

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION: 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), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

⚠ 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.

⚠ This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

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 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.

⚠ CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

⚠ 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.

The appliance must be installed in domestic dwelling for typical housekeeping functions.

⚠ 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.

⚠ WARNING: the adjustment conditions for this appliance are stated on the product data plate.

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

⚠ 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. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ 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)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliary (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2 Ring (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Semi-rapid (SR)	66 A	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	2 Ring (DC)	91	3,30	240 g/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Semi-rapid (SR)	66 A	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	2 Ring (DC)	91	3,30	236 g/h	2,20			

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flowrate (kW)	Total rated consumption	Air required (m³) for burning 1m³ of gas
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

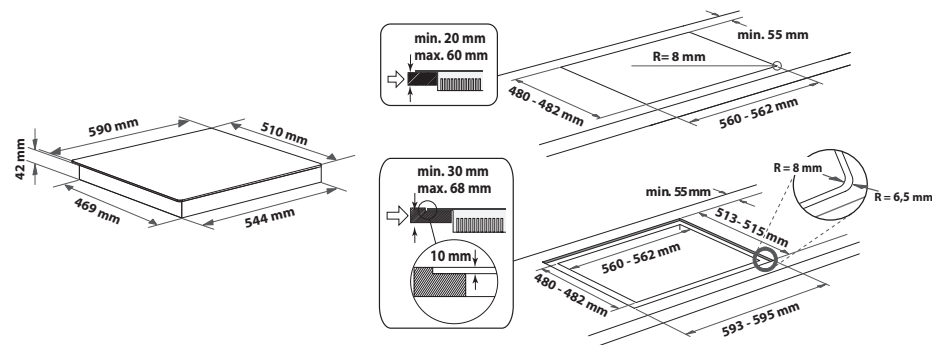


INSTALLATION (CLASS 3)

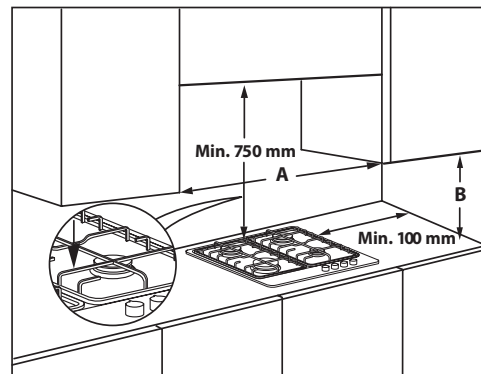
TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

- Use protective gloves for handling, preparing, and installing the product.
- This product can be embedded in a worktop 20 ÷ 60 mm thick with standard installation. For flush installation 30 ÷ 68 mm.
- 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



Before applying silicon, the cooktop should be centered in the cut-out



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.

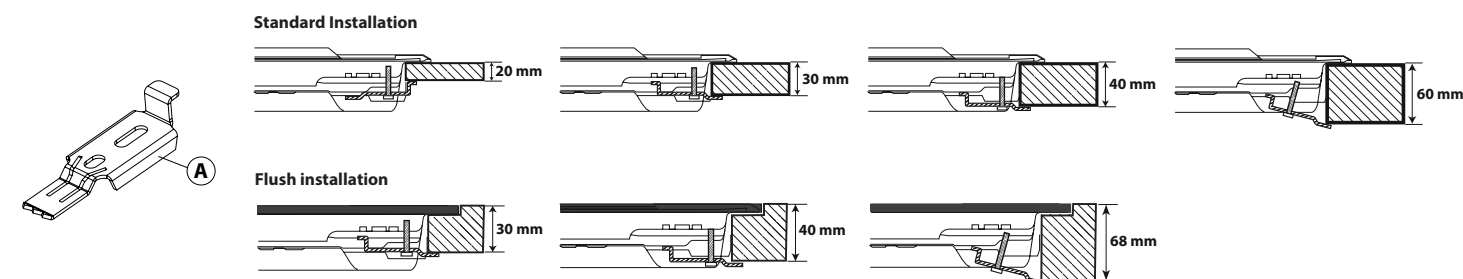
ASSEMBLY

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.

