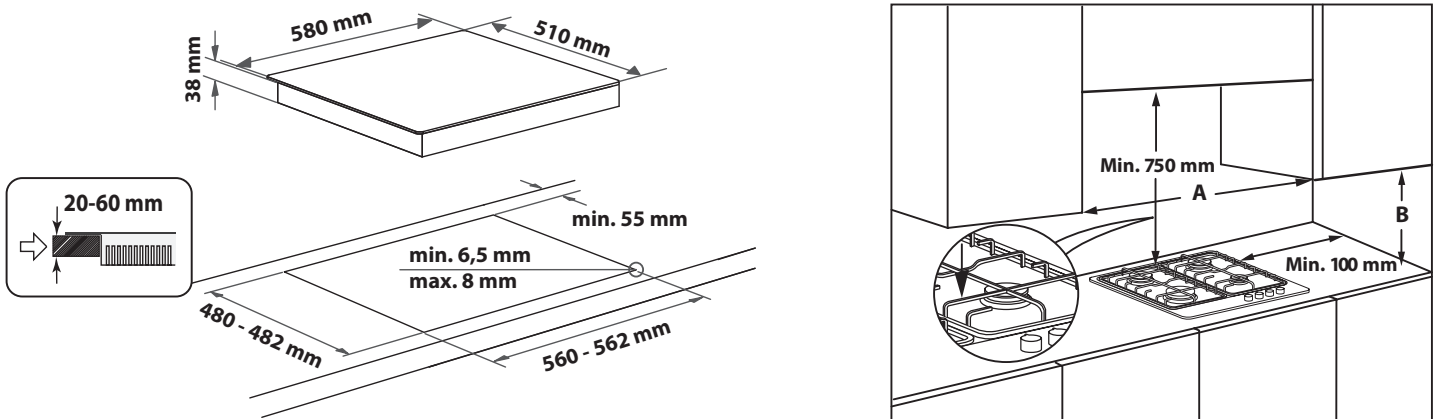


INSTALLATIE (KLASSE 3)

TECHNISCHE INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

- Gebruik beschermende handschoenen voor de behandeling, voorbereiding en installatie van het product.
- Dit product kan worden opgenomen in een werkblad met een dikte van 20 tot 60 mm.
- Indien er geen oven onder de kookplaat aanwezig is, breng dan een scheidingspaneel waarvan de oppervlakte op zijn minst zo groot is als de opening in het werkblad. Dit paneel moet op een afstand van maximaal 150 mm onder het bovenste oppervlak van het werkblad gepositioneerd worden. In geen geval mag de afstand tot de onderzijde van de kookplaat kleiner dan 20 mm zijn. Indien u een oven onder de kookplaat wenst in te bouwen, zorg dan dat de oven is uitgerust met een koelsysteem.

AAN TE HOUDEN AFMETINGEN EN AFSTANDEN



OPMERKING: Als de afstand "A" tussen de muurkasten tussen de 600 mm en de 730 mm bedraagt, dient de hoogte "B" minimaal 530 mm te zijn. Als de afstand "A" tussen de muurkasten groter is dan de breedte van de kookplaat, moet de hoogte "B" minimaal 400 mm bedragen. Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de afzuigkap geleverde instructies voor de juiste afstand.

MONTAGE

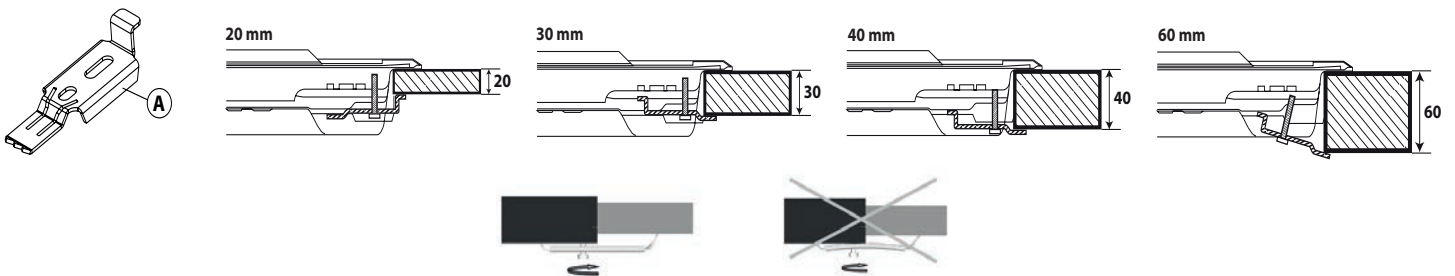
Na het reinigen van het omliggende oppervlak, past u de meegeleverde pakking toe op de kookplaat zoals weergegeven in de afbeelding.

Plaats de kookplaat in de opening van het werkblad en neem de afmetingen in acht die in de Instructies werden aangegeven.



OPMERKING: het netsnoer moet voldoende lang zijn om deze omhoog te kunnen trekken.

Om de kookplaat vast te maken, gebruikt u de meegeleverde steunen (A). Plaats de steunen in de desbetreffende booropeningen aangeduid met de pijl en maak deze vast met hun schroeven afhankelijk van de dikte van het werkblad (zie de volgende afbeeldingen).

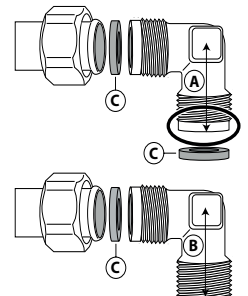


GASAANSLUITING

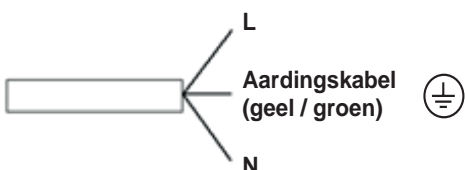
- Sluit het meegeleverde hoekstuk (A)* of (B)* op de hoofdinaatleiding van de kookplaat aan en plaats de meegeleverde ring (C) in overeenstemming met EN 549.

* Gebruik hoekstuk (A) voor Frankrijk en hoekstuk (B) voor alle overige bestemmingen.

- Controleer na aansluiting op de gastoevoer met zeepwater op lekkages. Ontsteek de branders en draai de knoppen van de maximale stand naar de minimale stand om de vlamstabiliteit te controleren.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

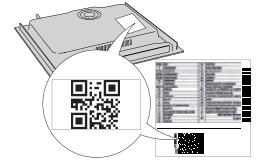
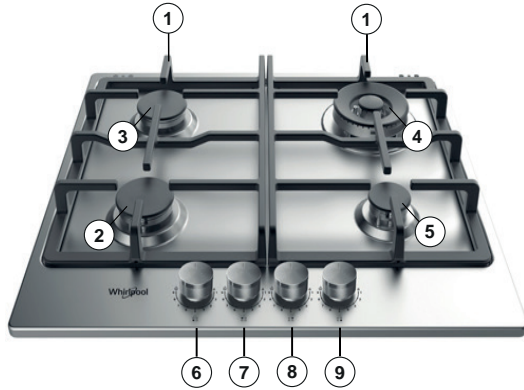


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**PRODUCTBESCHRIJVING**

1. Verwijderbare pannensteunroosters
2. Semi-snelle brander
3. Semi-snelle brander
4. Mini Wok brander
5. Hulpbrander
6. Bedieningsknop semi-snelle brander
7. Bedieningsknop semi-snelle brander
8. Bedieningsknop Mini Wok brander
9. Bedieningsknop hulpbrander

Symbolen

- | | |
|-------------------------|---|
| Grijs weergegeven cirke | ● Kraan gesloten |
| Grote vlam | 🔥 Maximale vlam/voeding en elektrische ontsteking |
| Kleine vlam | 🔥 Minimale vlam of verminderde levering |

DAGELIJKS GEBRUIK**GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT**

⚠️ Laat de vlam van de brander niet voorbij de rand van de pan komen.

BELANGRIJK: bij gebruik van de kookplaat kan de hele kookplaat heet worden

- Om een van de branders te ontsteken, draai de betreffende knop linksom naar de maximale vlaminstelling.
- Druk de knop tegen het bedieningspaneel om de brander te ontsteken.
- Nadat de brander ontstoken is, houdt u de knop ongeveer 5-10 seconden ingedrukt voor een correcte werking van het apparaat.
- Deze veiligheidsvoorziening van de brander onderbreekt de gastoevoer naar de brander als de vlam per ongeluk uitgaat (door een plotselinge tocht, een onderbreking van de gastoevoer, het overkoken van vloeistoffen, etc.).
- **De knop mag niet langer dan 15 sec. ingedrukt worden. Als de brander na die tijd niet blijft branden, wacht dan minstens 1 minuut voordat u probeert de brander opnieuw te ontsteken.**

OPMERKING: indien door de lokale staat van het toegevoerde gas het ontsteken van de brander moeilijk gaat, wordt geadviseerd de bewerking te herhalen met de knop verdraaid naar de kleine vlaminstelling.

De brander kan uitgaan wanneer de knop wordt losgelaten. Dit betekent dat de veiligheidsvoorziening niet voldoende is opgewarmd. In dit geval moeten de bovenstaande bewerkingen herhaald worden.

Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

PRAKTISCHE WENKEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Deze kookplaat heeft branders met verschillende diameters. Neem voor betere branderprestaties de volgende regels in acht:

- gebruik potten en pannen van dezelfde breedte als die van de branders of iets groter (zie de tabel rechts);
- gebruik uitsluitend potten en pannen met een platte bodem;
- gebruik de correcte hoeveelheid water voor het koken van etenswaren en houd de pan afgedekt;
- zorg dat de pannen op de roosters niet over de rand van de kookplaat steken;
- gebruik in geval van pannen met een holle bodem (wok) de niet meegeleverde steungrielle, die alleen op de multirings brander gepositioneerd mag worden;
- vermijd per ongeluk met pannen, roosters of ander keukengerei tegen de plaat aan te stoten;
- laat lege vleesroosters nooit langer dan 5 minuten op een ontstoken brander staan.

BELANGRIJK: onjuist gebruik van de roosters kan resulteren in beschadiging van de kookplaat: positioneer de rooster niet ondersteboven en schuif ze niet over de kookplaat.

BRANDER	PAN Ø
Mini Wok	Van 24 tot 26 cm
Semi-snelle brander	Van 16 tot 22 cm
Hulpbrander	Van 10 tot 14 cm

Gebruik geen:

- Gietijzeren grillplaten, grillsteenplaten, aardewerken potten en pannen.
- Warmteverdelers zoals een metalen gaas of andere typen.
- Twee branders tegelijkertijd voor één pan (bijv. vispan).

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPEN

⚠️ Deze bewerking moet door een erkend monteur worden uitgevoerd.

Indien het apparaat bedoeld is voor gebruik met een ander gas dan het gastype dat op het typeplaatje en informatielabel bovenop de kookplaat wordt vermeld, moeten de injectoren vervangen worden. Verwijder het informatielabel en bewaar dit bij het instructieboekje.

Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de Instructies wordt aangegeven:

- De sproeier moet worden vervangen door de Klantenservice of door een gekwalificeerd monteur.
- Als een sproeier die niet bij het apparaat is geleverd, moet deze worden besteld bij de Klantenservice.
- Stel de minimuminstelling van de kranen af.

OPMERKING: indien vloeibaar petroleumgas (lpg) wordt gebruikt (G30/G31), moet de schroef voor de minimumgasinstelling zo ver mogelijk worden aangehaald.

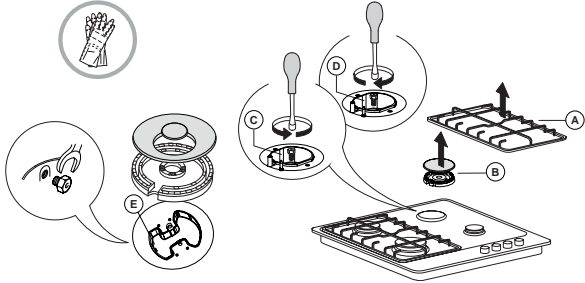
BELANGRIJK: indien u moeilijkheden ondervindt bij het draaien van de branderknoppen, neem dan contact op met de Klantenservice om de branderkraan te vervangen als wordt vastgesteld dat deze defect is.

BELANGRIJK: als de gasfles wordt overgenomen, moet de gasfles of houder correct aangebracht worden (verticale richting).

DE INJECTOREN VERVANGEN (zie de injectortabel in de Veiligheidsvoorschriften)

⚠ Deze bewerking moet door een erkend monteur worden uitgevoerd.

- Verwijder roosters (A).
- Verwijder branders (B).
- Gebruik een dopsleutel van de juiste grootte om de injector los te draaien (C) die vervangen moet worden.
- Vervang de injector door de injector die geschikt is voor het nieuwe gastype.
- Monteer de verstuiver (D).
- Indien u een brander met meervoudige branderkronen heeft, gebruik dan een steeksleutel om de injector te vervangen (E).



Vergeet voordat u de kookplaat installeert niet om de bij de verstuivers meegeleverde gaskalibratieplaat zodanig te bevestigen dat deze de bestaande informatie met betrekking tot de gaskalibratie afdekt.

MINIMUMGASINSTELLING VAN KRANEN AFSTELLEN

⚠ Deze bewerking moet door een erkend monteur worden uitgevoerd.

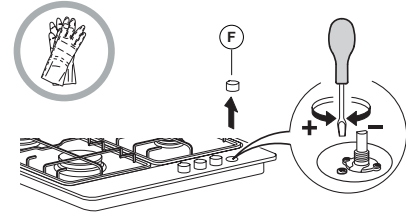
De afstelling moet worden uitgevoerd met de kraan in de stand van de minimumgasinstelling (kleine vlam).

De primaire luchttoevoer van de branders hoeft niet aangepast te worden.

Om ervoor te zorgen dat de minimuminstelling correct wordt aangepast, moet de knop (F) verwijderd worden en dient u als volgt te werk te gaan:

- haal de schroef aan om de vlamhoogte te verkleinen (-);
- draai de schroef los om de vlamhoogte te vergroten (+).

Ontsteek nu de branders en draai de knoppen van de maximale stand naar de minimale stand om de vlamstabiliteit te controleren.



Na het voltooien van de afstelling, dient u afdichtwas of een vergelijkbaar materiaal te gebruiken om af te dichten.

BEREIDINGSTABEL

NIVEAU	BEREIDINGSMETHODE/TYPE (AANBEVOLEN VOOR)	KOOKTIPS
1-2	WARMHOUDEN	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten au bain-marie, producten van kleine afmetingen te ontdooien, rijstgerechten smeugig te maken.
	ZACHTJES KOKEN	
3-4	SUDDEREN	Ideaal voor lange bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vocht (water, wijn, bouillon) en om pasta smeugig te maken, en zachtjes aan de kook te houden.
	STOVEN	
5-6	ROOSTEREN	Ideaal om te sauteren, om groenten te stoven, om lang te koken, om accessoires voor te verwarmen, om gerechten te koken tot ze smeugig zijn.
	BAKKEN	
7-8	ROERBAKKEN	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, vloeistof snel aan de kook te brengen, diepvriesproducten te bakken, vlees en vis te grillen, om goed aan de kook te houden.
	GRILLEN	
9	SNEL VERWARMEN	Ideaal om de temperatuur van het voedsel snel omhoog te brengen of om vloeistoffen (water) te verwarmen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

⚠ Trek de stekker uit het stopcontact.

HET OPPERVLAK VAN DE KOOKPLAAT REINIGEN

- Alle geëmailleerde en glazen onderdelen moeten met warm water en een neutrale oplossing gereinigd worden.
- Er kunnen vlekken op roestvrijstalen oppervlakken ontstaan indien deze te lang worden blootgesteld aan kalkrijk water of agressieve reinigingsmiddelen. Eventueel gemorst eten (water, saus, koffie, etc.) dient verwijderd te worden voordat dit opdroogt.
- Reinig met warm water en een neutraal reinigingsmiddel en droog vervolgens met een zachte doek of zeemleer. Verwijder ingebakken vuil met specifieke reinigingsmiddelen voor roestvrijstalen oppervlakken.

OPMERKING: reinig roestvrijstaal alleen met een zachte doek of spons.

- Gebruik geen schurende of bijtende products, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuurspoonsjes.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen brandbare producten.
- Laat geen zure of basische stoffen, zoals azijn, mosterd, zout, suiker of citroensap op de kookplaat achter.

DE ONDERDELEN VAN DE KOOKPLAAT REINIGEN

- Reinig glazen en geëmailleerde onderdelen alleen met een zachte doek of spons.
- Roosters, branderkappen en branders kunnen voor reiniging verwijderd worden.
- Reinig ze handmatig met warm water en een niet-bijtend reinigingsmiddel, verwijder eventuele voedselresten en controleer dat er geen branderopeningen verstopt zijn.
- Afspoelen en drogen.
- **De gietijzeren roosters mogen in de vaatwasser. Verwijder aangebrand voedsel voordat u de roosters in het onderste rek in de vaatwasser plaatst.**
- Breng de branders en branderkappen weer correct in de betreffende behuizingen aan.
- Zorg bij het terugplaatsen van de roosters dat het pannensteungedeelte in lijn is met de brander.
- Bij modellen die zijn uitgerust met elektrische ontstekingspluggen en een veiligheidsvoorziening moet het uiteinde van de plug grondig schoongemaakt worden voor een correcte werking. Controleer deze items regelmatig en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventueel ingebakken voedsel moet met een tandenstoker of naald verwijderd worden.

OPMERKING: Om beschadiging van de elektrische ontstekingsinstallatie te voorkomen, dienen deze niet gebruikt te worden wanneer de branders zich niet in hun behuizing bevinden.

Indien de kookplaat niet naar behoren werkt, probeer dan aan de hand van Opsporen van storingen het probleem vast te stellen voordat u de Klantenservice belt.

1. De brander ontsteekt niet of de vlam is niet gelijk

Ga na of:

- De gas- of stroomtoevoer niet is afgesloten en vooral of de kraan van de gastoevoer open is.
- De gasfles (vloeibaar gas) niet leeg is.
- De branderopeningen niet verstopt zijn.
- Het uiteinde van de ontstekingsplug niet vuil is.
- Alle branderonderdelen correct gepositioneerd zijn.
- Er geen tocht in de buurt van de kookplaat is.

2. De brander blijft niet branden

Ga na of:

- Bij het ontsteken van de brander de knop lang genoeg is ingedrukt om de veiligheidsvoorziening te activeren.
- De branderopeningen in de buurt van het thermokoppel niet verstopt zijn.
- Het uiteinde van de veiligheidsvoorziening niet vuil is.
- De minimugastelling correct is (zie de betreffende paragraaf).

3. De houders zijn niet stabiel

Ga na of:

- De onderzijde van de houder volledig vlak is.
- De houder gecentreerd op de brander gepositioneerd is.
- De roosters niet vervangen of incorrect gepositioneerd zijn.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

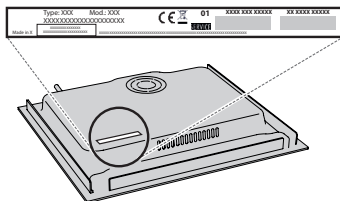
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

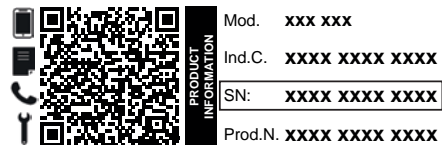
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.whirlpool.eu.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;



- het serienummer (nummer na het woord SN op het kenplaatje onder het apparaat). Het serienummer staat ook in de documentatie;



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Met de QR-code van uw apparaat;
- Op onze website docs.whirlpool.eu/docs;
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeśli na urządzeniu brak tego oznaczenia, należy odnieść się do instrukcji technicznych, w których znajdują się niezbędne wskazówki w zakresie dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ **UWAGA:** Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Przedłużające się intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, np. zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe).

⚠ Nieprzestrzeganie dokładnej informacji zawartej w tej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, co może skutkować uszkodzeniem mienia lub obrażeniami ciała.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania z nich w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w

poblizu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w poblizu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą używać tego urządzenia do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni płyty grzejnej natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania; nie dotykać powierzchni urządzenia; nie korzystać z urządzenia.

Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykać pokrywy, jeśli palnik jest zapalony.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w poblizu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w urządzeniu lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz specjalna tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej. Nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej.

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia. Jeżeli powierzchnia płyty jest ze szkła, nie używać płyt żeliwnych, kamiennych grillów, garnków i patelni z terakoty.

Nie wolno używać: dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych; dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach mogą prowadzić do zadławienia małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochraniacze zostały prawidłowo założone.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacje, np. wodne (jeżeli dotyczy), podłączenia elektryczne i wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach, niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji.

⚠ Używać regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w Instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym o średnicy co najmniej 100 cm²; otwór nie może być podatny na żadnego rodzaju blokady.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pokoi wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza. Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Płynny gaz ziemny, jako cięższy od powietrza, opada na podłogę. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. Dlatego też, butle z gazem LPG, częściowo ani całkowicie pełne, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach ani obszarach przechowywania znajdujących się pod poziomem ziemi (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

W razie problemów z obracaniem pokręteł palników, należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe. Nigdy nie zakrywać otworów używanych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Przed wstawieniem urządzenia przyciąć szafkę i usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w Tabeli „Specyfikacje palników i dysz”.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Warunki dostosowania tego urządzenia określono w tabeli (lub na tabliczce znamionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. być zamontowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku montażu butli z gazem lub pojemnika z gazem należy je odpowiednio osadzić (orientacja pionowa).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika.

⚠ Do podłączenia gazowego należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego węża metalowego.

⚠ Połączenie ze sztywnym przewodem (miedzianym lub stalowym). Podłączenie do instalacji gazowej należy przeprowadzić tak, aby w żaden sposób nie obciążyć urządzenia. Na rampie zasilającej urządzenie znajduje się nastawne złącze przewodu w kształcie litery L a montuje się je razem z uszczelką, aby zapobiec przeciekom. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie giętkiego bezszwowego stalowego przewodu do gwintowanego przyłączenia. Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelek, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (np. szafki). Musi on przechodzić przez obszar wolny od jakichkolwiek przeszkód i umożliwiający kontrolę na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania gazowego lub butli gazowej zgodnie z obowiązującym przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia, upewnić się, że urządzenie jest kompatybilne z zasilaniem gazu, jakie ma zostać użyte. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętkę od pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika).

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten dla którego zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej) należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ **WAŻNE:** Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia, będąc mokrym lub bez obuwia. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli

urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – ryzyko porażenia prądem.


CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są na swoich miejscach.


UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Używać naczyń i patelni, których szerokość spodu jest równa szerokości strefy grzewczej.

Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.

Jeśli to możliwe, podczas gotowania przykrywać naczynia pokrywkami.

Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.

Informacje dotyczące trybu niskiego poboru mocy urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod poniższym linkiem: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Oznakowanie dyszy	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Znamionowa moc cieplna kW	Ciśnienie gazu mbar		
						min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	Średni (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomocniczy (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ ZIEMNY G2.350	Średni (SR)	121 Y	1,65	218 l/h	0,40	10	13	16
	Pomocniczy (AUX)	95 Y	1,00	132 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	180 T2A	3,50	463 l/h	2,20			
GAZ ZIEMNY G27	Średni (SR)	103 Y	1,65	192 l/h	0,40	16	20	23
	Pomocniczy (AUX)	77 F1	1,00	116 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	155 TY2	3,50	406 l/h	2,20			
GAZ LPG (Butan) G30	Średni (SR)	62	1,65	120 g/h	0,50	25	37	45
	Pomocniczy (AUX)	47	1,00	73 g/h	0,45			
	Mini Wok (MW)	87 T4	3,50	254 g/h	2,20			
GAZ LPG (Propan) G31	Średni (SR)	62	1,65	125 g/h	0,50	25	37	45
	Pomocniczy (AUX)	47	1,00	71 g/h	0,45			
	Mini Wok (MW)	87 T4	3,50	250 g/h	2,20			

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 4 PALNIKI	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Zużycie znamionowe całkowite	Objętość powietrza (m ³) wymagana do spalenia 1m ³ gazu
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G2.350 13 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	1032 l/h	6,85
G27 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	906 l/h	7,90
G30 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W

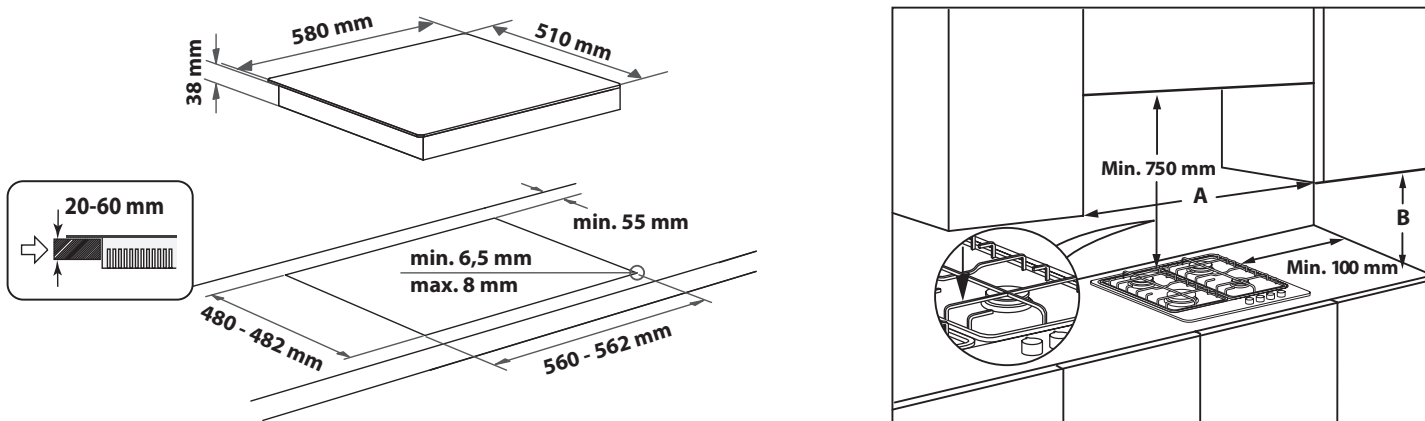


INSTALACJA (KLASA 3)

INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

- Podczas przenoszenia, przygotowania i instalowania urządzenia należy używać rękawic ochronnych.
- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 60 mm.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą, która musi całkowicie pokrywać wycięcie, aby zapobiec kontaktowi ze spodem płyty kuchennej, a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm. Jeżeli użytkownik zamierza zainstalować piekarnik pod płytą kuchenną, powinno to być urządzenie wyposażone w układ chłodzenia.

OBLIGATORYJNE WYMIARY I ODLEGŁOŚCI



UWAGA: Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi mieści się w przedziale od 600 mm do 730 mm, to wysokość "B" musi wynosić minimum 530 mm. Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi jest większa od szerokości płyty, to wysokość "B" musi wynosić co najmniej 400 mm. W razie instalowania okapu nad płytą prawidłową odległość należy sprawdzić w instrukcji okapu.

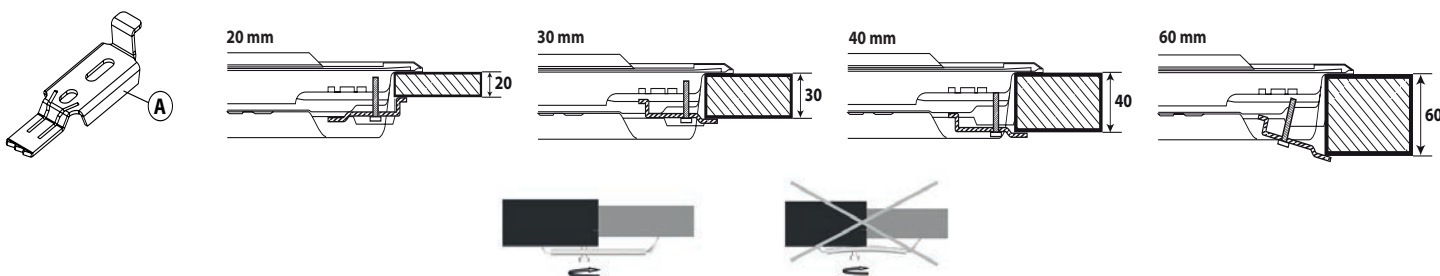
MONTAŻ

Po oczyszczeniu powierzchni na obwodzie należy zamontować dostarczoną uszczelkę na płycie kuchennej.

Ustawić płytę kuchenną w otworze blatu roboczego przestrzegając wymiarów podanych w karcie opisowej urządzenia.

Uwaga: Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty do góry.

Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących (A). Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami w zależności od grubości blatu roboczego (patrz poniższe rysunki).

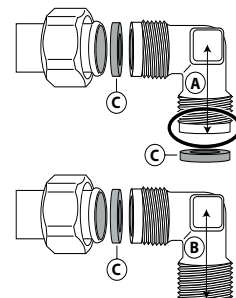


PODŁĄCZENIE GAZOWE

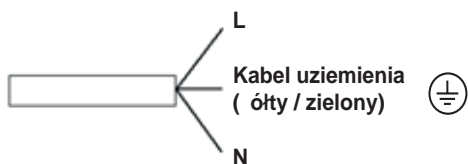
- Podłączyć kolanko (A)* lub (B)* dostarczone z główną rurą wlotową płyty, używając dołączonej podkładki (C), zgodnie z EN 549.

* We Francji należy użyć kolanka (A), natomiast w innych krajach należy użyć kolanka (B).

- Po podłączeniu do sieci gazowniczej należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętkę od pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej aby sprawdzić stabilność płomienia.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE





DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register.

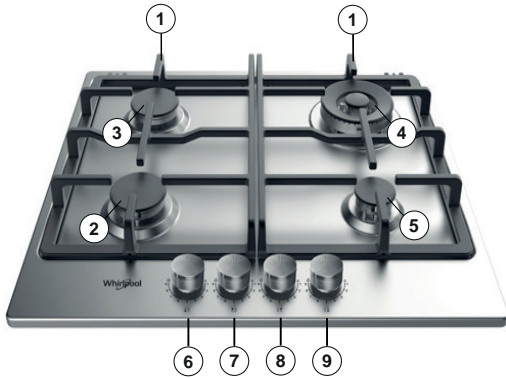


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



OPIS PRODUKTU



1. Zdejmowane kratki do stawiania naczyń
2. Palnik Średni
3. Palnik Średni
4. Palnik Mini Wok
5. Palnik Pomocniczy
6. Pokrętko regulacji palnika średniego
7. Pokrętko regulacji palnika średniego
8. Pokrętko regulacji palnika Mini Wok
9. Pokrętko regulacji palnika pomocniczego

Symbole

- Wypełnione kółko ● Zawór zamknięty
- Duży płomień Maksymalne otwarcie/podawanie i elektryczny zapłon
- Mały płomień Minimalne otwarcie lub obniżone dostarczenie



CODZIENNA EKSPLOATACJA

JAK KORZYSTAĆ Z PŁYTY

Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

WAŻNE: gdy płyta pracuje, cały jej obszar może być gorący.

- Aby zapalić jeden z palników, należy obrócić odpowiednie pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia.
- Nacisnąć pokrętko w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Po zapłonie palnika trzymać pokrętko wciśnięte przez ok. 5-10 sekund, aby umożliwić prawidłowe zadziałanie mechanizmu.
- Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji przypadkowego zgaśnięcia (podmuchy powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).
- **Nie wciskać pokrętła na dłużej niż 15 s. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnego próby zapłonu. W razie przypadkowego zgaszenia płomienia, wyłączyć pokrętko palnika i odczekać co najmniej minutę przed ponownym włączeniem.**

UWAGA: Jeżeli parametry gazu dostarczanego w danym regionie powodują, że zapłon palnika jest utrudniony, zaleca się wykonanie ponownego zapłonu, ale przy położeniu pokrętła na symbolu małego płomienia.

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. Oznacza to, że mechanizm zabezpieczający nie rozgrzał się w wystarczającym stopniu. W takim przypadku należy powtórzyć czynności opisane powyżej.

W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętko sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

PORADY PRAKTYCZNE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

Płyta została wyposażona w palniki o różnych średnicach. W celu zapewnienia optymalnej wydajności palników należy przestrzegać następujących zasad:

- korzystać z garnków i patelni o szerokości dna takiej samej lub nieco większej od szerokości palników (patrz tabela po prawej stronie),
- używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem;
- do gotowania używać odpowiedniej ilości wody i przykrywać garnek pokrywą;
- upewnić się, że garnki stojące na kratkach nie wystają poza krawędź płyty,
- w przypadku patelni z wypukłym dnem (woków) należy korzystać z kratki podpierającej (brak w komplecie), którą należy umieszczać wyłącznie na palniku 2-pierścieniowym,
- unikać przypadkowych uderzeń garnkami, rusztami lub innymi przyrządami kuchennymi;
- nie zostawiać pustej patelni grillowej na palniku na dłużej niż 5 minut.

WAŻNE: nieprawidłowe używanie kratek może powodować uszkodzenie płyty; nie kłaść kraterk spodem do góry ani nie przesuwaj ich po powierzchni płyty.

PALNIK	Ø GARNKA
Mini Wok	Od 24 do 26 cm
Średni	Od 16 do 22 cm
Pomocniczy	Od 10 do 14 cm

Nie należy używać:

- Żeliwnych form do pieczenia, kamiennych płyt, garnków i patelni z terakoty.
- Rozpraszaczy ciepła takich jak siatki metalowe i inne.
- Jednocześnie dwóch palników do jednego naczynia (np. kocioł do gotowania ryb).

USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu niż podany na tabliczce znamionowej oraz naklejce informacyjnej znajdującej się na górze płyty kuchennej, należy wymienić dysze.

Naklejkę informacyjną należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi.

Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji:

- Dyszegazowe muszą być wymieniane w serwisie lub przez wykwalifikowanego technika.
- Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem, muszą być zamówione w serwisie.
- Regulacja minimalnego ustawienia zaworów.

UWAGA: Jeżeli używany jest gaz LPG (G30/G31), śruba regulacji minimalnego ustawienia gazu musi zostać wkręcona do oporu.

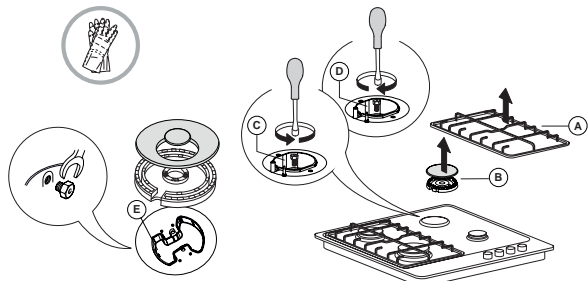
WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okaza się one wadliwe.

WAŻNE: W przypadku korzystania z gazu w butlach należy zapewnić odpowiednie ustawienie butli (w pozycji pionowej).

WYMIANA DYSZ (patrz tabela dysz we Wskazówkach dotyczących bezpieczeństwa)

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

- Zdjąć ruszt (A).
- Wyjąć palniki (B).
- Odpowiednim kluczem nasadowym odkręcić dyszę (C) do wymiany.
- Dokonać wymiany na dyszę odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.
- Ponownie zamontować dyszę (D).
- W przypadku palnika z wieloma koronami należy użyć klucza płaskiego do wymiany dyszy (E).



Przed zainstalowaniem płyty kuchennej pamiętać o przymocowaniu płytki kalibracji gazu dostarczonej wraz z dyszami w taki sposób, aby przykryła ona obecną informację dotyczącą kalibracji gazu.

REGULACJA MINIMALNYCH USTAWIEŃ GAZU W ZAWORACH

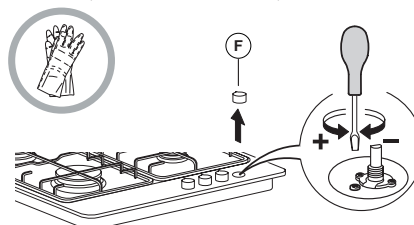
⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu (mały płomień).

Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.

Aby upewnić się, że ustawienie minimalne jest prawidłowo wyregulowane, należy zdjąć pokrętko (F) i wykonać następujące czynności:

- dokręcić (-), aby zredukować wysokość płomienia;
- poluzować (+), aby zwiększyć wysokość płomienia.

Na tym etapie należy zapalić palniki i przekręcić pokrętko od pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej aby sprawdzić stabilność płomienia.



Pozakończeniu regulacji, należy dokonać ponownego uszczelnienia używając kitu próżniowego lub równoważnego materiału.

TABELA GOTOWANIA

POZIOM	METODY/RODZAJE GOTOWANIA (SUGEROWANE DLA)	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA
1-2	PODGRZEWANIE	Idealne do zmiękania masła, delikatnego roztopiania czekolady w kąpeli wodnej, rozmrażania małych porcji, zagęszczania risotto.
	DELIKATNE GOTOWANIE	
3-4	GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU	Idealne do wolno gotujących się potraw (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem), oraz do zagęszczania dań z makaronu, delikatnego gotowania.
	DUSZENIE	
5-6	PIECZENIE	Idealne do smażenia w małej ilości tłuszczu, duszenia warzyw, dłuższego gotowania, podgrzewania akcesoriów kuchennych, gotowania aż do zagęszczenia potrawy.
	SMAŻENIE	
7-8	SMAŻENIE W RUCHU	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, grillowania mięs i ryb, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
	GRILLOWANIE	
9	SZYBKE PODGRZEWANIE	Idealne do szybkiego podwyższenia temperatury jedzenia lub do podgrzewania płynów (np. wody).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Odłączyć urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

- Wszystkie części emaliowane i szklane należy czyścić ciepłą wodą i neutralnym roztworem.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą ulec odbarwieniu w wyniku zbyt długiego kontaktu z zakamienioną wodą lub agresywnymi detergentami. Wszelkie rozlane resztki potraw (woda, sos, kawa, itp.) należy wytrzeć zanim zaschną.
- Czyścić ciepłą wodą z neutralnym detergentem, a następnie osuszyć miękką ściereczką lub irchą. Przypieczony brud należy usuwać przy pomocy specjalnych czyścików do powierzchni ze stali nierdzewnej.

Uwaga: Stal nierdzewną czyścić jedynie miękką ściereczką lub gąbką.

- Nie używać środków ściernych i żrących, czyścików na bazie chloru ani druciaków do patelni.
- Nie korzystać z urządzeń czyszczących parą.
- Nie stosować produktów łatwopalnych.
- Nie pozostawiać na płycie rozlanych substancji kwaśnych lub alkalicznych, jak np. octu, musztardy, soli, cukru lub soku cytrynowego.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Ruszty, korony palników i palniki można zdemontować do czyszczenia.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem. Ostrożnie usuwać wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie opłukać i wysuszyć.
- **Ruszty żeliwne można myć w zmywarce. Usunąć wszelkie przypalone potrawy przed umieszczeniem rusztów w najniższym koszu zmywarki.**
- Zainstalować palniki i grzybki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w odpowiednich miejscach.
- Przy zakładaniu kratek należy upewnić się, czy miejsca na naczynia są wyrównane z palnikami.
- Modele wyposażone w elektryczne świece zapłonowe oraz urządzenie zabezpieczające wymagają dokładnego czyszczenia końcówek świec, w celu zapewnienia ich prawidłowego działania. Elementy te należy często kontrolować i czyścić wilgotną ściereczką w miarę potrzeb. Przypieczoną żywność należy usuwać wykałaczką lub igłą.

Uwaga: Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są na swoich miejscach.

Jeśli płyta nie pracuje prawidłowo, przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z instrukcją wyszukiwania i usuwania usterek, aby ustalić na czym polega problem.

1. Nie można zapalić palnika lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić, czy:

- zasilanie gazowe lub elektryczne nie są odcięte, zwłaszcza jeżeli zawór na linii gazowej jest otwarty.
- butla gazowa (gaz LPG) nie jest pusta.
- otwory palników nie są zatkane.
- końcówka świecy nie jest brudna.
- wszystkie elementy palnika zostały prawidłowo ustawione.
- nie ma przeciągów w pobliżu kuchni.

2. Palnik gaśnie

Sprawdzić, czy:

- podczas zapalania palnika pokrętko zostało przytrzymane wystarczająco długo, aby uaktywnić zabezpieczenie.
- otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termoelementu.
- końcówka urządzenia zabezpieczającego nie jest zanieczyszczona.
- ustawienie minimalne gazu jest prawidłowe (patrz stosowny rozdział).

3. Pojemniki nie są stabilne

Sprawdzić, czy:

- dno pojemnika jest idealnie płaskie
- pojemnik jest ustawiony centralnie nad palnikiem.
- ruszty nie zostały zamienione lub ustawione nieprawidłowo.

Jeśli pomimo powyższych zabiegów usterka wciąż się powtarza, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register.

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

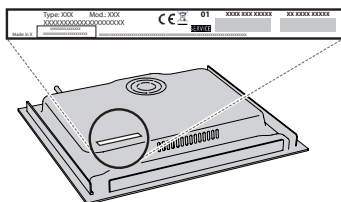
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

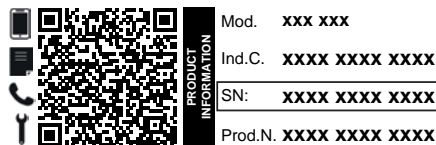
Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie www.whirlpool.eu.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;



- numer seryjny (numer po literach „SN” na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;



- dokładny adres;
- numer telefonu

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu;
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs;
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



⚠ Tyto pokyny platí v případě, pokud je na spotřebiči uveden symbol země. Pokud takový symbol na přístroji není, je třeba nahlédnout do technických pokynů, kde naleznete potřebné informace týkající se úpravy nastavení spotřebiče na podmínky pro používání v dané zemi.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Použití plynového sporáku vede k produkci tepla, vlhkosti a produktů spalování v místnosti, ve které je instalován. Ujistěte se, že je kuchyň dobře větraná, zvláště je-li spotřebič v provozu: ponechte otevřené otvory pro přirozenou ventilaci, nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanickou odtažovou digestoř). Dlouhé a intenzivní používání přístroje může vyžadovat další způsob větrání, například otevření okna, popřípadě efektivnější ventilaci zvýšením úrovně mechanické ventilace tam, kde je k dispozici.

⚠ Pokud se nebudete přesně řídit informacemi v této příručce, může dojít k požáru nebo výbuchu s následkem poškození majetku nebo zranění osob.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je při ruce pro účely pozdějšího použití.

V těchto pokynech a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je třeba za všech okolností dodržet. Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za poruchy, které byly způsobeny nedodržením bezpečnostních pokynů, nevhodným používáním spotřebiče nebo nesprávným nastavením ovladačů.

⚠ **VÝSTRAHA:** Pokud je varný povrch popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku.