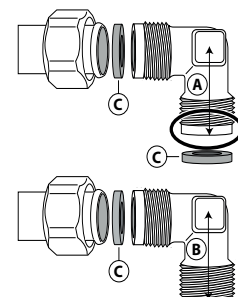
NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

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).

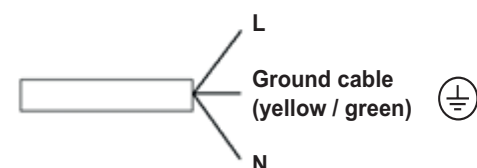


GAS CONNECTION

- 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 maximum position 🔥 to minimum position 🔥 to check flame stability.



ELECTRICAL CONNECTION



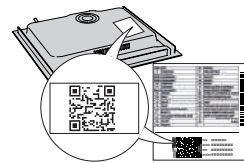


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

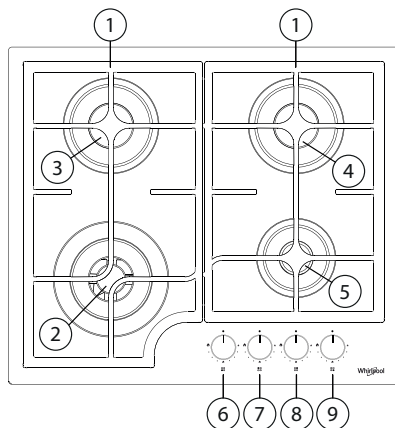


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



PRODUCT DESCRIPTION



1. Removable panstand grids
2. 2 Ring burner
3. Semi-rapid burner
4. Semi-rapid burner
5. Auxiliary burner
6. 2 Ring burner control knob
7. Semi-rapid burner control knob
8. Semi-rapid burner 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
2 Ring	From 24 to 26 cm
Semi-rapid	From 16 to 22 cm
Auxiliary	From 8 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).

Liquids spilled on hot hob area can cause glass damage.

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.

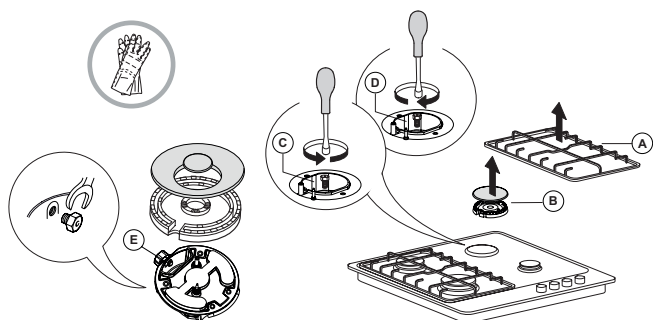
IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

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.

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.

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).

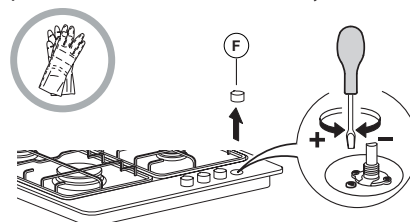
The primary air of the burners does not need to be adjusted.

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 maximum position

to minimum position to check flame stability.



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

CLEANING THE HOB PARTS

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

NOTE: to avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

TROUBLESHOOTING

If the hob does not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem

1. The burner fails to ignite, or the flame is not even

- Check that:
- the gas or electrical supplies are not shut off and especially that the gas supply tap is open;
 - the gas cylinder (liquid gas) is not empty;
 - the burner openings are not clogged;
 - the plug end is not dirty;
 - all the burner parts have been positioned correctly;
 - there are no draughts near the hob.

2. The burner does not stay lit

- Check that:
- when lighting the burner, the knob has been pressed for enough time to activate the protection device;
 - the burner openings are not clogged near the thermocouple;
 - the end of the safety device is not dirty;
 - the minimum gas setting is correct (see relevant paragraph).

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

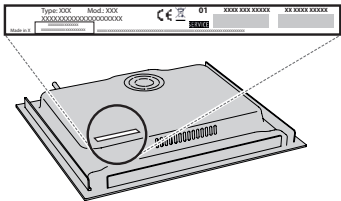
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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.