⚠ **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ **VÝSTRAHA:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plamen přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ Varnou plochu nepoužívejte jako pracovní plochu nebo oporu. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) je třeba držet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a rozumějí rizikům, která s jeho používáním souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** V případě, že praskne sklo plotýnky: okamžitě vypněte všechny hořáky a všechny elektrické topné články a odpojte spotřebič od elektrické sítě, nedotýkejte se povrchu spotřebiče, spotřebič nepoužívejte.

Skleněné víko se při zahřátí může rozlomit. Před zavřením víka vypněte všechny hořáky a elektrické ploténky. Víko nezavírejte, pokud hořák hoří.

⚠ **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; statky; klienty hotelů, motelů, zařízení typu „bed & breakfast“ a jiných rezidenčních prostředích.

⚠ Není přípustné jej používat jiným způsobem (např. k vytápění místnosti).

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny hořáku, nebo jen nepatrně větším (viz zvláštní tabulka). Dbejte na to, aby nádoby na mřížce nepřesahovaly okraj varné desky.

⚠ Nevhodné použití mřížek může plotnu poškodit: Nepokládejte mřížky na varnou desku obráceně ani je po desce neposouvejte.

Plamen hořáku nesmí přesahovat za okraj dna hrnce či pánve. Pokud je povrch varné desky vyroben ze skleněného materiálu, nepoužívejte litinové rošty, keramické kameny a terakotové hrnce nebo pánve.

Nepoužívejte: rozptylovače tepla, jako jsou kovové mřížky apod.; dva hořáky současně na jednu nádobu (např. hrnce na ryby).

Pokud konkrétní místní podmínky dodávky plynu znesnadňují zapálení hořáku, doporučujeme zopakovat postup s ovladačem nastaveným na malý plamen.

V případě instalace digestoře nad horní panel sporáku naleznete údaje o správné vzdálenosti digestoře od panelu sporáku v návodu k digestoři.

Malé děti by se při hře s ochrannými gumovými nožičkami na mřížkách mohly udusit. Po odstranění mřížek se prosím ujistěte, že všechny patky jsou správně nasazeny.

INSTALACE

⚠ Stěhování a instalace spotřebiče vyžaduje minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Připojení elektřiny a plynu musí být v souladu s místními předpisy.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu

k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace.

⚠ **VÝSTRAHA:** Modifikace spotřebiče a způsob jeho instalace mají za účelem bezpečného a správného používání spotřebiče ve všech dalších zemích zásadní důležitost.

⚠ Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech.

⚠ Místnost musí být vybavena systémem odsávání vzduchu, který vypudí veškeré spaliny. Může to být digestoř nebo elektrický ventilátor, které se zapnou automaticky s každým zapnutím spotřebiče.

⚠ Místnost musí také umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, protože ten je zapotřebí k tomu, aby spalování probíhalo normálně. Průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulace vzduchu může odebírat vzduch přímo zvenčí, a to pomocí trubky s vnitřním průřezem alespoň 100 cm²; otvor nesmí být náchylný k zablokování.

⚠ Systém může vzduch potřebný pro spalování dodávat rovněž nepřímou, tj. z přilehlých místností vybavených vzduchovými cirkulačními trubkami, jak je popsáno výše. Nesmí se však jednat o prostory, jako jsou společenské místnosti, ložnice nebo místnosti, které představují nebezpečí požáru.

⚠ Kapalný ropný plyn klesá k podlaze, neboť je těžší než vzduch. Proto musí být místnosti, ve kterých se nacházejí láhve s LPG, rovněž vybaveny větracími otvory, které umožní odvětrání plynu v případě jeho úniku. V důsledku toho nesmí být láhve s LPG, ať již částečně či zcela naplněné, instalovány nebo skladovány v místnostech nebo skladovacích prostorách, které se nacházejí pod úrovní země (ve sklepech apod.). Doporučujeme vám ponechat v místnosti pouze láhev, kterou právě používáte a která je umístěna tak, aby nebyla vystavena působení tepla ze strany externích zdrojů (trub, krbů, sporáků atd.), jejichž prostřednictvím by mohlo dojít ke zvýšení teploty láhve nad 50 °C.

Pokud jdou ovladače hořáků otáčat jen ztuha, obraťte se prosím na náš prodejní servis; v případě shledání závady bude nutné ventil hořáku vyměnit. Otvory používané pro větrání a rozptylování tepla se nikdy nesmí zakrývat.

⚠ Je-li nutné skříňku, do které bude zařízení umístěno, přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě předtím, než jej do skříňky zasunete. Následně odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

⚠ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, pod spotřebič je třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí balení).

PŘIPOJENÍ PLYNU

⚠ **VÝSTRAHA:** Před prováděním instalace se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh plynu a jeho tlak) a

nastavení spotřebiče si odpovídají.

⚠ Zkontrolujte, zda přívodní tlak plynu odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce „Specifikace hořáku a trysek“.

⚠ **VÝSTRAHA:** Podmínky nastavení vztahující se k tomuto zařízení jsou uvedeny na etiketě (nebo výrobním štítku).

⚠ **VÝSTRAHA:** Tento spotřebič není připojen k zařízení pro odvod produktů spalování. Je třeba jej nainstalovat a připojit v souladu s aktuálními předpisy pro instalaci. Je třeba věnovat zvláštní pozornost příslušným požadavkům na odvětrávání.

⚠ Pokud jsou spotřebiče připojeny k zásobníku kapalného plynu, je třeba co nejvíce utáhnout regulační šroub.

⚠ **DŮLEŽITÉ:** V případě použití tlakové láhve musí být tlaková láhev správně usazena (ve svislé poloze).

⚠ **VÝSTRAHA:** Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik.

⚠ K připojení plynu použijte pouze ohebnou nebo pevnou kovovou hadici.

⚠ Připojení k pevnému potrubí (měděnému nebo ocelovému) Připojení k plynovému systému musí být provedeno tak, aby bylo vyloučeno jakékoli zatížení přístroje. Na plošině spotřebiče pro zásobník plynu se nachází nastavitelná potrubní armatura ve tvaru L opatřená těsněním chránícím před úniky. Po otočení potrubní armatury je třeba těsnění vždy vyměnit (těsnění se dodává společně se spotřebičem). Potrubní armatura pro přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem.

⚠ Připojení flexibilní trubky bez svarů z nerezavějící oceli k závitovému nástavci Potrubní armatura pro přívod plynu je opatřena vnějším půlpalcovým závitem. Tyto trubky musejí být instalovány tak, aby při svém plném roztažení nikdy nepřesáhly délku 2 000 mm. Poté, co připojení zrealizujete, ujistěte se, že se ohebná kovová trubka nedotýká žádných pohyblivých součástí a nic na ni netlačí. Používejte pouze takové trubky a těsnění, která odpovídají aktuálním národním předpisům.

⚠ **DŮLEŽITÉ:** Pokud použijete hadici z nerezové oceli, musí být instalována tak, aby se nedotýkala žádné pohyblivé části nábytku (např. zásuvky). Hadice musí procházet prostorem bez překážek a tak, aby bylo možné ji kontrolovat po celé její délce.

⚠ Spotřebič by měl být k hlavnímu přívodu plynu nebo plynové láhvi připojen v souladu s platnými národními předpisy. Před realizací připojení se ujistěte, že je spotřebič kompatibilní s dodávkou takového plynu, který hodláte použít. Pokud tomu tak není, postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Přizpůsobení pro jiné typy plynových paliv“.

⚠ Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte případné netěsnosti pomocí mýdlové vody. Vyzkoušejte stálost plamene tak, že hořáky zapálíte a otočíte ovládací knoflíky z maximální polohy 1* do minimální polohy 2*.

PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV

(Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik).

⚠ Za účelem přizpůsobení spotřebiče jinému typu plynu, než je ten, pro který byl vyroben (je vyznačeno na

typovém štítku), postupujte podle příslušných kroků uvedených v instalačních výkresech.

UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

⚠ DŮLEŽITÉ: Informace o spotřebě proudu a napětí je uvedena na typovém štítku.

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické síti. Nikdy netahejte za napájecí kabel.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo naboso. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozen napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud správně nefunguje nebo byl poškozen či spadl.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit (za identický díl) pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAHA: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku.

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.


⚠ Abyste zabránili poškození elektrického zapalovacího zařízení, nepoužívejte jej, když se hořáky nenacházejí ve svých otvorech.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem . Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízeními o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Používejte hrnce a pánve, jejichž velikost odpovídá velikosti varné zóny.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

Je-li to možné, nechte nádobí během vaření přikryté pokličkou.

Chcete-li ušetřit maximum času a elektrické energie, používejte tlakový hrnec.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 30-2-1. Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Používaný typ plynu	Typ hořáku	Označení injektoru	Jmenovitý tepelný tok kW	Jmenovitá spotřeba	Snížená tepelná kapacita kW	Tlak plynu mbar		
						min.	jmen.	max.
ZEMNÍ PLYN (Metan) G20	Střední (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Doplňkový (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
LPG (Butan) G30	Střední (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Doplňkový (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
LPG (Propan) G31	Střední (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Doplňkový (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Používaný typ plynu	Konfigurace modelu 4 HOŘÁKY	Jmenovitý tepelný tok (kW)	Celková jmenovitá spotřeba	Vzduch (m ³) nutný ke spálení 1m ³ plynu
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

ELEKTRICKÉ NAPÁJENÍ: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6W

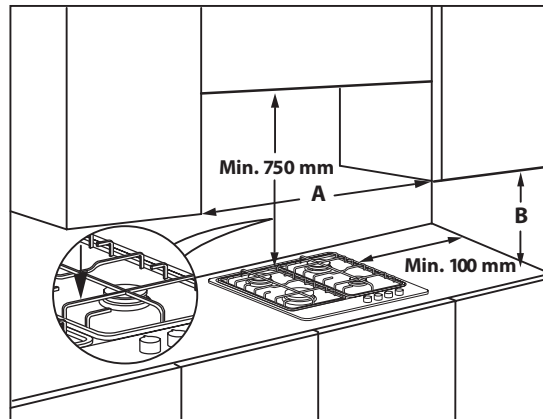
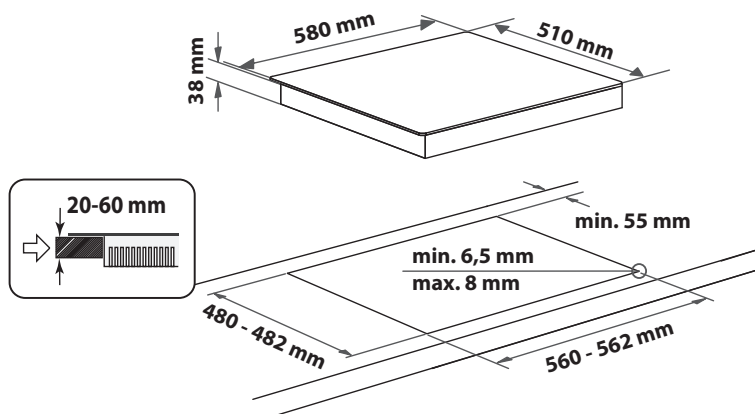


MONTÁŽ (TŘÍDA 3)

TECHNICKÉ INFORMACE PRO MONTÉRA

- Při manipulaci s produktem, jeho přípravě a instalaci použijte ochranné rukavice.
- Tento produkt lze zapustit do pracovní desky o tloušťce 20÷60 mm.
- Pokud pod varnou deskou není umístěna trouba, vložte pod ni oddělovací panel minimální plochou odpovídající otvoru v pracovní desce. Tento panel musí být umístěn maximální vzdálenosti 150 mm pod horní plochou pracovní desky, ale v žádném případě ne blíže než 20 mm ode dna varné desky. V případě, že máte v úmyslu pod varnou desku umístit troubu, tato trouba musí být vybavena systémem chlazení.

ROZMĚRY A VZDÁLENOSTI, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽET



POZNÁMKA: Pokud vzdálenost „A“ mezi stěnami linky činí 600mm až 730 mm, musí výška „B“ činit minimálně 530 mm. Je-li vzdálenost „A“ mezi stěnami linky větší než šířka varné desky, musí výška „B“ činit minimálně 400 mm. V případě instalace digestoře nad varnou desku vyhledejte vhodnou vzdálenost v pokynech k digestoři.

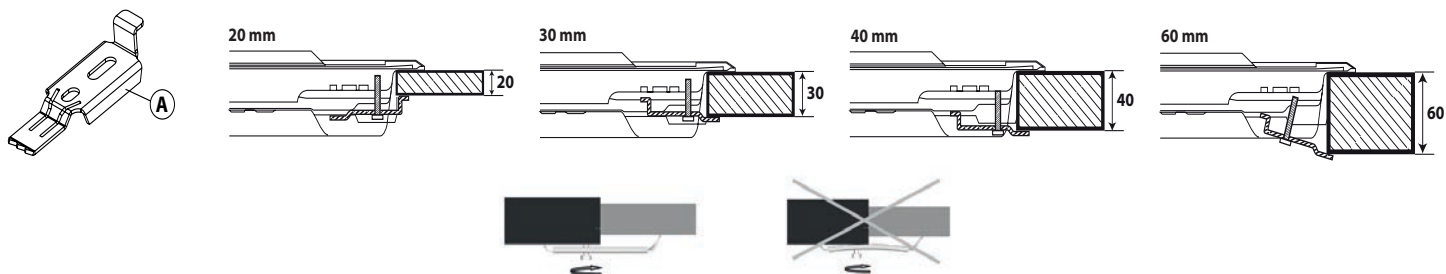
SESTAVENÍ

Po očištění okrajového povrchu na varnou desku připevněte dodané těsnění dle obrázku.

Umístěte varnou desku do otvoru v pracovní desce, který byl připraven s ohledem na rozměry uvedené v návodu.

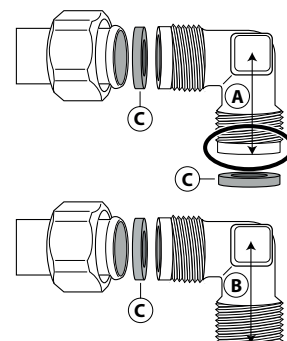
POZNÁMKA: Přívodní kabel musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné zvednutí spotřebiče.

K zajištění varné desky použijte dodané svorky (A). Vložte svorky do příslušných otvorů označených šipkou a upevněte je pomocí šroubů v závislosti na tloušťce pracovní desky (viz následující obrázky).

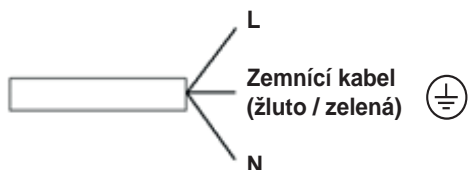


PŘIPOJENÍ PLYNU

- Připojte dodávané koleno (A)* nebo (B)* k hlavní přívodní trubce varné desky a vložte dodanou podložku (C) v souladu s normou EN 549.
- * **Ve Francii použijte koleno (A) a ve všech ostatních zemích koleno (B).**
- Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte případné netěsnosti pomocí mýdlové vody. Zapalte hořáky a otočením ovladačů od maximální polohy do minimální polohy zkontrolujte stálost plamene.



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register.

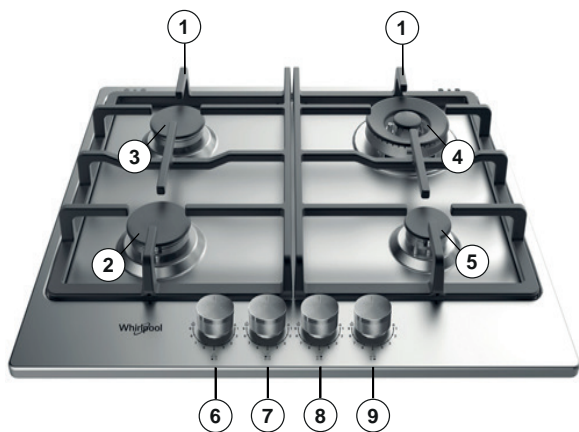


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI



POPIS PRODUKTU



1. Odnímatelné mřížky
2. Střední hořák
3. Střední hořák
4. Mini Wok hořák
5. Doplnkový hořák
6. Ovladač středního hořáku
7. Ovladač středního hořáku
8. Ovladač hořáku Mini Wok
9. Ovladač doplňkového hořáku

Symbols

- Plné kolečko ● Přívod uzavřen
- Velký plamen 🔥 Maximální otevření/přívod a elektrické zapalování
- Malý plamen 🔥 Minimální otevření nebo snížený přívod

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

⚠ Plamen hořáku nesmí přesahovat za okraj dna hrnce či pánve.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: při používání varné desky může dojít ke zvýšení teploty v jejím okolí.

- Pokud chcete zapálit některý z hořáků, otočte příslušný ovladač proti směru hodinových ručiček na největší plamen.
- Přitlačením ovladače k ovládacímu panelu zapalte hořák.
- Po zapálení držte ovladač stisknutý po dobu asi 5–10 sekund, aby hořák nezhasl.
- Tento bezpečnostní prvek hořáků zastaví přívod plynu k hořáku v případě, že plamen nečekaně zhasne (kvůli náhlému průvanu, přerušení dodávky plynu, přetečení vody z hrnce apod.).
- Ovladač by neměl být stisknutý více než 15 sekund. Pokud po uplynutí této doby hořák nezůstane zapálený, počkejte před opakováním pokusu o zapálení alespoň jednu minutu.

POZNÁMKA: Pokud konkrétní místní podmínky dodávky plynu znesnadňují zapálení hořáku, doporučujeme zopakovat postup s ovladačem nastaveným na malý plamen.

Po uvolnění ovladače může hořák zhasnout. To znamená, že bezpečnostní prvek se dostatečně nezahřál. V takovém případě opakujte výše uvedené postupy. Při náhodném zhasnutí plamene otočte otočný ovladač do polohy odpovídající vypnutí a před opětovným pokusem o jeho zapálení vyčkejte nejméně 1 minutu.

PRAKTICKÉ RADY PRO POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKŮ

Tato varná deska zahrnuje hořáky různých průměrů. Optimální funkci hořáků zajistíte dodržováním následujících pravidel:

- používejte hrnce a pánve s průměrem stejným nebo mírně větším, než je průměr hořáku (viz tabulka vpravo);
- používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem;
- používejte při vaření potravin vhodné množství vody a zakrývejte hrnce pokličkou;
- hrnce či pánve po položení na mřížku nesmí přesahovat přes okraj varné desky;
- chcete-li použít pánve s vypouklým dnem (wok), použijte podpurnou mřížku (není součástí dodávky) a umístěte ji na hořák se dvěma prstenci;
- zabraňte nárazům hrnců, mřížek nebo jiného kuchyňského nářadí;
- nenechávejte prázdné nádoby na steaky na zapnutém sporáku déle než 5 minut.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nevhodné použití mřížek může poškodit varnou desku. Nepokládejte mřížky na varnou desku obráceně ani je po desce neposouvejte.

HOŘÁK	Ø PRŮMĚR HRNCE
Mini Wok	Od 24 do 26 cm
Střední	Od 16 do 22 cm
Doplňkový	Od 10 do 14 cm

Nepoužívejte:

- litinové plotny, kameninové desky ani terakotové hrnce a pánve;
- rozptylovače tepla, jako jsou kovové mřížky apod.;
- dva hořáky současně na jednu nádobu (např. hrnec na ryby).

Rozlité tekutiny na horkou varnou desku může způsobit poškození skla

PŘÍZPUSOBNÍ PRO JINÉ TYPY PLYNU

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

Pokud má spotřebič používat jiný druh plynu než ty, které jsou vedeny na typovém štítku a informačním štítku na horní straně varné desky, vyměňte injektory. Odlepte informační štítek a uchovejte jej spolu s příručkou.

Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech:

- plynový injektor smí vyměnit pouze servisní středisko nebo kvalifikovaný technik;
- injektor není dodáván spolu se spotřebičem a je nutné jej objednat v servisním středisku;
- upravte nastavení minimálních poloh ovladačů.

POZNÁMKA: V případě použití LPG (G30/G31) je nutné šroub pro nastavení minimálního průtoku přitáhnout úplně.

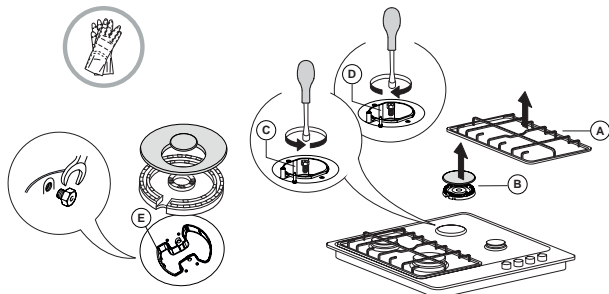
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud máte problém s otáčením některého z ovladačů, kontaktujte servisní středisko, které vám v případě zjištění závady poskytne nový kohout hořáku.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: V případě použití tlakové lahve musí být tlaková láhev správně usazena (ve svislé poloze).

VÝMĚNA INJEKTORŮ (viz tabulka injektorů v Bezpečnostních pokynech)

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

- Sejměte mřížky (A).
- Vyměňte hořáky (B).
- Pomocí nástrčného klíče odpovídající velikosti odšroubujte injektor (C), který chcete vyměnit.
- Nahraďte jej injektorem vhodným pro daný typ plynu.
- Znovu složte injektor (D).
- Pokud se jedná o hořák s více prstenci, použijte očkový klíč k výměně injektoru (E).



Před instalací varné desky nezapomeňte připravit kalibrační štítek dodaný s injektory takovým způsobem, aby zakryl původní informace týkající se kalibrace pro plyn.

ÚPRAVA NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PRŮTOKU PLYNU

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

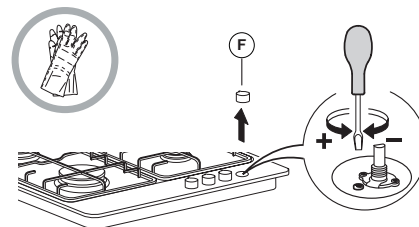
Tuto úpravu je třeba provádět, když je kohout nastaven v poloze minimálního průtoku plynu (malý plamen).

Primární přívod vzduchu k hořákům není třeba nastavovat.

Abyste zajistili správné nastavení minimální polohy, sejměte ovladač (F) a pokračujte dle následujícího postupu:

- přitáhnutím šroubu zmenšíte výšku plamene (-);
- uvolněním šroubu zvětšíte výšku plamene (+).

Nyní zapalte hořáky a otočením ovladačů od maximální polohy do minimální polohy zkontrolujte stálost plamene.



Po dokončení nastavení proveďte utěsnění pomocí pečetního vosku nebo obdobného materiálu.

TABULKA PEČENÍ

ÚROVEŇ	METODA / TYP TEPELNÉ ÚPRAVY (DOPORUČENO PRO)	KUCHAŘSKÉ TIPY
1–2	UDRŽOVÁNÍ V TEPLE	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády ve vodní lázni, rozmrazování menších porcí, získání krémové konzistence u rizota.
	ÚPRAVA PŘI MÍRNÉ TEPLOTĚ	
3–4	POVAŘENÍ / MÍRNÝ VAR	Ideální pro recepty vyžadující pozvolné vaření (ryže, omáčky, pečená masa, ryby) v kapalinách (např. vodě, víně, vývaru), rozpouštění másla na těstovinách a udržování mírného varu.
	DUŠENÍ	
5–6	PEČENÍ/OPĚKÁNÍ	Ideální pro přípravu minulek, dušení zeleniny, při delší době tepelné úpravy, pro předehřev příslušenství, pro dosažení krémové konzistence.
	SMAŽENÍ	
7–8	SMAŽENÍ ZA STÁLÉHO MÍCHÁNÍ	Ideální pro opékání dozlatova, při zahájení tepelné úpravy, pro rychlé přivedení kapalin k varu, smažení hluboce zmrazených výrobků, grilování masa a ryb, udržování prudšího varu.
	GRILOVÁNÍ	
9	RYCHLÉ OHŘÁTÍ	Ideální pro rychlé zvýšení teploty pokrmu nebo ohřátí kapalin (vody).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ POVRCHU VARNÉ DESKY

- Veškeré smaltované a skleněné díly je třeba čistit teplou vodou a neutrálním čisticím roztokem.
- Povrch dílů z nerezové oceli může být poškozen v případě delšího kontaktu s tvrdou vodou nebo agresivními čisticími prostředky. Případně ulpělé potraviny (voda, omáčka, káva apod.) je třeba otřít dříve, než zaschnou.
- K čištění používejte teplou vodu s neutrálním čisticím prostředkem a k osušení použijte měkkou tkaninu. Připečené nečistoty odstraňujte čisticími prostředky speciálně určenými pro nerezovou ocel.

POZNÁMKA: Nerezovou ocel čistěte výhradně měkkým hadříkem nebo houbičkou.

- Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.
- Nepoužívejte parní čističe.
- Nepoužívejte hořlaviny.
- Nenechávejte na varné desce kyselá ani zásaditá potraviny, jako je například ocet, hořčice, cukr nebo citronová šťáva.

ČIŠTĚNÍ SOUČÁSTÍ VARNÉ DESKY

- Skleněné a smaltované díly čistěte pouze měkkým hadříkem či houbičkou.
- Mřížky, krytky hořáků a hořáky samotné lze při čištění vyjmout.
- Čistěte je ručně pomocí teplé vody a neabrazivního čisticího prostředku, odstraňte veškeré zbytky potravin a zajistěte, aby žádný z průduchů hořáku nebyl ucpaný.
- Opláchněte a osušte.
- **Litínové rošty lze mýt v myčce nádobí. Před umístěním roštů do nejspodnějšího koše myčky nádobí odstraňte veškeré připáleniny.**
- Vložte hořáky a krytky hořáků patřičným způsobem do odpovídajících otvorů.
- Při pokládání mřížek zajistěte, aby byly oblasti podstavců zarovnané s hořáky.
- Modely vybavené elektrickým zapalováním a bezpečnostním prvkem vyžadují důkladné čištění koncovky zapalování, aby byl zajištěn správný provoz. Tyto součásti pravidelně kontrolujte a v případě potřeby je čistěte vlhkým hadříkem. Jakékoli připečené potraviny je třeba odstranit párátkem nebo jehlou.

POZNÁMKA: Abyste zabránili poškození elektrického zapalovacího zařízení, nepoužívejte jej, když se hořáky nenacházejí ve svých otvorech.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud varná deska nepracuje správně, před kontaktováním servisního střediska se pokuste určit příčinu problému podle následujících pokynů.

1. Hořák nelze zapálit nebo je plamen nerovnoměrný

Zkontrolujte, zda:

- dodávka plynu či elektrické energie není přerušena a obzvláště zda není uzavřen kohout přívodu plynu;
- tlaková láhev (se zkvapalněným plynem) není prázdná;
- průduchy hořáku nejsou ucpány;
- koncovka elektrické zástrčky není znečištěna;
- všechny součásti hořáku jsou ve správné poloze;
- v blízkosti varné desky není průvan.

2. Hořák nezůstane zapálený

Zkontrolujte, zda:

- byl při zapalování hořáku ovladač stisknut dostatečně dlouho, aby došlo k aktivaci bezpečnostního prvku;
- průduchy hořáku nejsou v blízkosti termočlánku ucpány;
- zakončení bezpečnostního prvku není znečištěno;
- minimální průtok plynu je správně nastaven (viz odpovídající odstavec).

3. Nádoby nelze správně umístit

Zkontrolujte, zda:

- dno nádoby je zcela ploché;
- nádoba je nad hořákem umístěna na střed;
- mřížky nebyly zaměněny nebo nesprávně umístěny.

Jestliže problém přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, kontaktujte nejbližší servisní středisko

SERVISNÍ STŘEDISKO

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register.

NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

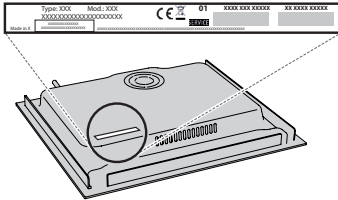
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PŘEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

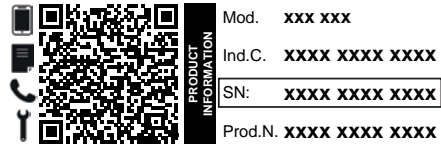
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách www.whirlpool.eu.

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



- sériové číslo (číslo za slovem SN na typovém štítku umístěném pod spotřebičem). Sériové číslo je také uvedeno v dokumentaci;



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na autorizované servisní středisko, abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a oprava bude provedena správně).

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky docs.whirlpool.eu/docs;
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



⚠ Tieto pokyny platia, ak je na spotrebiči symbol krajiny. Ak na spotrebiči symbol krajiny nie je, je potrebné sa riadiť technickými pokynmi, kde nájdete potrebný návod týkajúci sa úpravy spotrebiča na podmienky krajiny použitia.

⚠ POZOR: Pri používaní plynového sporáka vzniká v miestnosti, kde je inštalovaný, teplo, vlhkosť a produkty spalovania. Dbajte, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa: nechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor). Dlhšie intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať ďalšie vetranie, napríklad otvorením okna, alebo intenzívnejšie vetranie zvýšením úrovne mechanického vetrania, ak je nainštalované.

⚠ Ak sa nebudete presne riadiť informáciami uvedenými v tejto príručke, môže to spôsobiť požiar alebo výbuch, následkom ktorého dôjde k poškodeniu majetku alebo zraneniu osôb.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke na budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nevhodného používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ UPOZORNENIE: Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajú mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ UPOZORNENIE: V prípade, že sa rozbije sklo na varnej doske, ihneď vypnite všetky horáky a elektrické ohrievacie teleso a spotrebič odpojte od prívodu napätia; nedotýkajte sa povrchu spotrebiča, spotrebič nepoužívajte.

Sklený kryt môže puknúť, keď sa zohreje. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky a elektrické platničky. Ak sú horáky zapnuté, kryt nezatvárajte.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Pred alebo po varením sa potraviny nesmú ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre klientov v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestnosti).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna, ako je priemer varných zón, alebo o niečo väčším (pozrite špeciálnu tabuľku). Nedovoľte, aby hrnce na mriežkach presahovali cez okraj varnej dosky.

⚠ Nevhodné používanie mriežky môže zapríčiniť poškodenie platne sporáka: nekladte preto mriežku opačne, ani ju neposúvajte po ploche platne.

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

Ak je povrch varného panela zo skleneného materiálu, nepoužívajte liatinové rošty, keramické kamene, terakotové hrnce či panvice.

Neodporúčame Vám používať: Rozptyľovače plameňa vo forme kovovej mriežky alebo iné. Použitie dvoch horákov súčasne pre jednu oválnu nádobu (napr. na prípravu ryby).

Ak by sa horák následkom špecifických podmienok pri miestnej dodávke plynu ťažko zapaloval, odporúčame vám zopakovať uvedený postup s gombíkom otočeným do polohy malého plameňa.

V prípade inštalácie digestora nad varnú plochu, prosím, dodržiavajte pokyny o správnych vzdialenostiach.

Ochranné gumené nožičky na snímateľnej mriežke predstavujú nebezpečenstvo pre malé deti. Po odložení mriežky dbajte, aby boli všetky nožičky správne nasadené.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať miestnym predpisom.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.

Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ **UPOZORNENIE:** Úprava spotrebiča a spôsob jeho inštalácie sú základom bezpečného a správneho používania vo všetkých ďalších krajinách.

⚠ Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v Pokynoch.

⚠ Miestnosť musí byť vybavená systémom odsávania vzduchu, ktorý odstráni všetky spaliny. Ten môže pozostávať z digestora alebo elektrického ventilátora, ktorý sa spustí automaticky zakaždým, keď sa zapne spotrebič.

⚠ Miestnosť musí umožňovať riadnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný pre normálne spaľovanie. Prúdenie vzduchu musí byť minimálne 2 m³/h na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonka cez potrubie s prierezom minimálne 100 cm²; otvor nesmie byť ohrozený žiadnym typom upchatia.

⚠ Systém môže zabezpečovať vzduch potrebný na spaľovanie aj nepriamo, t.j. zo susedných miestností vybavených potrubím na cirkuláciu vzduchu, ako je opísané vyššie. Tieto miestnosti však nesmú byť spoločenské miestnosti, spálne alebo miestnosti, ktoré môžu predstavovať riziko požiaru.

⚠ Skvapalnený plyn klesne k podlahe, pretože je ťažší ako vzduch. Preto aj miestnosti, kde sa nachádzajú fľaše s LPG, musia byť vybavené vetracími otvormi, aby v prípade netesnosti mohol plyn uniknúť. V dôsledku toho fľaše s LPG, čiastočne alebo úplne plné, sa nesmú inštalovať ani skladovať v miestnostiach alebo skladoch, ktoré sú pod zemou (pivnice a pod.). Odporúča sa uchovávať v miestnosti iba fľašu, ktorá sa používa, a umiestniť ju tak, aby nebola vystavená teplu z vonkajších zdrojov (pece, kozuby, sporáky a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50 °C.

Ak by ste mali ťažkosti s otočením gombíkov horákov, prosím, kontaktujte pracovníkov servisu, aby ventil horáka vymenili, ak je chybný. Otvory slúžiace na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy prikryté.

⚠ Pred vsadením spotrebiča do nábytkového príslušenstva urobte všetky potrebné výrezy a odstráňte drevené odrezky a piliny.

⚠ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priehradky pod spotrebičom nainštalovať oddelovací panel (nie je priložený).

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

⚠ **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou zabezpečte, aby boli podmienky miestnej rozvodnej siete (charakter a tlak plynu) kompatibilné s nastavením spotrebiča.

⚠ Skontrolujte, či tlak dodávaného plynu vyhovuje

hodnotám uvedeným v tabuľke "Špecifikácie horáka a dýzy".

⚠ **UPOZORNENIE:** Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na nálepke (alebo štítku s údajmi).

⚠ **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými pravidlami na inštaláciu. Mimoriadnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám na vetranie.

⚠ Ak je spotrebič pripojený na skvapalnený plyn, regulačná skrutka musí byť utiahnutá čo najviac.

⚠ **DÔLEŽITÉ:** Ak sa používa tlaková plynová nádoba, tlaková plynová nádoba alebo plynový zásobník musia byť správne osadené (vertikálne smerovanie).

⚠ **UPOZORNENIE:** Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

⚠ Pri príprave plynovej prípojky použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúrku.

⚠ Pripojenie s neohybnou rúrou (medenou alebo ocelovou) Pripojenie na plynovú sústavu musí byť urobené tak, aby na spotrebič nebol vynakladaný žiaden tlak. Na prívodnej rampe spotrebiča je nastaviteľná potrubná kolenová tvarovka vybavená tesnením, aby sa zabránilo úniku. Po otáčaní potrubnej tvarovky treba tesnenie vždy vymeniť (tesnenie sa dodáva so spotrebičom). Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit.

⚠ Pripojenie ohybného potrubia z nehrdzavejúcej ocele bez spojov k závitovej prípojke Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit. Potrubia musia byť nainštalované tak, aby pri úplnom natiahnutí nepresahovali 2 000 mm. Po pripojení sa ubezpečte, že ohybné kovové potrubie sa nedotýka žiadnych pohyblivých častí a nie je stlačené. Používajte iba potrubia a tesnenia, ktoré sú v súlade s vnútroštátnymi predpismi.

⚠ **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Ak je použitá antikorová rúrka, musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnej pohyblivej časti nábytku (napr. zásuvky). Musí prechádzať oblasťou, kde nie sú žiadne prekážky a kde je možné skontrolovať ju po celej jej dĺžke.

⚠ Spotrebič by mal byť pripojený k zdroju dodávky plynu alebo plynovej fľaši v súlade s aktuálnymi vnútroštátnymi predpismi. Pred pripojením sa presvedčte, či je spotrebič kompatibilný s prívodom plynu, ktorý chcete použiť. Ak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie iným typom plynu“.

⚠ Po pripojení k prívodu plynu vykonajte kontrolu úniku použitím mydlovej vody. Zapáľte horáky a otočte kohútiky z maximálnej polohy 1* do minimálnej polohy 2*, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.

PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU

(Túto činnosť musí vykonávať kvalifikovaný technik).

⚠ Aby ste prispôbili spotrebič inému typu plynu, než je ten, pre ktorý bol vyrobený (uvedený na typovom štítku), postupujte podľa krokov uvedených po inštalačných nákresoch.

VAROVANIA PRE POUŽÍVANIE ELEKTRICKÉHO ZARIADENIA

⚠ DÔLEŽITÉ: Informácie o spotrebe prúdu a napätia sú uvedené na typovom štítku.

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vyťahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu, pričom musí byť spotrebič uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete. Neťahajte za napájací elektrický kábel.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak nepracuje správne, ak je poškodený alebo ak spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba vymeniť za identický, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.


ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE: Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Aby ste predišli poškodeniu zariadenia elektrického zapalovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojich miestach.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV


Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení).

Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.

Používajte tlakový hrniec kvôli ešte väčšej úspore energie a času.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 30-2-1.

Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Druh používaného plynu	Typ horáka	Značka vstrekovace dýzy	Menovitý tepelný výkon kW	Menovitá spotreba	Znížená tepelná kapacita kW	Tlak plynu mbar		
						min.	rat.	max.
ZEMNÝ PLYN (Metán) G20	Stredne rýchly (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomocný (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
SKVAPALNENÝ ROPNÝ PLYN (Bután) G30	Stredne rýchly (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Pomocný (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
SKVAPALNENÝ ROPNÝ PLYN (Propán) G31	Stredne rýchly (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Pomocný (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Druh používaného plynu	Konfigurácia modelu 4 HORÁKY	Menovitý tepelný príkon (kW)	Celková menovitá spotreba	Objem vzduchu (m ³) potrebný na spálenie 1 m ³ plynu
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

ELEKTRICKÉ NAPÁJANIE: 220-240 V ~ 50-60 Hz -0,6W

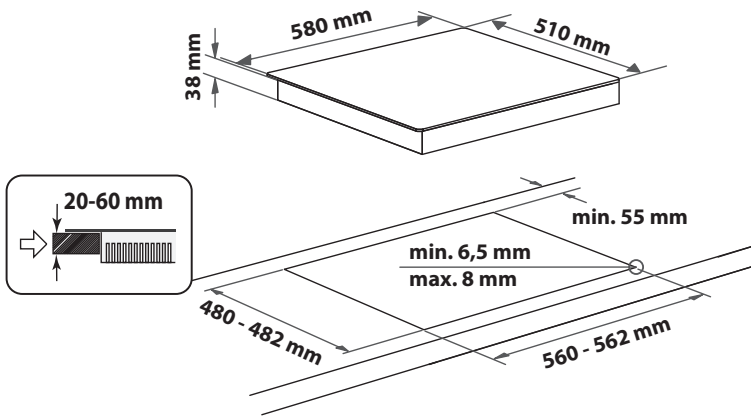


INŠTALÁCIA (TRIEDA 3)

TECHNICKÉ INFORMÁCIE PRE TECHNIKA VYKONÁVAJÚCEHO INŠTALÁCIU

- Pri manipulácii, príprave a inštalácii produktu používajte ochranné rukavice.
- Táto varná doska môže byť zasadená do pracovnej dosky s hrúbkou 20 až 60 mm.
- Ak pod varnou doskou nie je rúra, namontujte oddeľovací panel s minimálne rovnakou plochou ako je plocha otvoru v pracovnej ploche. Tento panel musí byť umiestnený v maximálnej vzdialenosti 150 mm pod horným povrchom pracovnej plochy, ale nikdy nie menej ako 20 mm od dna varnej dosky. V prípade, že chcete pod varnú dosku umiestniť rúru, musí byť táto rúra vybavená systémom chladenia.

ROZMERY A VZDIALENOSTI, KTORÉ TREBA DODRŽIAVAŤ



POZNÁMKA: ak je vzdialenosť „A“ medzi nástennými skrinkami 600 mm až 730 mm, výška „B“ musí byť minimálne 530 mm. Ak je vzdialenosť „A“ medzi nástennými skrinkami väčšia ako šírka varnej dosky, výška „B“ musí byť minimálne 400 mm. V prípade inštalácie odsávača pár nad varnú plochu dodržiavajte pri inštalácii pokyny k odsávaču o správnych vzdialenostiach.

MONTÁŽ

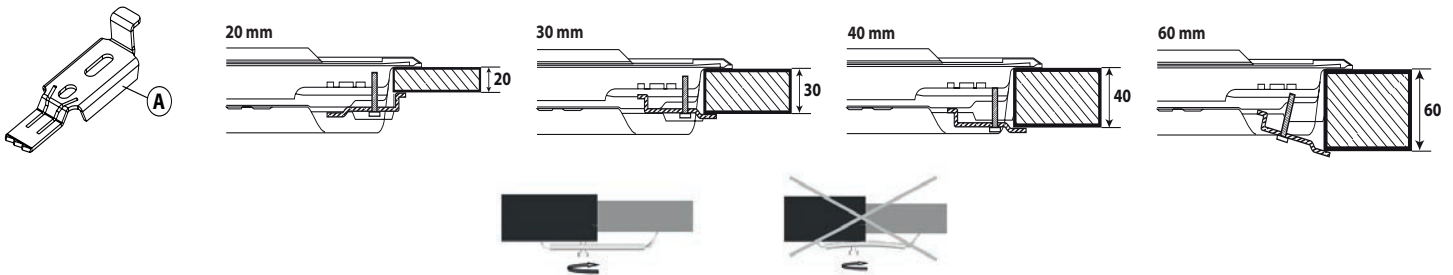
Po vyčistení povrchu obvodu namontujte dodávané tesnenie, ako je zobrazené na obrázku.

Umiestnite varnú dosku v otvore pracovnej plochy, pričom dodržiavajte rozmery uvedené v pokynoch.

POZNÁMKA: prívodný elektrický kábel musí mať dostatočnú dĺžku, aby bolo možné, aj po zapojení, varnú dosku vybrať z pracovnej plochy.

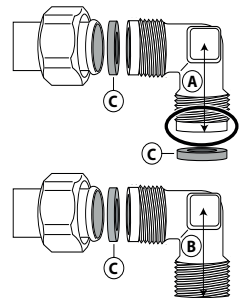


Na upevnenie varnej dosky použite konzoly (A) dodané s varnou doskou. Upevnite konzoly v príslušných otvoroch zobrazených šípkou a upevnite ich prostredníctvom skrutiek, v závislosti od hrúbky pracovnej dosky (pozrite si nasledujúce obrázky).