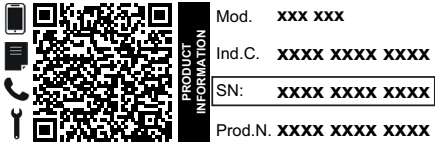
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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;

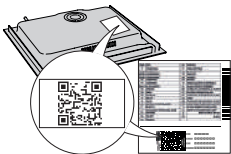


- your full address;
- your telephone number.

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.



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 montażu, w których znajdują się niezbędne polecenia 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). Długotrwałe, intensywne używanie urządzenia może wymagać stosowania dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. poprzez zwiększenie natężenia wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe). Pozwoli to bezpiecznie usuwać produkty spalania na zewnątrz oraz zapewni wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed montażem skonsultować kwestię dodatkowej wentylacji z profesjonalnym monterem.

⚠ Nieprzestrzeganie dokładnie informacji zawartych 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.

⚠ Urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed zamontowaniem lub rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać instrukcję.

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 pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu 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 pobliżu 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.

⚠ **UWAGA:** To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go wykorzystywać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

⚠ 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.

Urządzenie musi być zamontowane w mieszkaniu przystosowanym do typowych prac domowych.

⚠ 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.

⚠ OSTRZEŻENIE: Warunki dostosowania tego urządzenia określono na tabliczce znamionowej.

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

⚠ 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 przeciekowi. 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 uszczelk, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ WAŻNE: W przypadku użycia węży 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 obowiązującymi 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 pokrętki do 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. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ 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 urządzenie 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 gamki 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)	97 C	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomocniczy (AUX)	78 A	1,00	95 l/h	0,40			
	2-Pierścieniowy (DC)	140 H1	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ ZIEMNY G2.350	Średni (SR)	129 C	1,65	218 l/h	0,40	10	13	16
	Pomocniczy (AUX)	104	1,00	132 l/h	0,40			
	2-Pierścieniowy (DC)	200	3,50	463 l/h	2,20			
GAZ ZIEMNY G27	Średni (SR)	112	1,65	192 l/h	0,40	16	20	23
	Pomocniczy (AUX)	85 D	1,00	116 l/h	0,40			
	2-Pierścieniowy (DC)	160 H1	3,30	383 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			
	2-Pierścieniowy (DC)	88	3,30	240 g/h	2,20			
GAZ LPG (Propan) G31	Średni (SR)	62	1,65	118 g/h	0,50	25	37	45
	Pomocniczy (AUX)	47	1,00	71 g/h	0,45			
	2-Pierścieniowy (DC)	88	3,30	236 g/h	2,20			

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 4 PALNIKI	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Zużycie znamionowe całkowite	Objętość powietrza (m³) wymagana do spalania 1m³ gazu
G20 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	743 l/h	9,52
G2.350 13 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,80	1032 l/h	6,85
G27 20 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	882 l/h	7,90
G30 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/h	30,94
G31 37 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/h	23,80

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1 W

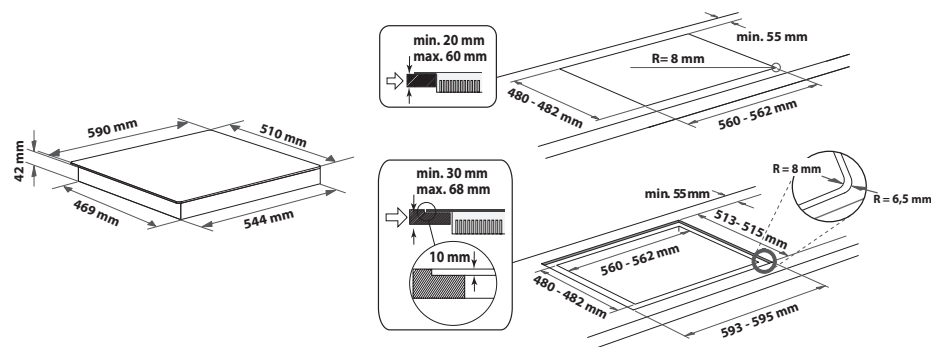


INSTALACJA (KLASA 3)