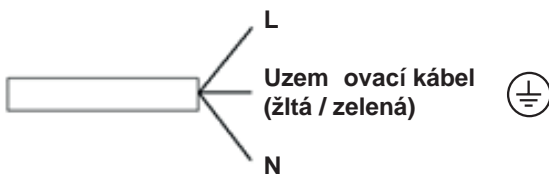


PLYNOVÁ PRÍPOJKA

- Zapojte dodaný ohyb (A)* alebo (B)* ku prípojke varnej dosky, pričom vložte aj dodané tesnenie (C), v súlade s normou EN 549.
- * Ohyb (A) použite vo Francúzsku a ohyb (B) v ostatných krajinách.
- Po pripojení k prívodu plynu vykonajte kontrolu úniku použitím mydlovej vody. Zapáľte horáky a otočte kohútiky z maximálnej polohy do minimálnej polohy by ste skontrolovali stabilitu plameňa.



ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE



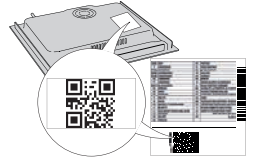


ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register.

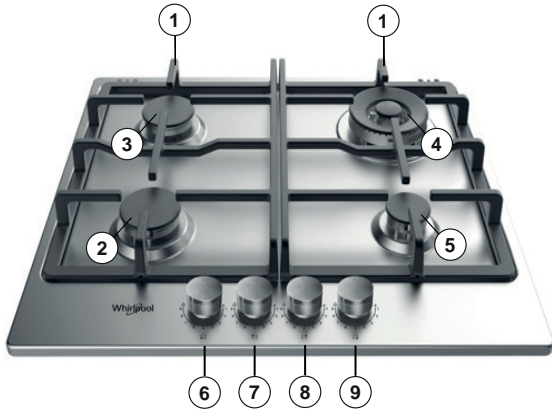


Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE,
AK OSKENUJETE QR KÓD NA
VAŠOM SPOTREBIČI**



OPIS SPOTREBIČA



1. Snímateľná mriežka
2. Stredný horák
3. Stredný horák
4. Mini Wok horák
5. Pomocný horák
6. Ovládací gombík stredného horáka
7. Ovládací gombík stredného horáka
8. Ovládací gombík horáka Mini Wok
9. Ovládací gombík pomocného horáka

Symboly

- Plný krúžok ● Kohútik je zatvorený
- Veľký plameň Maximálne otvorenie alebo výkon/elektrické zapálenie
- Malý plameň Minimálne otvorenie alebo znížený prívod plynu

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

AKO POUŽÍVAŤ VARNÚ DOSKU

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: počas používania varnej dosky sa môže rozohriať celý jej povrch.

- aby ste zapálili horáky, otočte príslušné ovládacie gombíky smerom vľavo do polohy maximálneho plameňa.
- Zatlačte gombík proti ovládaciemu panelu, aby ste horák zapálili.
- Po zapálení horáka podržte gombík stlačený ešte približne 5–10 sekúnd, aby sa zabezpečila činnosť poisťky.
- Táto poisťka zastaví unikanie plynu v prípade náhodného zhasnutia plameňa horáka (prievar, momentálne prerušenie dodávky plynu, vykypenie tekutiny na horák atď.).
- Gombík nesmie ostať stlačený dlhšie ako 15 sekúnd. Ak po uplynutí tejto doby horák neostane horieť, počkajte aspoň jednu minútu, až potom sa pokúste horák znovu zapáliť.**

POZNÁMKA: ak by sa horák následkom špecifických podmienok pri miestnej dodávke plynu ťažko zapaloval, odporúčame vám zopakovať uvedený postup s gombíkom otočeným do polohy malého plameňa.

Horák môže zhasnúť po pustení gombíka. Znamená to, že termoelektrický článok sa nezahrial dostatočne. V tomto prípade zopakujte úkony opísané vyššie. Pri náhodnom zhasnutí plameňa otočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej vypnutiu a pred opätovným pokusom o jeho zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu.

PRAKTICKÉ RADY PRI POUŽÍVANÍ HORÁKOV

Táto varná doska je vybavená horákmi s rôznymi priermi. Na zvýšenie výkonnosti horákov dodržiavajte nasledujúce pravidlá:

- používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna, ako je priemer varných zón, alebo o niečo väčším (pozrite tabuľku vpravo);
- používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom;
- používajte správne množstvo vody na varenie a na hrmoch používajte pokrievky;
- nedovoľte, aby hrnce na mriežkach presahovali cez okraj varnej dosky;
- v prípade panvic s vypuklým dnom (wok) použite podpornú mriežku (nie je súčasťou dodávky), ktorú však možno umiestniť iba na viackruhový horák;
- zabráňte nárazom hrcov, mriežok alebo iného kuchynského náradia,
- nenechávajte prázdne nádoby na steaky na zapnutom sporáku dlhšie ako 5 minút.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Nevhodné používanie mriežky môže zapríčiniť poškodenie platne sporáka: nekladte preto mriežku opačne, ani ju neposúvajte po ploche platne.

HORÁK	Ø PRŮMĚR HRNCE
Mini Wok	Od 24 do 26 cm
Stredný	Od 16 do 22 cm
Pomocný	Od 10 do 14 cm

Neodporúčame Vám používať:

- Liatinové panvice, kameninové nádoby, hlinené kastroly alebo keramické hrnce.
- Rozptylovače plameňa vo forme kovovej mriežky alebo iné.
- Použitie dvoch horákov súčasne pre jednu oválnu nádobu (napr. na prípravu ryby).

REGULÁCIA PRE ODLIŠNÉ DRUHY PLYNU

Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

Ak má byť spotrebič napájaný iným plynom ako je uvedené na štítku s technickými údajmi a na informačnej nálepke umiestnenej na varnej doske, vymeňte dýzy. Odlepte informačnú nálepku a nalepte ju do návodu na použitie.

Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v Pokynoch:

- Plynový vstrekovač musia vymeniť v popredajovom servise alebo to musí vykonať kvalifikovaný technik er;
- Vstrekovač sa nedodáva so spotrebičom, musíte ho objednať prostredníctvom popredajového servisu;
- Upravte minimálne nastavenie kohútov.

POZNÁMKA: pri používaní skvapalneného ropného plynu (G30/G31), musí byť skrutka minimálneho nastavenia plynu čo najviac zatiahnutá.

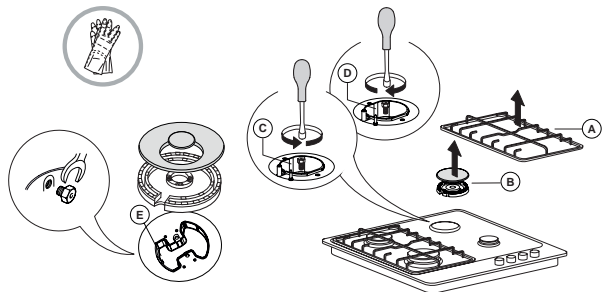
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak by ste mali ťažkosti s otočením gombíkov horákov, prosím, kontaktujte pracovníkov servisu, aby ventil horáka vymenili, ak je chybný.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak sa používa tlaková plynová nádoba, tlaková plynová nádoba alebo plynový zásobník musia byť správne osadené (vertikálne smerovanie).

VÝMENA DÝZ (pozrite tabuľku dýz v Bezpečnostných pokynoch)

⚠ Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

- Odstráňte mriežky (A).
- Vyberte horáky (B).
- Použitím nástrčného kľúča vhodnej veľkosti odskrutkujte dýzu (C), ktorú treba vymeniť.
- Nahraďte vhodnou dýzou pre nový druh plynu.
- Znovu namontujte dýzu v (D).
- Ak máte horák so zložitou korunkou, použite objímkový kľúč pri výmene dýzy (E).



Pred inštaláciou varnej dosky nezabudnite pripevniť štítok s kalibráciou plynu, ktorý sa dodáva s dýzami tak, aby zakryl existujúce informácie týkajúce sa kalibrácie plynu.

UPRAVENIE MINIMÁLNEHO NASTAVENIA PLYNOVÝCH KOHÚTOV

⚠ Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

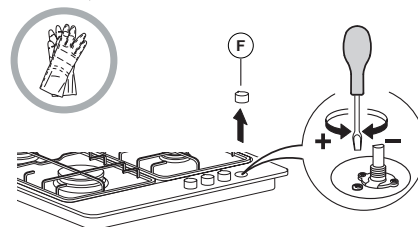
Reguláciu musíte vykonať s kohútom v polohe minimálneho nastavenia ⚡ (malý plameň).

Primárny vzduch horákov nemusíte nastavovať.

Aby ste zabezpečili správne minimálne nastavenie, odstráňte gombík (F) a postupujte ďalej takto:

- utiahnite skrutku, aby ste znížili výšku plameňa (-);
- uvoľnite skrutku, aby ste výšku plameňa zvýšili (+).

V tomto kroku zapáľte horáky a otočte gombíky z maximálnej polohy 🔥 na minimálnu polohu ⚡, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.



Pred ukončením nastavenia znovu utesnite, použite tesniaci vosk alebo iný vhodný materiál.

TABUĽKA NA VARENIE

ÚROVEŇ	SPÔSOB/TYP VARENIA (ODPORÚČANÉ PRE)	NIEKOĽKO RÁD PRI VARENÍ
1 – 2	UDRŽIAVANIE TEPLoty JEDLA	Ideálne na zmäčkovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády vo vodnom kúpeli, roztápanie malých porcií, príprava rizota.
	JEMNÉ VARENIE	
3 – 4	SLABÉ VRENIE	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar) a na varenie cestovín v mlieku, udržiavanie v slabom vare.
	DUSENIE	
5 – 6	PRAŽENIE	Ideálne na rýchle o praženie, dusenie zeleniny, varenie dlhšiu dobu, predhrievanie nádob, varenie, až má jedlo krémovú konzistenciu.
	VYPRÁŽANIE	
7 – 8	SMAŽENIE S MIEŠANÍM	Ideálne na o praženie dohnedá, začiatok varenia, rýchle zovretie tekutín, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, grilovanie mäsa a rýb, udržiavanie silného varu.
	GRILOVANIE	
9	RÝCHLY OHREV	Ideálne na rýchle zvýšenie teploty jedla alebo na zohrievanie tekutín (vody).

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ Odpojte prístroj od elektrického napájania.

ČISTENIE POVRCHU VARNEJ DOSKY

- Všetky smaltované a sklenené časti sa musia čistiť teplou vodou s prídavkom neutrálneho čistiaceho prostriedku.
- Na antikorových povrchoch môžu ostať škvrny vodného kameňa alebo škvrny po dlhodobom pôsobení agresívneho čistiaceho prostriedku. Ak niečo vykypelo (voda, omáčka, káva a pod.), odstráňte zvyšky ešte predtým, ako sa priškvaria.
- Povrch čistite teplou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom, potom osušte mäkkou handrou alebo jelenicou. Zapečené škvrny odstráňte špeciálnym čističom na antikorové povrchy.

POZNÁMKA: antikorový povrch čistite výhradne mäkkou handrou alebo špongiou.

- Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice..
- Nepoužívajte spotrebiče využívajúce na čistenie paru.
- Nepoužívajte horľavé výrobky.
- Nenechajte na varnej doske pôsobiť kyselinu alebo alkalické látky, ako ocot, horčicu, soľ, cukor alebo citrónovú šťavu.

ČISTENIE DIELCOV VARNEJ DOSKY

- Sklo a smaltované diely čistite výlučne jemnou handričkou alebo špongiou.
- Mriežky, viečka horákov a horáky môžete pred čistením vybrať.
- Umývajte ich ručne v teplej vode a neabrazívnym čistiacim prostriedkom, pozorne odstráňte všetky zvyšky jedál a skontrolujte, či nie sú upchaté otvory horáka.
- Opláchnite a pozorne osušte.
- **Liatinové rošty možno umývať v umývačke riadu. Pred umiestnením roštov do najspodnejšieho koša umývačky riadu odstráňte všetky pripáleniny.**
- Horáky a viečka horákov vráťte na miesta.
- Pri umiestňovaní mriežok dávajte pozor, aby oblasť polohy hrncov bola zarovnaná s horákmi.
- Modely vybavené elektrickým zapáľovaním a bezpečnostnou poistkou vyžadujú dokonalé očistenie zapáľovania, aby bola zabezpečená ich správna činnosť. Kontrolujte tieto prvky často a podľa potreby ich čistite vlhkou handričkou. Akékoľvek zapečené zvyšky jedál treba odstrániť špáradlom alebo ihlou.

POZNÁMKA: aby ste predišli poškodeniu zariadenia elektrického zapáľovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojich miestach.

Ak by varná doska nefungovala správne, predtým, ako zavoláte servis, skúste problém vyriešiť pomocou príručky na odstraňovanie problémov.

1. Ak sa horák nedá zapáliť alebo plameň nie je rovnomerný

Skontrolujte, či:

- Dodávka plynu alebo elektriny nie je prerušená a hlavne, či je otvorený kohút plynovej prípojky.
- Je prázdna tlaková plynová nádoba (kvapalný plyn).
- Otvory horáka nie sú upchaté.
- Koncovka zapaľovania nie je špinavá.
- Všetky časti horáka sú umiestnené na svojich miestach.
- V blízkosti varnej dosky nie je prievan.

2. Horák prestane horieť.

Skontrolujte, či:

- Pri zapálení horáka bol gombík stlačený dosť dlho na to, aby sa aktivovalo ochranné zariadenie.
- Otvory horáka v blízkosti termoelektrického článku nie sú upchaté.
- Koncovka bezpečnostnej poistky nie je špinavá.
- Minimálne nastavenie horáka je správne (pozrite príslušnú časť).

3. Nádoby nie sú stabilné.

Skontrolujte, či:

- Dno nádoby je úplne ploché.
- Nádoba je v strede horáka.
- Mriežky nie sú zamenené alebo nesprávne umiestnené.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha pretrváva, zavolajte najbližšie servisné stredisko

PO-PREDAJNÝ SERVIS

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register.

PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

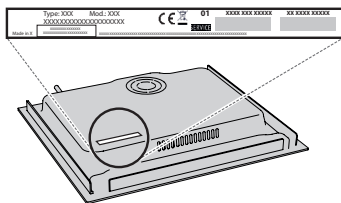
1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

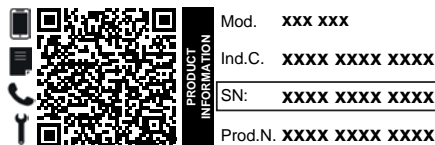
Ak potrebujete pomoc, volajte na číslo uvedené v záručnej knižke alebo postupujte podľa pokynov na webovej stránke www.whirlpool.eu.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
- presný typ a model spotrebiča;



- sériové číslo (číslo uvedené po slove SN na výkonnostnom štítku umiestnenom pod prístrojom). Sériové číslo je tiež uvedené v dokumentácii;



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

Ak je nevyhnutné spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs;
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



⚠ Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kövesse a műszaki utasításokat, melyek elegendő információt nyújtanak ahhoz, hogy a készüléket megfelelően átalakíthassa az adott országban történő használatához.

⚠ **VIGYÁZAT!** A gázzal működő tűzhely működés közben hőt, párákat és robbanásveszélyes anyagokat bocsát ki abban a helyiségben, ahol üzembe helyezték. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, különösen a készülék használata közben: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig használja, további szellőztetésre lehet szükség, tehát lehet, hogy ki kell nyitnia az ablakot, vagy magasabb fokozatra kell állítania a mechanikus szagelszívót, ha van.

⚠ Ha nem tartja be pontosan az útmutató utasításait, tűz vagy robbanás keletkezhet, amely anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ha a főzőlap felszíne megrepedt, ne használja a készüléket – elektromos áramütés kockázata.

⚠ **VIGYÁZAT!** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ **FIGYELEM:** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül. Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a lángokat pl. egy fedővel vagy egy tűzálló ponyvával.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. A 3–8 év közötti gyerekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 évnél idősebb gyermekek, illetve a korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű felnőttek, valamint a készülék használatát nem ismerő, illetve abban nem gyakorlott személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy csak azután, ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatos utasításokat és a használatl járó kockázatokat megismerték. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel! A készülék

tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ha a főzőlap üvege eltörik: Azonnal kapcsolja ki az összes gázrőzsát és elektromos fűtőelemet, majd húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz; Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; Ne használja a készüléket.

Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Ne hajtsa le az üvegburkolatot, amíg a gázrőzsák még égnek.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Sütés előtt vagy után az ételt nem szabad a sütőben vagy annak tetején hagyni több mint egy órán át.

RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT!** A készüléket nem lehet külső kapcsolószerkezettel (pl. időzítő) vagy távirányítóval használni.

⚠ A készüléket háztartási célra és ahhoz hasonló célú felhasználásra tervezték, mint például: munkahelyi konyha boltokban, irodákban és más munkahelyeken; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

⚠ A készüléket nem ipari felhasználásra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrőzsák méretével azonos vagy annál kissé nagyobb (lásd vonatkozó táblázat). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

⚠ A rácsok helytelen használata károsíthatja a készüléket: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

Ne hagyja, hogy a gázrőzsá lángra gyulladjon az edény szélénél.

Ha a főzőlap felülete üveg, ne használjon öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket.

Ne használja a következőket: hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrőzsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrőzsák begyűjtése nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrőzsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok védő gumitalpait kisgyermek esetleg lenyelhetik, így fulladásveszélyt jelentenek. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ Az elektromos és gázbekötéseket a helyi előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A készülék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült-e meg. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék adott országnak megfelelő módosítása és az üzembe helyezés módja alapvető fontosságú a készülék biztonságos használata szempontjából.

⚠ A nyomásszabályzók segítségével állítsa be az utasításban jelzett gáznyomást.

⚠ A helyiségben léghűtő berendezést kell elhelyezni a használat során keletkező robbanásveszélyes gázok elvezetéséhez. Erre a célra egy elektromos ventilátorral ellátott szagelszívó is megfelel, amely minden alkalommal automatikusan bekapcsol, amikor a főzőlapot bekapcsolják.

⚠ Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább 2 m³/h-nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm² belső átmérőjű csövön keresztül; a kinti nyílást védeni kell az eltömődéstől.

⚠ A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt akár közvetlenül is szolgáltathatja, az a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek.

⚠ Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzőt is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ezért a teljesen vagy részben feltöltött gázpalackot nem szabad a talajszintnél alacsonyabb helyiségekben (pince stb.) üzembe helyezni vagy tárolni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

Ha a szabályzó gombokat nehezen lehet elforgatni, hívja az ügyfélszolgálatot, mert lehet, hogy a gombok cseréjére van szükség.

A szellőző- és hőelosztó nyílásokat soha ne fedje le.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a befoglaló egységbe szerelné.

⚠ Ha a készüléket nem egy sütő fölé szereli be, tegyen egy elválasztó panelt (nem tartozék) az alsó konyhaszekrény és a főzőlap közé.

GÁZCSATLAKOZÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi gázhálózat jellemzői (gáztípus és gáznyomás) megfelelnek a készülék beállításainak.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás megfelel-e az . táblázat „Gázrész és fűvőkák műszaki adatai” adatainak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék konfigurációs feltételei a címkén (vagy adattáblán) találhatóak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló berendezéssel. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni. Különösen fontos a vonatkozó, szellőzéssel kapcsolatos előírások pontos betartása.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályzócsavart a lehető legszorosabban meg kell húzni.

⚠ **FONTOS:** Ha a készüléket gázpalackról üzemeltetik, a palackot megfelelően kell elhelyezni (függőlegesen).

⚠ **VIGYÁZAT!** Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gázcsatlakozáshoz csak rugalmas vagy merev fémcsövet használjon.

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (réz vagy acél): A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Csatlakoztatás hajlékony, illesztékmentes acélcsővel a menetes csatlakozóvégre: A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás elvégzése után győződjön meg róla, hogy a hajlékony fémcső nem ér hozzá semmilyen mozgó alkatrészhez és nincs összeszorítva. Kizárólag az adott országban hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS:** Ha acéltömítőt használ, úgy szerelje be, hogy az ne érjen hozzá a bútorzat mozdítható elemeihez (pl. fiókok). Olyan helyen kell a tömlőt átvezetni, ahol az semmilyen akadályba nem ütközik, és ahol a tömlőt teljes hosszában meg lehet vizsgálni szükség esetén.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelő módon kell a hálózati gázellátásra vagy a gázpalackra csatlakoztatni. A csatlakoztatás elvégzése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék kompatibilis-e a használni kívánt gázellátással. Ha nem, kövesse a „Különböző fajta gázok használata” c. bekezdés utasításait.

⚠ Miután csatlakoztatta a gázhálózathoz, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrózsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA

(Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti).

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket az eredetileg tervezett (lásd adattáblázat) gázoktól eltérő típusú gázokhoz is használni lehessen, kövesse az üzembe helyezési ábrákon bemutatott lépéseket.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ **FONTOS:** A készülék feszültség- és teljesítményadatait az adattábla tartalmazza.

⚠ A csatlakoztatási szabályok szerint a tápkábelt jól hozzáférhetően kell elhelyezni úgy, hogy szükség esetén a készüléket ki lehessen húzni a hálózati áramforrásból, vagy egy többpólusú kapcsolóval azonnal le lehessen választani a hálózatról. A készüléket továbbá földelni kell az adott országban hatályos elektromos biztonsági szabványnak megfelelően.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne húzza meg a tápkábelt.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, többcsatlakozós dugaljat vagy adaptert. Az elektromos alkatrészek nem lehetnek hozzáférhetők az üzembe helyezés után. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel sérült, azt az áramütési kockázat elkerülése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselőjével vagy hasonlóan képzett személlyel kell egy azonos kábelre kicseréltetni.


TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószeret vagy dörzsszivacsot.

⚠ Az elektromos szikragyújtó berendezés sérülésének elkerülése érdekében ne használja a berendezést, ha a gázrózsák nincsenek a helyükön.

A CSOMAGOLÓANYAGOK HULLADÉKELHELYEZÉSE


A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók, és el vannak látva az újrahasznosítás jelével: 

Ezért a csomagolás különböző részeit felelősen és környezettudatosan, a helyi előírásoknak megfelelően kell hulladékként elhelyezni.

HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK LESELEJTÉZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. A készüléket a helyi hulladékkezelési szabályoknak megfelelően selejtezze le. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

Olyan edényeket használjon, amelyek aljának mérete megegyezik a főzőzóna méretével.

Kizárólag lapos aljú edényeket használjon.

Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.

Az energia- és időmegtakarítás érdekében használjon kuktát.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkezésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 30-2-1 európai szabvánnyal összhangban.

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatóak: <https://docs.emeappliances-docs.eu>.

Használt gáz típusa	Gáزرózsza típusa	A befecskendő jelölése	Névleges termikus áram kW	Névleges fogyasztás	Csökkentett hőkapacitás kW	Gáznyomás mbar		
						min.	névl.	max.
FÖLDGÁZ (Metán) G20	Közepes (SR)	87 F3	1,65	157 l/óra	0,40	20	25	33
	Kiegészítő (AUX)	68 F1	1,00	95 l/óra	0,40			
	Mini Wok (MW)	130 T2B	3,50	333 l/óra	2,20			
FÖLDGÁZ G25.1	Közepes (SR)	96 F2	1,65	183 l/óra	0,70	18	25	33
	Kiegészítő (AUX)	74 F1	1,00	111 l/óra	0,40			
	Mini Wok (MW)	142 T2B	3,50	387 l/óra	0,40			
FOLYÉKONY GÁZ (Bután) G30	Közepes (SR)	63	1,65	120 g/óra	0,70	20	30	35
	Kiegészítő (AUX)	50	1,00	73 g/óra	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/óra	0,40			
FOLYÉKONY GÁZ (Propán) G31	Közepes (SR)	63	1,65	118 g/óra	0,70	20	30	35
	Kiegészítő (AUX)	50	1,00	71 g/óra	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/óra	0,40			

Használt gáz típusa	Kivétel 4 ÉGŐFEJ	Névleges áramlási sebesség (kW)	Teljes névleges fogyasztás	1m ³ gáz elégetéséhez szükségesség levegő (m ³)
G20 25 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/óra	9,52
G25.1 25 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	863 l/óra	8,187
G30 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/óra	30,94
G31 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/óra	23,80

ELEKTROMOS HÁLÓZAT: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6W

*Amennyiben a készüléket Magyarországon szeretné használni, a már összeszerelt fűvókákat (G20 - 20 mbar) a magyarországi szabályozásoknak megfelelően kell kicserélni, erről a Felhasználó útmutatóban tájékozódhat. A fűvókacserét szakembernek kell végeznie. A Készülékhez Nem Mellékelt Befecskendezők A Vevőszolgálattól Kell Rendelni.

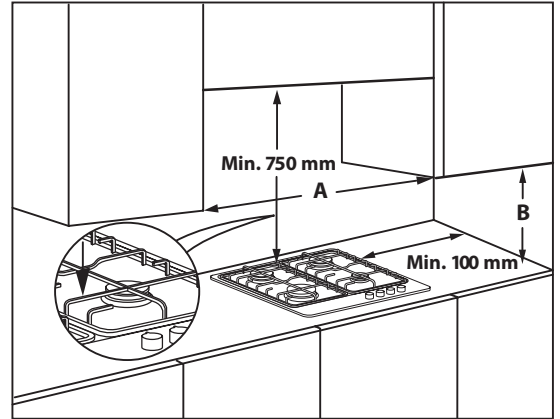
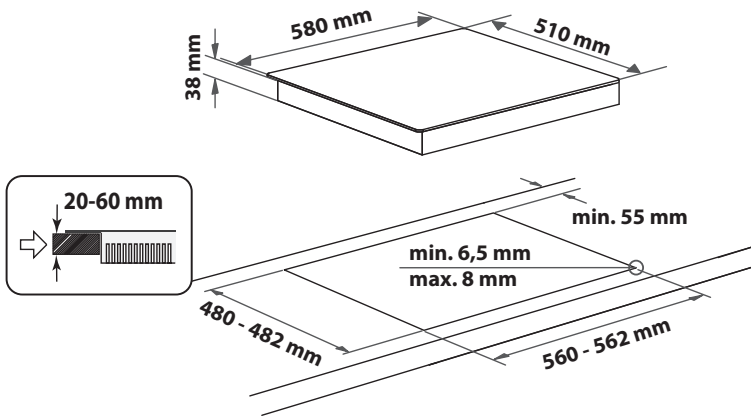


BESZERELÉS (3. OSZTÁLY)

MŰSZAKI INFORMÁCIÓK A BESZERELÉST VÉGZŐ SZAKEMBER SZÁMÁRA

- A termék kezelése, illetve beszerelése során használjon védőkesztyűt.
- A terméket 20–60 mm vastag munkalapba lehet beépíteni.
- Ha nem szerel be sütőt a főzőlap alá, illesszen be egy elválasztólapot, amely legalább akkora felületű, mint a kivágott munkalap felülete. A lapot maximum 150 mm-rel a felső munkalap alá kell beszerelni úgy, hogy ne legyen 20 mm-nél távolabb a főzőlap aljától. Ha sütőt is szeretne beszerelni a főzőlap alá, olyat válasszon, amely hűtőrendszerrel is el van látva.

MÉRETEK ÉS TÁVOLSÁGOK, AMELYEKET BE KELL TARTANI



MEGJEGYZÉS: ha a faliszekrényektől mért „A” távolság 600 mm és 730 mm között van, akkor a „B” magasságnak legalább 530mm-nek kell lennie. Ha a faliszekrényektől mért „A” távolság nagyobb, mint a főzőfelület szélessége, akkor a „B” magasságnak legalább 400mm-nek kell lennie. Ha elszívót is szerel a főzőlap fölé, a megfelelő beszerelési távolságokkal kapcsolatban tekintse meg az elszívó útmutatóját.

ÖSSZESZERELÉS

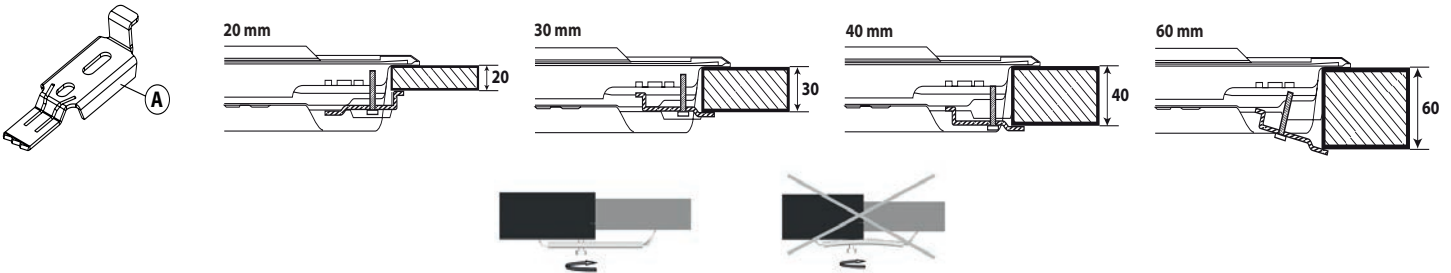
A kerületi felület megtisztítása után illessze a mellékelt tömitést a főzőlapra az ábrán látható módon.

Helyezze a főzőlapot a munkafelületen kialakított nyílásba. Ügyeljen az utasításokban megadott méretekre.



MEGJEGYZÉS: a tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy ki lehessen húzni felülről.

A főzőlap rögzítéséhez használja a mellékelt rögzítőszerelvényeket (A). Illessze a rögzítőszerelvényeket a nyílak által jelzett megfelelő furatokba, majd rögzítse őket a csavarokkal a munkalap vastagságának megfelelően (lásd a következő ábrákat).

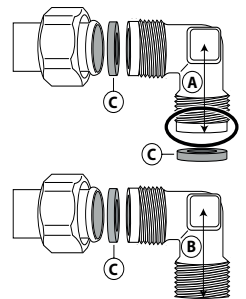


GÁZCSATLAKOZÁS

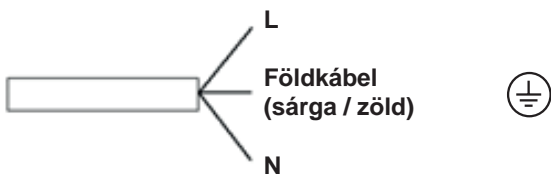
- Az EN 549 előírásainak megfelelően csatlakoztassa a mellékelt derékszögű csatlakozót (A)* vagy (B)* a fő bemeneti csőhöz, és helyezze be a mellékelt alátétet (C).

* **Franciaországban az (A) derékszögű csatlakozó, a többi országban a (B) derékszögű csatlakozó használatos.**

- Miután csatlakoztatta a gázhálózathoz, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrőzsákat, majd a gombokat a maximumról ↻ a minimumra ↻ forgatva ellenőrizze a láng stabilitását.



ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

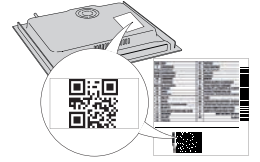
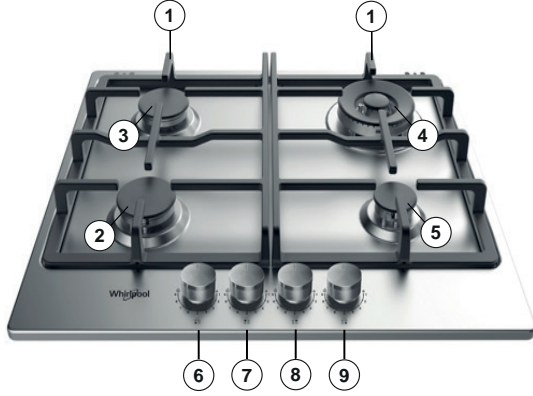


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.whirlpool.eu/register.



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT**TERMÉKLEÍRÁS**

1. Eltávolítható edénytartó rácsok
2. Közepes gáزرózsza
3. Közepes gáزرózsza
4. Mini Wok gáزرózsza
5. Kiegészítő gáزرózsza
6. A közepes gáزرózsza szabályozógombja
7. A közepes gáزرózsza szabályozógombja
8. A Mini Wok gáزرózsza szabályozógombja
9. A kiegészítő gáزرózsza szabályozógombja

Szimbólumok

- Árnyékolt kör ● Csap zárva
- Nagy láng Maximális fokozat/adagolás és szikragyjúttás
- Kis láng Minimális fokozat vagy csökkentett adagolás

NAPI HASZNÁLAT**A FŐZŐLAP HASZNÁLATA**

Ne hagyja, hogy a gáزرózsza lángja tovább érjen az edény szélénél.

FONTOS! a főzőlap működésekor a főzőlap teljes felülete meleggé válhat.

- Egy gáزرózsza meggyújtásához fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális láng beállításig.
- Nyomja be a gombot a vezérlőpanel felé.
- Miután a gáزرózsza begyullad, tartsa nyomva a gombot körülbelül 5–10 másodpercig a megfelelő működés érdekében.
- A gáزرózsza biztonsági eszköze elzárja a rózsza gázellátását, ha a láng véletlenül megszűnik (huzat, kiömlő folyadék, a gázszolgáltatásban bekövetkező zavar stb. miatt).
- A gombot nem szabad 15 másodpercnél tovább benyomva tartani. Ha ez az idő eltelt, és a gáزرózsza nem marad égve, várjon legalább egy percet, majd próbálja meggyújtani újra.

MEGJEGYZÉS: ha esetleg a helyi gázszolgáltatási körülmények miatt nehézségekbe ütközik a gáزرózsza begyújtása, próbálja begyújtani úgy, hogy kis lángra állítja a gombot.

Elképzelhető, hogy a gáزرózsza kialszik, amikor elengedi a gombot. Ez azt jelenti, hogy a biztonsági eszköz még nem melegedett be kellőképpen. Ebben az esetben ismételje meg a fenti lépéseket.

A gázégő lángjának véletlen kialvása esetén forgassa kikapcsolt helyzetbe a tekerőgombot, majd 1 perc elteltével próbálkozzon meg az újragyújtással.

A GÁZRÓZSÁKKAL KAPCSOLATOS GYAKORLATI TANÁCSOK

A gáزرózsák átmérője különböző. A jobb teljesítmény érdekében tartsa be az alábbi szabályokat:

- olyan lábasokat és serpenyőket használjon, amelyek ugyanakkorak vagy kicsit nagyobbak, mint a gáزرózsák (lásd a jobb oldali táblázatot);
- csak lapos fenekű lábasokat és serpenyőket használjon;
- az ételkészítéshez megfelelő mennyiségű vizet használjon, és fedje le a lábást;
- a lábasok ne érjenek túl a főzőlap szélén;
- ha olyan serpenyőt használ, amelynek nem teljesen lapos az alja (pl. wok), használja a kiegészítő rácsot (nincs a csomagban), amelyet a többgyűrűs gáزرózsára kell helyezni;
- kerülje az edényekhez, rácsokhoz vagy egyéb konyhai eszközökhöz való ütközést;
- ne hagyja 5 percnél tovább az üres rostélyokat az égő tűzhelyen.

FONTOS! a rácsok nem megfelelő használata sérülést okozhat a főzőlapon: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon.

GÁZRÓZSA	EDÉNY Ø
Mini Wok	24 - 26 cm
Közepes	16 - 22 cm
Kiegészítő	10 - 14 cm

Ne használja a következőket:

- öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket;
- hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót;
- két gáزرózsát egyidejűleg egy edényhez (pl. halfőző edény).

KOMPATIBILITÁS KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOKKAL

Ezt a műveletet villanyszerelőnek kell végeznie.

Ha a készüléket az adattáblán és a főzőlap tetején található tájékoztatócímkén feltüntetett gáztípustól eltérő gázzal szeretné használni, cserélje ki a befecskendezőt.

Távolítsa el a tájékoztatócímkét, és őrizze meg a kézikönyvvel együtt.

Az útmutatóban megjelölt gáznyomáshoz megfelelő nyomásszabályozókat használjon:

- A gázbefecskendezőt csak a hivatalos szervizzel vagy más szakemberrel szabad cseréltetni;
- A készülékhez nem mellékelt befecskendezőt a vevőszolgálattól kell rendelni;
- Állítsa a csapokat a minimális értékre.

MEGJEGYZÉS: folyékony petróleumgáz esetén (G30/G31) a minimális gázbeállítás csavarját addig kell meghúzni, amíg csak lehet.

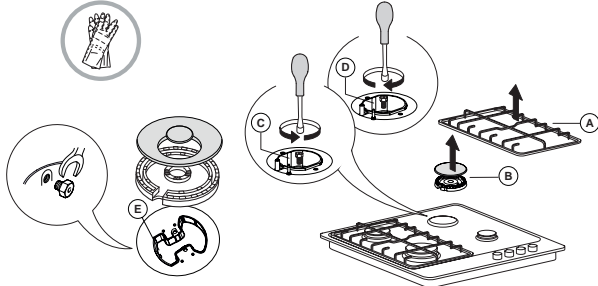
FONTOS! ha nehézségekbe ütközik a gáزرózsák gombjainak működtetése közben, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, és amennyiben a gáزرózsza csapja hibásnak bizonyul, rendeljen újat.

FONTOS! Ha gázpalackot használ, a palackot megfelelően kell beállítani (függőleges helyzetben).

A BEFECSKENDEZŐK CSERÉJE (lásd az befecskendezők ről szóló táblázatot az Biztonsági utasítások)

⚠ Ezt a műveletet villanyszerelőnek kell végeznie.

- Távolítsa el a rácsokat (A).
- Vegye ki a gázrőzsákat (B).
- Egy megfelelő méretű csőkulcs használatával csavarozza ki a kicserélendő befecskendezőt (C).
- Illessze be a gáztípusnak megfelelő befecskendezőt.
- Szerelje be a befecskendezőt (D).
- Ha többszörös gázrőzsát használ, befecskendezőt (E) kicseréléséhez használjon villáskulcsot.



A főzőlap beszerelése előtt rögzítse a befecskendezőhöz mellékelt gázkalibrációs lemezt úgy, hogy lefedi a gázkalibrálással kapcsolatos már meglévő információkat.

A CSAPOK MINIMÁLIS GÁZBEÁLLÍTÁSA

⚠ Ezt a műveletet villanyszerelőnek kell végeznie.

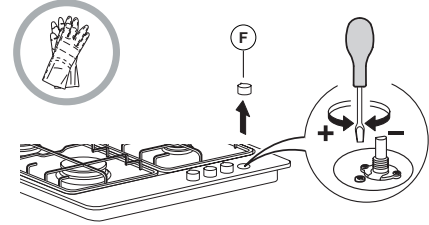
A beállítást úgy kell elvégezni, hogy a csap a minimális gázbeállításon legyen (kis láng).

A gázrőzsák elsődleges levegőjét nem kell beállítani.

A megfelelő beállítás érdekében távolítsa el a gombot (F), és tegye a következőket:

- húzza meg a csavart a lángmagasság csökkentése érdekében (-);
- lazítsa meg a csavart a lángmagasság növelése érdekében (+).

Ezen a ponton, kapcsolja be a gázrőzsákat, forgassa a gombokat a maximumból a minimumra ⚡, hogy ellenőrizni tudja a láng stabilitását.



A beállítás végeztével tömítsen újra tömítőviasszal vagy azzal egyenértékű anyaggal.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

SZINT	ÉTELKÉSZÍTÉSI MÓD (A KÖVETKEZŐKHOZ AJÁNLOTT)	ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
1-2	MELEGEN TARTÁS	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához vízgőz felett, kis adagok kiolvasztásához, rizottó krémesre főzéséhez.
	KÍMÉLETES FŐZÉS	
3-4	GYÖNGYÖZTETÉS	Ideális lassú főzéshez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékokkal (víz, bor, húsleves, tej) és tészta elkeveréséhez, folyamatos gyöngyöztetéshez.
	PÁROLÁS	
5-6	SÜTÉS	Ideális hirtelen sütéshez, zöldségek párolásához, hosszabb ideig tartó főzéshez, tartozékok előmelegítéséhez, krémesre főzéshez.
	OLAJBAN SÜTÉS	
7-8	RÁZVA PIRÍTÁS	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, folyadékok gyors felforralásához, mélyhűtött termékek sütéséhez, hal és hús grillezéséhez, folyamatos forraláshoz.
	GRILLEZÉS	
9	GYORS MELEGÍTÉS	Ideális az étel hőmérsékletének gyors emeléséhez vagy folyadékok (víz) gyors felmelegítéséhez.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ Válassza le a készüléket az áramforrásról.

A FŐZŐLAP FELÜLETÉNEK TISZTÍTÁSA

- A zománczott és üvegrészeket meleg vízzel és semleges oldattal tisztítsa.
- A rozsdamentes acél felületeket foltossá teheti a meszes víz vagy az agresszív tisztítószer, ha hosszú időn keresztül érintkeznek velük. A folyadékcspepeket (víz, szósz, kávé stb.) le kell törölni, még mielőtt megszáradnának.
- Meleg vízzel és semleges tisztítószerekkel tisztítsa meg, majd szárítsa meg a felületet egy puha ronggyal vagy bőrkendővel. Az odaégett ételmaradékokat a rozsdamentes acél felületekhez ajánlott tisztítószerszel távolítsa el.

MEGJEGYZÉS: a rozsdamentes acél felület tisztításához csak puha rongyot vagy szivacsot használjon.

- Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzszivacsot.
- Ne használjon gőznyomással működő tisztítóberendezéseket.
- Ne használjon gyúlékony termékeket.
- Ne hagyjon a tűzhelylapon savas vagy lúgos anyagokat, például ecetet, mustárt, sót, cukrot vagy citromlevet.

A FŐZŐLAP ALKATRÉSZEINEK TISZTÍTÁSA

- Az üveg és zománczott részek tisztításához puha rongyot vagy szivacsot használjon.
- A rácsok, a gázrőzsasapkák és a gázrőzsák tisztítás céljából eltávolíthatók.
- Tisztítsa meg őket kézzel, meleg vízzel és nem súrolóhatású tisztítószerszel, távolítsa az ételmaradékokat, és ellenőrizze, hogy a gázrőzsa nyílásai nincsenek-e eltömődve.
- Öblítse le, majd szárítsa meg őket.
- **Az öntöttvas rácsok mosogatógépben is tisztíthatók. Távolítsa el minden odaégett ételt, mielőtt a rácsot a mosogatógép legalsó rekeszébe helyezi.**
- Illessze vissza a gázrőzsákat és a gázrőzsasapkákat pontosan a helyükre.
- A rács visszahelyezésekor ügyeljen arra, hogy az edénytartó terület jól illeszkedjen a gázrőzsához.
- Az elektromos szikragyújtással és biztonsági eszközzel felszerelt típusokat alaposan meg kell tisztítani a szikragyújtó csatlakozója körül a megfelelő működés érdekében. Gyakran ellenőrizze ezeket az alkatrészeket, és ha szükséges, tisztítsa meg őket egy nedves ronggyal. A rásült ételmaradékokat el kell távolítani egy fogpiszkálóval vagy tűvel.

MEGJEGYZÉS: az elektromos szikragyújtó berendezés sérülésének elkerülése érdekében ne használja a berendezést, ha a gázrőzsák nincsenek a helyükön.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Ha a főzőlap nem megfelelően működik, tekintse meg a hibaelhárítási útmutatót a probléma meghatározásához, és csak ezután vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

1. A gázrőzsák nem égnek, vagy a láng nem egyenletes

Ellenőrizze a következőket:

- A gáz- vagy áramellátás nincs elzárva, és a gázcsap nyitva van.
- A gázpalack (folyékony gáz) nem üres.
- A gázrőzsák nyílásai nincsenek eltömődve.
- A dugasz vége nem szennyezett.
- A gázrőzsák minden alkatrésze megfelelő helyzetben van.
- Nincs huzat a főzőlap közelében.

2. A gázrőzsák nem marad égve

Ellenőrizze a következőket:

- A gázrőzsák meggyújtásakor a gombot megfelelő ideig nyomva tartotta, így a védőrendszer aktiválódott.

- A gázrőzsák nyílásai nincsenek eltömődve a termoelem közelében.
- A biztonsági eszköz vége nem koszos.
- A gáz minimális beállítása megfelelő (lásd az erről szóló részt).

3. Az edény nem áll stabilan

Ellenőrizze a következőket:

- Az edény alja teljesen lapos.
- A gázrőzsák az edény közepén helyezkedik el.
- A rácsok nincsenek felcserélve, illetve megfelelő helyen állnak.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

VEVŐSZOLGÁLAT

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a www.whirlpool.eu/register oldalon.

MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

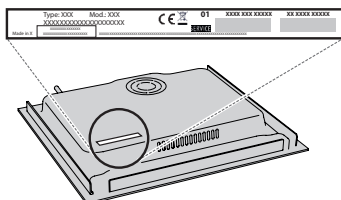
1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAE LHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

Ha segítségre van szüksége, hívja a garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon (www.whirlpool.eu) megadott utasításokat.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- sorozatszám (az SN szó utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával;
- Ha ellátogat a docs.whirlpool.eu/docs weboldalra;
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice, deoarece acestea conțin instrucțiunile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ **ATENȚIE:** Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică atunci când este cazul.

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucțiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranță. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranță, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinți. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanentă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul – risc de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanentă.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani)

decât dacă sunt supravegheați în permanentă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **ATENȚIE:** În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; nu atingeți suprafața aparatului; nu utilizați aparatul.

Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "Bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.

⚠ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului. Dacă suprafața plitei este fabricată din sticlă, nu utilizați tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale și cratițe din teracotă.

Nu utilizați: Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Picioarele de protecție din cauciuc de sub grătare ar putea fi înghițite de copii, reprezentând astfel un pericol de sufocare. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate picioarele sunt montate corect.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ **AVERTISMENT:** Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta.

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie blocată.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. În consecință, buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăți când rotiți butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență tehnică post-vânzare în vederea înlocuirii robinetului arzătorului dacă acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilației și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ **AVERTISMENT:** Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul „Specificații privind arzătorul și duza”.

⚠ **AVERTISMENT:** Valorile de reglare a aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠ **AVERTISMENT:** Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ **IMPORTANT:** Când se folosește alimentarea cu gaz de la butelie, butelia sau recipientul de gaz trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ **AVERTISMENT:** Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

⚠ Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racord rigid (din cupru sau oțel) Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil, care este prevăzut cu o garnitură ce previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeavă metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠ **IMPORTANT:** Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Acesta trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită examinarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele

naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. Dacă nu există compatibilitate, urmați instrucțiunile de la paragraful "Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz".

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

(Această operațiune trebuie efectuată de un tehnician calificat).

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ **IMPORTANT:** Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, iar aparatul trebuie să fie împământat, în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.


CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi-risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.


ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

Când gătiți, pe cât posibil, lăsați oalele acoperite cu capacul.

Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1. Informațiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Tip de gaz utiliza	Tip de arzător	Marcaj injector	Capacitate termică nominală kW	Consum nominal	Capacitate termică redusă kW	Presiune gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZE NATURALE (Metan) G20	Semi-rapid (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliar (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) G30	Semi-rapid (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) G31	Semi-rapid (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Auxiliar (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Tip de gaz utiliza	Configurație model 4 ARZĂTOARE	Capacitate termică nominală (kW)	Consum total nominal	Aer necesar (m ³) pentru a arde 1m ³ de gaz
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
G30 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
G31 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

ALIMENTAREA CU ELECTRICITATE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W

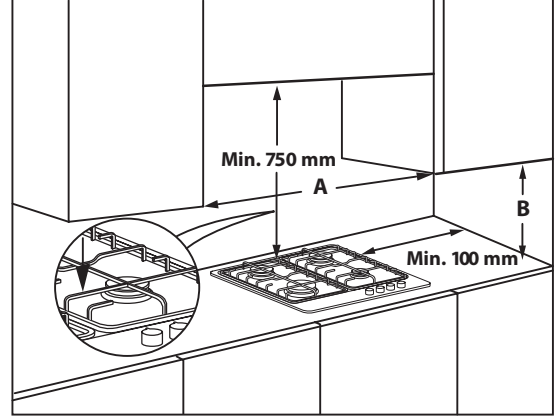
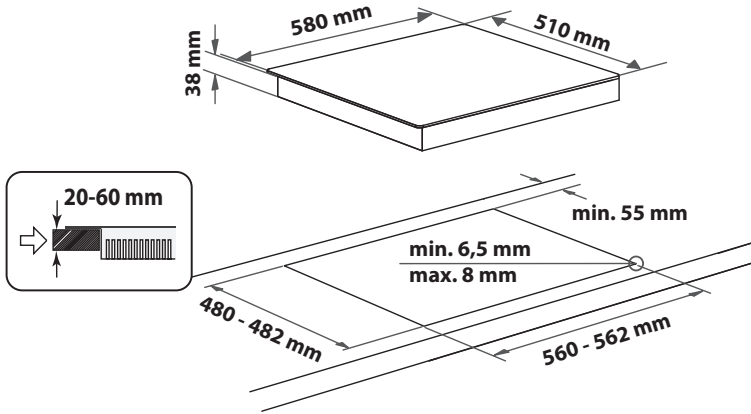


INSTALAREA (CLASA 3)

INFORMAȚII TEHNICE PENTRU INSTALATOR

- Folosiți mănuși de protecție pentru manevrarea, pregătirea și instalarea produsului.
- Acest produs poate fi încadrat într-un blat de lucru cu o grosime de 20 până la 60 mm.
- Dacă nu există un cuptor dedesubtul plitei, introduceți un panou separator cu o suprafață cel puțin egală cu deschiderea din blatul de lucru. Acest panou trebuie poziționat la o distanță maximă de 150 mm sub partea superioară a blatului de lucru, dar în niciun caz la mai puțin de 20 mm de partea inferioară a plitei. Dacă doriți să instalați un cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este echipat cu un sistem de răcire.

DIMENSIUNI ȘI DISTANȚE DE RESPECTAT



NOTĂ: dacă distanța "A" dintre dulapurile suspendate este între 600 mm și 730 mm, înălțimea "B" trebuie să fie de cel puțin 530 mm. Dacă distanța "A" dintre dulapurile suspendate este mai mare decât lățimea suprafeței de gătit, înălțimea "B" trebuie să fie de cel puțin 400 mm. În cazul instalării unei hote deasupra plitei, respectați instrucțiunile cu distanțele corecte de montare a hotei.

MONTAREA

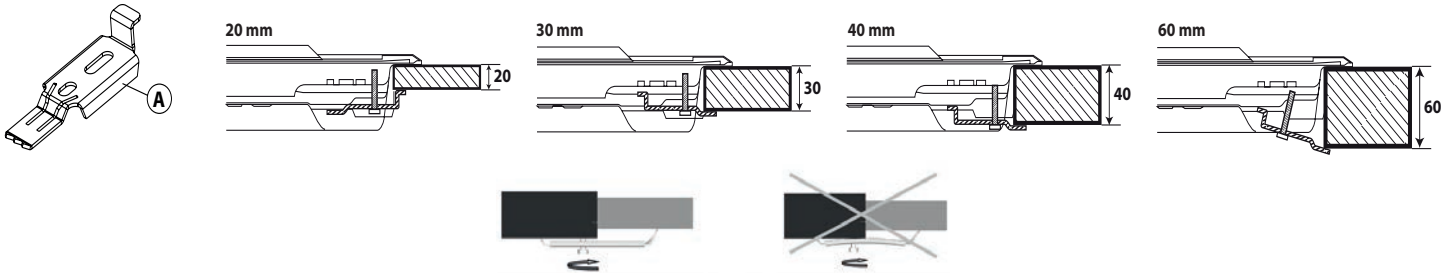
După ce ați curățat suprafața marginilor, aplicați pe plită garnitura furnizată, așa cum se arată în figură.

Poziționați plita în deschiderea practică în blatul de lucru, respectând dimensiunile indicate în Instrucțiuni.



NOTĂ: cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite ca plita să poată fi scoasă prin partea de sus.

Pentru a fixa plita, folosiți consolele (A) livrate împreună cu aceasta. Potrivii consolele în găurile corespunzătoare indicate de săgeată și strângeți-le prin intermediul șuruburilor, în funcție de grosimea blatului de lucru (consultați figurile următoare).

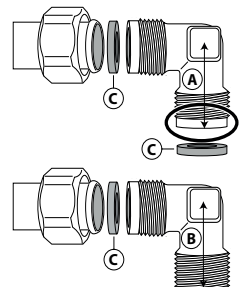


RACORDAREA LA GAZ

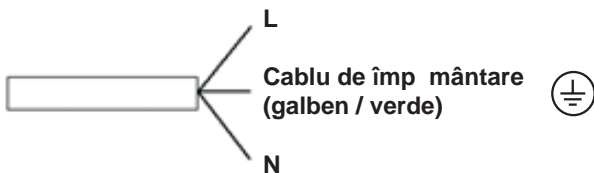
- Racordați cotul (A)* sau (B)* (incluse în pachet) la țeava principală de alimentare a plitei și intercalați șaiba (C) (inclusă în pachet), în conformitate cu standardul EN 549.

* Folosiți cotul (A) pentru Franța și cotul (B) pentru toate celelalte țări.

- După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim (↻) la poziția de minim (↺) pentru a verifica stabilitatea flăcării.



CONECTARE ELECTRICA





VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register.

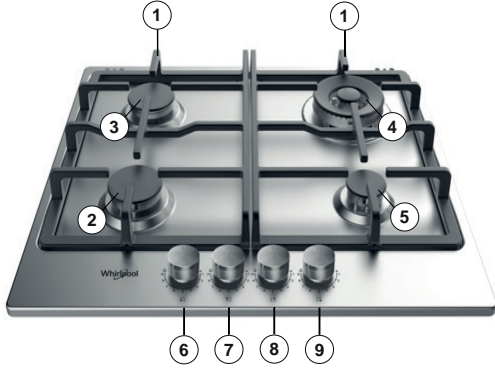


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANĂȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



DESCRIEREA PRODUSULUI



- Grătare detașabile
- Arzător Semi-rapid
- Arzător Semi-rapid
- Arzător Mini Wok
- Arzător Auxiliar
- Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Mini Wok
- Buton de comandă pentru arzătorul Auxiliar

Simboluri

- | | | |
|-------------------------|---|--|
| Cerc de culoare închisă | ● | Robinet închis |
| Flacără mare | 🔥 | Deschidere maximă/debit maxim și aprindere electrică |
| Flacără mică | 🔥 | Deschidere minimă sau debit redus |

UTILIZAREA ZILNICĂ

UTILIZAREA PLITEI

⚠️ Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

IMPORTANT: când plita este în uz, întreaga zonă a plitei se poate înfierbânta.

- Pentru a aprinde un arzător, rotiți butonul corespunzător în sens anti-orar până când ajunge în poziția pentru flacără maximă.
- Apăsăți butonul spre panoul de comandă pentru a aprinde arzătorul.
- După aprinderea arzătorului, continuați să țineți apăsat butonul timp de aproximativ 5-10 secunde pentru a permite funcționarea corectă a dispozitivului.
- Acest dispozitiv de siguranță cu care este prevăzut arzătorul va întrerupe alimentarea cu gaz a arzătorului în cazul în care flacăra se stinge accidental (din cauza unor curenți de aer, a întreruperii furnizării gazelor, a vărsării de lichide etc.).
- Butonul nu trebuie ținut apăsat mai mult de 15 sec. Dacă după trecerea acestui interval arzătorul nu rămâne aprins, așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să-l aprindeți din nou.

NOTĂ: în cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacără mică.

Arzătorul se poate stinge când butonul este eliberat. Acest lucru înseamnă că dispozitivul de siguranță nu s-a încălzit suficient. În această situație, repetați operațiile descrise mai sus.

Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, opriți comanda arzătorului și nu încercați să o aprindeți timp de cel puțin 1 minut.

SFATURI PRACTICE PENTRU UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

Această plită are arzătoare cu diametre diferite. Pentru a obține rezultate optime la folosirea arzătoarelor, vă rugăm să urmați aceste reguli:

- utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul din dreapta);
- utilizați numai oale și cratițe cu baza plată;
- folosiți cantitatea corectă de apă când gătiți alimentele și țineți oala acoperită;
- aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei;
- în cazul vaselor cu bază convexă (wok), folosiți grătarul-suport care nu este furnizat împreună cu plita, care trebuie plasat numai pe arzătorul cu inele de ardere multiple;
- evitați ciocnirile accidentale cu cratițe, grile sau alte echipamente de bucătărie;
- nu lăsați grătare goale pe focul aprins pentru mai mult de 5 minute.

IMPORTANT: utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

ARZĂTOR	Ø OALĂ
Mini Wok	De la 24 la 26 cm
Semi-rapid	De la 16 la 22 cm
Auxiliar	De la 10 la 14 cm

Nu utilizați:

- Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă.
- Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri.
- Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o oală de fiert pește).

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

⚠️ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

Dacă aparatul trebuie să funcționeze cu un tip de gaz diferit de cel indicat pe plăcuța cu date tehnice și pe eticheta informativă de pe partea superioară a plitei, schimbați injectoarele. Înlăturați eticheta informativă și păstrați-o împreună cu manualul de instrucțiuni.

Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului indicată în Instrucțiuni.

- Injectorul de gaz trebuie schimbat de Serviciul de asistență tehnică sau de un tehnician calificat.
- Injectorul care nu este furnizat împreună cu aparatul trebuie comandat de la Serviciul de asistență tehnică.
- Reglați poziția de minim a robinetelor.

NOTĂ: când se folosește gaz petrolifer lichiefiat (G30/G31), șurubul pentru reglarea debitului minim de gaz trebuie strâns cât de mult posibil.

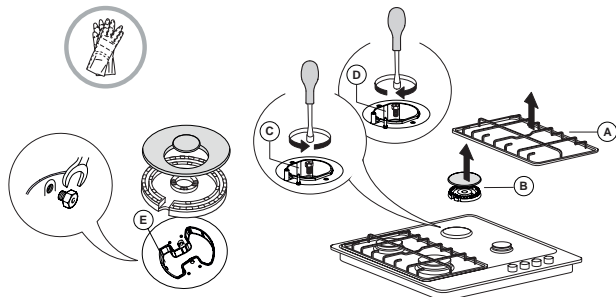
IMPORTANT: dacă aveți dificultăți când rotiți butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență tehnică pentru înlocuirea robinetului arzătorului, dacă se constată că este defect.

IMPORTANT: când se folosește alimentarea cu gaz de la butelie, butelia sau recipientul de gaz trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

ÎNLOCUIREA INJECTOARELOR (consultați tabelul de injectoare din Instrucțiuni privind siguranța)

⚠ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

- Scoateți grătarele (A).
- Extrageți arzătoarele (B).
- Folosind o cheie tubulară de dimensiuni corespunzătoare, deșurubați injectorul (C) care trebuie înlocuit.
- Înlocuiți-l cu injectorul potrivit pentru noul tip de gaz.
- Montați la loc injectorul în (D).
- Dacă aveți un arzător cu coroană multiplă, folosiți o cheie laterală pentru a înlocui injectorul (E).



Înainte de a instala plita, nu uitați să montați plăcuța cu datele privind calibrarea gazului, livrată împreună cu injectoarele, astfel încât să acopere informațiile existente referitoare la calibrarea gazului.

TABELUL DE GĂTIRE

NIVEL	METODĂ/TIP DE PREPARARE (RECOMANDAT PENTRU)	CÂTEVA SFATURI PENTRU GĂTIT
1-2	MENȚINERE LA CALD	Ideală pentru a înmuia untul, topirea delicată a ciocolatei în baie marie, decongelarea unei porții mici de alimente, obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto.
	PREPARARE DELICATĂ	
3-4	FIERBERE LA FOC MIC	Ideală pentru rețete cu durată lungă de preparare (orez, sosuri, friptură, pește) cu lichide (apă, vin, bulion) și pentru obținerea unei texturi cremoase a pastelor, menținând fierberea la foc mic.
	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ	
5-6	FRIGERE	Ideală pentru a sota, a fierbe înăbușit legume, a găti pe perioade mai lungi de timp, a preîncălzi accesorii, a obține o textură cremoasă a alimentelor.
	PRĂJIRE	
7-8	PRĂJIRE LA FOC IUTE	Ideală pentru a rumeni, a căli, a fierbe rapid lichidele, a prăji produse congelate, a frige grătar carne și pește, a menține fierberea.
	FRIGERE LA GRĂTAR	
9	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor sau pentru încălzirea lichidelor (apă).

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

CURĂȚAREA SUPRAFEȚEI PLITEI

- Toate piesele emailate și de sticlă trebuie curățate cu o soluție de apă caldă și detergent neutru.
- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergentilor agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp. Resturile de mâncare căzute pe suprafață (apă, sos, cafea etc.) trebuie șterse înainte de a se usca.
- Curățați cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscați cu o cârpă moale sau cu piele de câprioară. Îndepărtați resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curățare speciale pentru suprafețe din oțel inoxidabil.

NOTĂ: curățați oțelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.

- Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Nu folosiți produse inflamabile.
- Nu lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline, cum ar fi oțet, muștar, sare, zahăr sau suc de lămâie.

REGLAREA POZIȚIEI DE MINIM A ROBINETELOR

⚠ Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

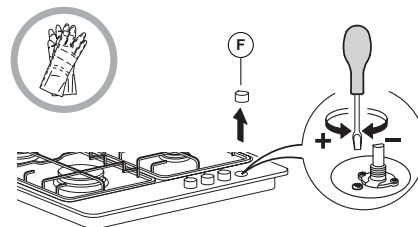
Reglajul trebuie efectuat cu robinetul în poziția de minim de gaz (flăcără mică).

Aerul primar al arzătoarelor nu trebuie să fie reglat.

Pentru a vă asigura că poziția de minim este corect reglată, scoateți butonul (F) și procedați după cum urmează:

- strângeți șurubul pentru a reduce înălțimea flăcării (-);
- slăbiți șurubul pentru a mări înălțimea flăcării (+).

După aceasta, aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim la poziția de minim pentru a verifica stabilitatea flăcării.



După terminarea operației de reglare, resigilați folosind ceară sau un material echivalent.

CURĂȚAREA COMPONENTELOR PLITEI

- Curățați sticla și piesele emailate numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și arzătoarele pot fi scoase pentru a fi curățate.
- Curățați-le manual, cu apă caldă și detergent neabraziv, înlăturând cu grijă toate resturile de mâncare și verificând ca niciun orificiu al arzătorului să nu fie înfundat.
- Clătiți și uscați.
- **Grătarele din fontă pot fi curățate în mașina de spălat vase. Eliminați toate resturile alimentare arse înainte de a introduce grătarele în cel mai de jos coș al mașinii de spălat vase.**
- Puneți la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locașurile respective.
- Când puneți la loc grătarele, asigurați-vă că zona pe care se așează oalele este aliniată cu arzătorul.
- Modelele echipate cu fișe pentru aprindere electrică și cu dispozitiv de siguranță necesită o curățare atentă a capătului fișei pentru a asigura funcționarea corectă. Verificați frecvent aceste piese și, dacă este necesar, curățați-le cu o cârpă umedă. Resturile arse de mâncare trebuie îndepărtate cu o scobitoare sau cu un ac.

NOTĂ: pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Dacă plita nu funcționează corect, înainte de a apela la Serviciul de asistență tehnică, consultați Ghidul de remediere a defecțiunilor pentru a stabili care este problema.

1. Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă

Verificați următoarele:

- Alimentarea electrică sau cu gaz să nu fie oprită și, mai ales, robinetul de alimentare cu gaz să fie deschis.
- Butelia de gaz (gaz lichid) să nu fie goală.
- Orificiile arzătorului să nu fie înfundate.
- Capătul fișei să nu fie murdar.
- Toate piesele arzătorului să fie poziționate corect.
- Să nu existe curenți de aer în apropierea plitei.

2. Arzătorul nu rămâne aprins

Verificați următoarele:

- La aprinderea arzătorului, butonul să fie ținut apăsat destul timp, astfel încât să se activeze dispozitivul de protecție.
- Orificiile arzătorului să nu fie înfundate lângă termocuplu.
- Capătul dispozitivului de siguranță să nu fie murdar.
- Reglarea debitului minim de gaz să fie corectă (consultați paragraful respectiv).

3. Recipientele nu sunt stabile

Verificați următoarele:

- Fundul recipientului să fie perfect plat.
- Recipientul să fie centrat pe arzător.
- Grătarele să nu fie schimbate între ele sau poziționate incorect.

Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, luați legătura cu cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register.

ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

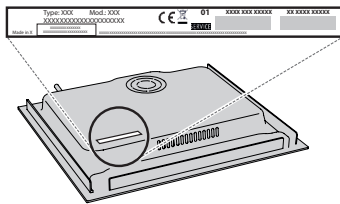
1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

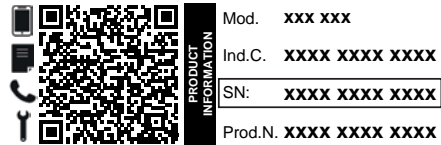
Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web www.whirlpool.eu.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu/docs;
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (втяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться перемкнути втяжку (за наявності) на вищий рівень потужності.

⚠ Недотримання рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, може призвести до займання або вибуху з подальшими матеріальними збитками або травмами.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** за процесом готування слід наглядати. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із змістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким

дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі пошкодження скла конфорки: негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; не торкайтеся поверхонь приладу; не користуйтеся приладом.

Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім приладом для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не користуйтеся приладом на вулиці.

⚠ Використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Якщо поверхня варильної панелі виконана зі скла, не використовуйте чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каменю каструлі та сковороди.

Не використовуйте: пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, підключення водопостачання (за наявності) і електричних з'єднань, які ремонтні роботи, повинні виконуватись кваліфікованим персоналом. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці – існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення приладу слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення повинне бути оснащено витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею

внутрішнього перерізу не менше 100 см²; вхідний отвір повинен бути захищеним від будь-якого блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, необхідно встановити піддон для збирання рідини (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

У разі виникнення труднощів з повертанням ручок керування потужністю пальників зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити кран пальника, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконавшись, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці "Технічні умови пальників і сопел".

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальній позначці (або на заводській табличці даних).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згорання. Його слід встановити і підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру.

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Підключення за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві). Підключення до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці підключення газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Підключення безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью. З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам актуальних національних нормативів.

⚠ ВАЖЛИВО: У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що даний прилад сумісний з системою газопостачання, якою плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад несумісний з наявною системою, див. розділ "Налаштування відповідно до іншого типу газу".

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал).

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ ВАЖЛИВО: Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній табличці.

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутись до виробника, сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни на ідентичний кабель, щоб уникнути небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.


ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.


УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконавшись, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Використовувати каструлі та сковороди, площа дна яких дорівнює площі конфорки.

Використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

За нагоди накривати каструлі кришками під час приготування.

Використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.

Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

ТЕХНІЧНІ УМОВИ ПАЛЬНИКІВ І СОПЕЛ UA

КАТЕГОРІЯ II2H3+

Тип газу, що використовується	Тип конфорки	Маркування форсунки	Номінальна потужність теплового потоку кВт	Номінальне споживання	Номінальний обсяг споживання кВт	Тиск газу мбар		
						мін	ном.	макс.
ПРИРОДНИЙ ГАЗ (Метан) G20	Напівшвидка (SR)	95 Z	1,65	157 л/год	0,40	17	20	25
	Допоміжна (AUX)	72 X	1,00	95 л/год	0,40			
	Міні-вок (MW)	138 A	3,50	333 л/год	2,20			
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Бутан) G30	Напівшвидка (SR)	63	1,65	120 г/год	0,40	20	28-30	35
	Допоміжна (AUX)	50	1,00	73 г/год	0,40			
	Міні-вок (MW)	93 P	3,50	254 г/год	2,20			
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Пропан) G31	Напівшвидка (SR)	63	1,65	118 г/год	0,40	25	37	45
	Допоміжна (AUX)	50	1,00	71 г/год	0,40			
	Міні-вок (MW)	93 P	3,50	250 г/год	2,20			

Тип газу, що використовується	Конфігурація моделі 4 КОНФОРКИ	Номінальна потужність теплового потоку (кВт)	Загальний номінальний обсяг споживання	Об'єм повітря (м ³), необхідний для спалювання 1 м ³ газу
G20 20 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 л/год	9,52
G30 28-30 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 г/год	30,94
G31 37 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 г/год	23,80

ДЖЕРЕЛО ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ: 220–240В ~ 50-60Гц – 0,6 Вт

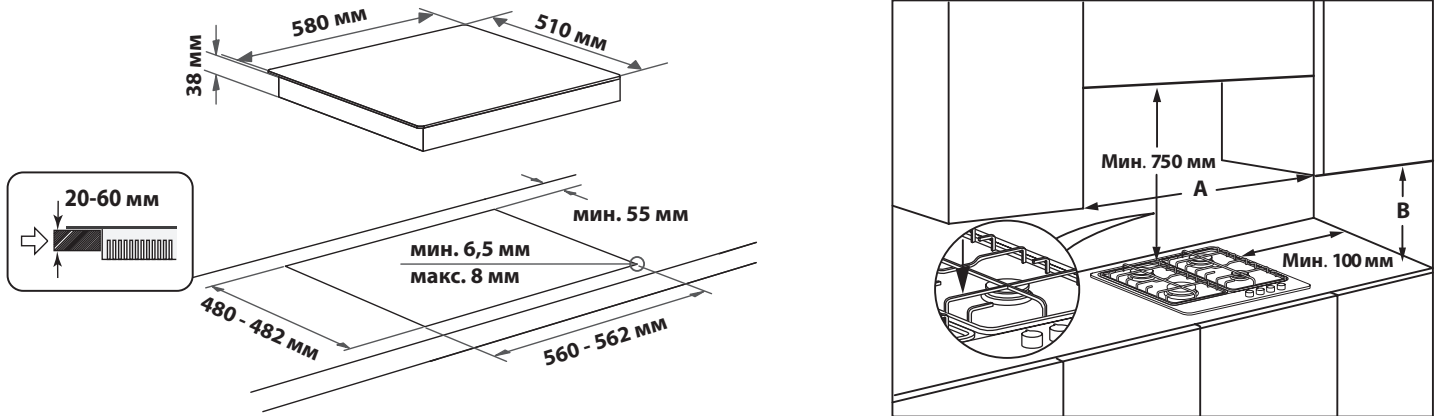


УСТАНОВЛЕННЯ (КЛАС 3)

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖУ

- Під час обслуговування приладу, його підготовки до роботи та встановлення використовуйте захисні рукавиці.
- Для вбудування цього продукту підійдуть робочі поверхні завтовшки 20–60 мм.
- Якщо під варильною панеллю немає духової шафи, вставте піддон зонайменше такого ж розміру, як і отвір на робочій поверхні. Цей піддон слід розмістити максимум на 150 мм нижче верхньої частини робочої поверхні, але в жодному разі не ближче 20 мм від дна варильної панелі. Якщо ви плануєте встановлювати під варильною панеллю духову шафу, вона має бути оснащена системою охолодження.

РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



ПРИМІТКА: Якщо відстань «А» між настінними шафами має значення в діапазоні від 600 до 730 мм, висота «Б» повинна мати значення принаймні 530 мм.

Якщо відстань «А» між настінними шафами більша за ширину варильної поверхні, висота «Б» повинна мати значення принаймні 400 мм. У разі встановлення витяжки над варильною панеллю див. інструкції виробника витяжки, щоб визначити правильну відстань.

МОНТАЖ

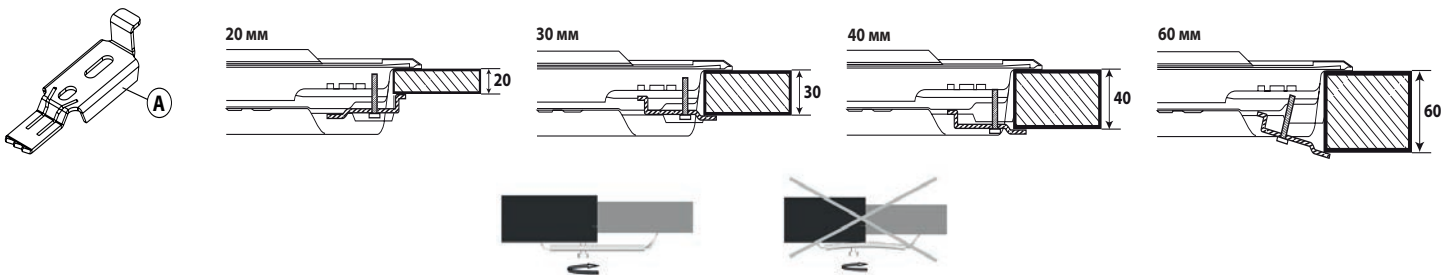
Очистивши поверхню по периметру, застосуйте до варильної панелі прокладку з комплекту постачання (див. рисунок).

Розмістіть варильну панель в отворі робочої поверхні, зробленого відповідно до вказаних у цих інструкціях розмірів.



ПРИМІТКА: Кабель живлення має бути достатньо довгим, щоб його можна було витягнути нагору.



Закріпіть варильну панель за допомогою скоб (А), що входять до комплекту. Припасуйте скоби відповідно до отворів, як показано стрілками на малюнку, а тоді затягніть їх за допомогою шурупів відповідно до товщини робочої поверхні (див. малюнки нижче).

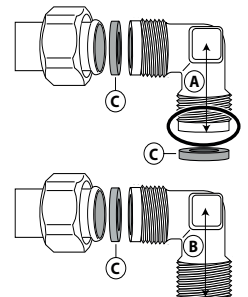


ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

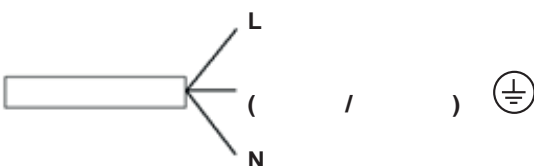
- З'єднайте колінчастий патрубок (А)* або (В)*, що входить до комплекту варильної панелі, з головною впускною трубою, поставивши між ними прокладку (С), що входить до комплекту та відповідає стандарту EN 549.

* Використовуйте патрубок А у Франції, а патрубок В для всіх інших країн.

- Підключивши варильну панель до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витіку газу. Запаліть конфорки та поверніть відповідні ручки керування потужністю конфорок у максимальне , а тоді в мінімальне  положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



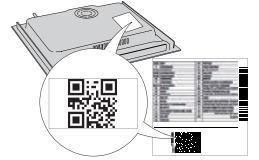
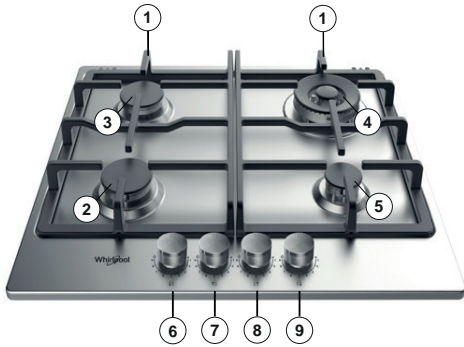
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register.



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

**ОПИС ВИРОБУ**

1. Знімні решітки для каструль
2. Напівшвидка конфорка
3. Напівшвидка конфорка
4. Міні-вок конфорка
5. Допоміжна конфорка
6. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
7. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
8. Ручка керування потужністю конфорки Міні-вок
9. Ручка керування потужністю допоміжної конфорки

Символи

- Зафарбований круг ● Перекритий кран
- Велике полум'я 🔥 Максимальний отвір/подача й електричне запалювання
- Мале полум'я 🔥 Мінімальний отвір і знижена подача

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ**ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ**

⚠ Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

ВАЖЛИВО! під час використання варильної панелі може нагріватися вся її поверхня.

- Щоб запалити одну з конфорок, поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я.
- Притисніть ручку до панелі керування, щоб запалити конфорку.
- Утримуйте ручку натиснутою впродовж 5–10 секунд після запалювання конфорки, щоб прилад запрацював належним чином.
- Захисний механізм цієї конфорки вимикає подачу газу на конфорку, якщо полум'я раптом зникає (через несподіваний протяг, перебої в подачі газу, википання рідини тощо).
- Не рекомендовано утримувати ручку натиснутою понад 15 секунд. Якщо і після цього періоду часу конфорка не запалиться, зачекайте хвилину, перш ніж спробувати запалити її ще раз.**

ПРИМІТКА. Якщо через певні місцеві умови та якість подачі газу виникають труднощі із запаленням конфорок, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

Полум'я конфорки може згаснути, якщо відпустити ручку. Це означає, що захисний механізм недостатньо прогрівся. У такому разі повторіть перелічені вище дії.

Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть газ ручкою регулювання та зачекайте приблизно 1 хвилину перед тим як запалювати його знову.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК

Ця варильна панель має конфорки різного діаметру. Щоб ефективніше використовувати конфорки, радимо:

- використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. таблицю праворуч);
- використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном;
- використовувати правильну кількість води для приготування страв і накривати каструлі кришками;
- стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі;
- (для сковорід із випуклим дном – вок) використовувати допоміжну решітку, яку слід розташувати тільки над багатокільцевою конфоркою;
- уникайте випадкових ударів каструлями, ґратками або іншою кухонними начинням;
- Не залишайте порожні сковороди для барбекю на увімкненій конфорці більше 5 хвилин.

ВАЖЛИВО! Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі. Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

КОНФОРКА	Ø ДІАМЕТР КАСТРУЛІ
Міні-вок	Від 24 до 26 см
Напівшвидка	Від 16 до 22 см
Допоміжна	Від 10 до 14 см

Не використовуйте:

- чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди;
- пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо);
- одночасно дві конфорки для однієї посудини (наприклад, довга посудина для приготування риби).

Потрапляння рідини на гарячу варильну панель може спричинити пошкодження скла.

НАЛАШТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

Якщо на варильну панель постачатиметься інший тип газу, ніж указано в таблиці технічних даних і на інформаційній етикетці на самій поверхні панелі, змініть форсунки. Зніміть інформаційну етикетку та зберігайте її в посібнику з інструкціями.

Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в цих інструкціях:

- Лише працівники центру післяпродажного обслуговування або кваліфіковані фахівці повинні замінювати газові форсунки.
- Форсунки, які не входять до комплекту постачання, слід замовляти в центрі післяпродажного обслуговування.
- Установіть для кранів подачі газу мінімальне значення.

ПРИМІТКА. У разі використання зрідженого нафтового газу (G30/G31) гвинт регулювання мінімального значення потрібно максимально закрутити.

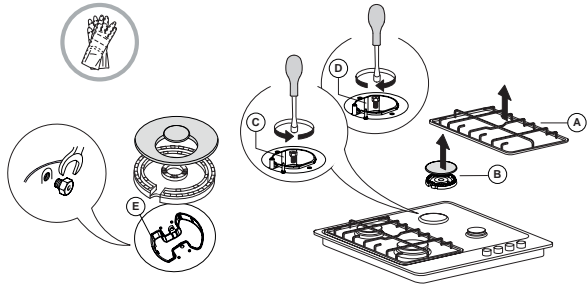
ВАЖЛИВО! У разі виникнення труднощів з поверненням ручок керування потужністю конфорок, зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити несправний кран конфорки.

ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщуються належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них варильну панель.

ЗАМІНА ФОРСУНОК (див. Таблицю форсунок в Інструкціях з техніки безпеки)

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

- Зніміть решітки (A).
- Витягніть конфорки (B).
- За допомогою торцевого ключа відповідного розміру розкрутіть форсунку (C) яку потрібно замінити.
- Замініть її на форсунку, придатну для нового типу газу.
- Вмонтуйте форсунку (D).
- Якщо конфорка має декілька коронок, замініть форсунку (E) за допомогою бічного гайкового ключа.



Перш ніж установлювати варильну панель, не забудьте прикріпити табличку калібрування газу, що постачається з форсунками, щоб вона відповідала фактичним даним про калібрування подачі газу.

НАЛАШТУВАННЯ КРАНІВ НА МІНІМАЛЬНУ ПОДАЧУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

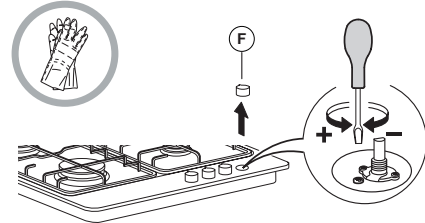
Налаштовувати подачу газу потрібно тоді, коли кран знаходиться в положенні мінімальної подачі (маленьке полум'я).

Первинне повітря в конфорках налаштовувати не потрібно.

Щоб пересвідчитися в правильному налаштуванні мінімальної подачі газу, зніміть ручку керування потужністю конфорки (F) та виконайте перелічені нижче дії:

- Закрутіть гвинт, щоб зменшити висоту полум'я (-);
- Послабте гвинт, щоб збільшити висоту полум'я (+).

На цьому етапі запаліть конфорку та поверніть ручку керування потужністю конфорки на максимальне (а), а тоді на мінімальне (б) значення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



Завершивши налаштування, запечатуйте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ	МЕТОД/СПОСІБ ГОТУВАННЯ (РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ)	ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
1-2	ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА	Підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду на водяній бані, розморожування дрібних порцій, заправки різонуті соусом.
	БЕРЕЖНЕ ПРИГОТУВАННЯ	
3-4	ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ	Підходить для приготування на повільному вогні (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (наприклад, з водою, вином, бульйоном), заправки макаронів соусом та підтримання повільного кипіння.
	ТУШКУВАННЯ	
5-6	СМАЖЕННЯ	Підходить для пасерування, тушкування овочів, приготування протягом тривалого часу, розігрівання посуду, розварювання.
	ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ	
7-8	СТІР-ФРАЙ	Підходить для підрум'янювання, початкової стадії приготування, швидкого доведення рідин до кипіння, смаження продуктів глибокої заморозки, приготування на грилі м'яса і риби, підтримання інтенсивного кипіння.
	ГРИЛЬ	
9	ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ	Підходить для швидкого підігрівання страв або швидкого нагрівання рідин (води).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Усі емальовані та скляні частини слід очищувати теплою водою та нейтральним розчином.
- Під час тривалого контакту з вапнистою водою або абразивними миючими засобами на поверхнях із нержавіючої сталі можуть виникнути плями. Пролиту рідину (вода, соус, кава тощо) слід витирати одразу, ще до того, як вона засохне.
- Очищувати панель потрібно теплою водою та нейтральним миючим засобом, а тоді витирати насухо за допомогою м'якої тканини чи замші. Бруд від припалених решток їжі видаляйте за допомогою спеціальних очистників для поверхонь із нержавіючої сталі.

ПРИМІТКА. Нержавіючу сталь слід чистити тільки за допомогою м'якої тканини або губки.

- Не використовуйте абразивні чи ідкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.
- Ніколи не застосовуйте пристрої, у яких для очищення використовується пара.
- Не використовуйте займісті продукти.
- Не залишайте кислотні або лужні речовини, наприклад оцет, гірчицю, сіль, цукор чи лимонний сік на варильній панелі.

ОЧИЩЕННЯ ЧАСТИН ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Чистьте скляні й емальовані частини лише за допомогою м'якої тканини чи губки.
- Решітки, кришки конфорок і конфорки можна також зняти, щоб почистити їх.
- Очиште їх вручну за допомогою теплої води з неабразивним миючим засобом, видаляючи будь-які рештки їжі. Перевірте, чи жоден з отворів конфорки не забився.
- Промийте та висушіть їх.
- **Чавунну решітку можна мити в посудомийній машині. Перед тим, як помістити решітку в низ посудомийної машини, видаліть рештки їжі, що пригоріла.**
- Вставте конфорки у відповідні гнізда та належним чином накрийте конфорки кришками.
- Ставлячи на місце решітку, переконайтеся, що місце для кастрюлі збігається з конфоркою.
- Для забезпечення справної роботи на моделях, що містять поршень електричного запалювання та захисний механізм, слід ретельно очищати край поршня. Часто перевіряйте ці елементи, а в разі необхідності чистьте їх вологою тканиною. Будь-які припалені рештки їжі слід видалити за допомогою зубочистки або голки.

ПРИМІТКА. Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте "Посібник з усунення несправностей", щоб визначити проблему.

1. Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне

Перевірте, чи:

- не перекрита подача газу та джерело живлення, а особливо, чи відкритий кран подачі газу;
- газовий балон (зріджений газ) не порожній;
- не забиті отвори конфорки;
- не забруднена вилка розетки;
- усі частини конфорки розташовані правильно;
- біля варильної панелі немає протягів.

2. Конфорка гасне

Перевірте, чи:

- під час запалювання конфорки ви протягом тривалого часу утримували натиснутою ручку керування потужністю конфорки, щоб активувати захисний механізм;
- не забиті отвори конфорки біля теропари;
- не забруднено край захисного механізму;
- правильно налаштовано мінімальну подачу газу (див. відповідний розділ).

3. Резервуари конфорки нестабільні

Перевірте, чи:

- дно резервуара ідеально рівне;
- резервуар розміщено на конфорці рівно по центру;
- не переплутано місця решіток і їх правильно встановлено.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register.

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

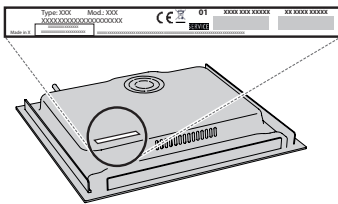
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

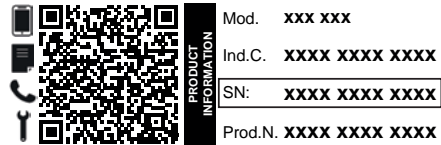
Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтеся інструкцій на сайті www.whirlpool.eu.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs;
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