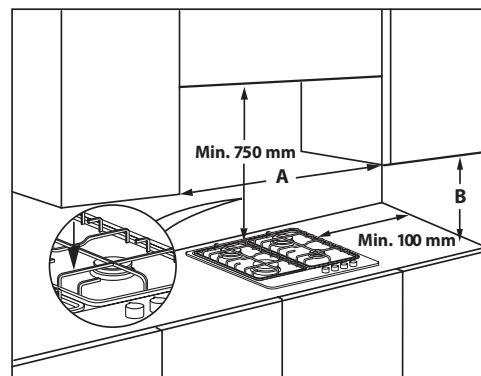
INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

- Podczas przenoszenia, przygotowania i instalowania urządzenia należy używać rękawic ochronnych.
- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 60 mm, ze standardową instalacją. Do montażu na równi z blatem 30 ÷ 68 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



Przed zastosowaniem silikonu należy wyśrodkować płytę kuchenną w wycięciu



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.

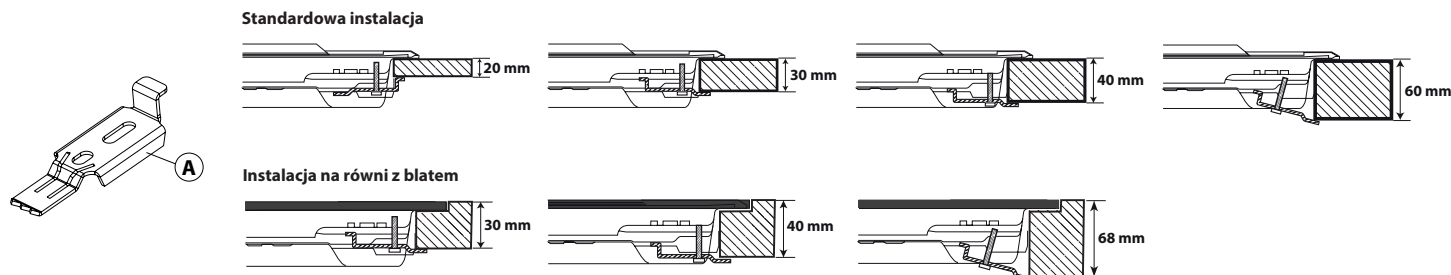
MONTAŻ

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).

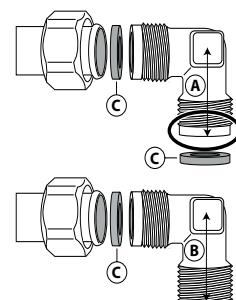


PODŁĄCZENIE GAZOWE

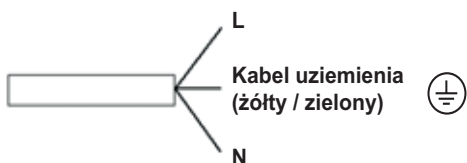
- Podłączyć kolanko (A)* lub (B)* dostarczone z główną rurą wlotową płyty, używając dołączonej podkładki (C), zgodnie z EN 549.

* 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





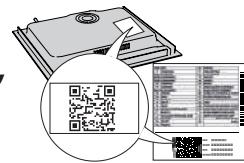
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu.

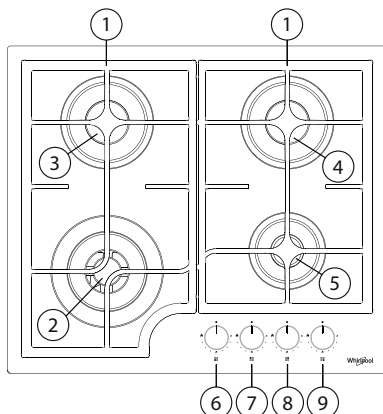


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

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



OPIS PRODUKTU



1. Zdejmowane kratki do stawiania naczyń
2. Palnik 2-Pierścieniowy
3. Palnik Średni
4. Palnik Średni
5. Palnik Pomocniczy
6. Pokrętło regulacji palnika 2-Pierścieniowego
7. Pokrętło regulacji palnika średniego
8. Pokrętło regulacji palnika średniego
9. Pokrętło regulacji palnika pomocniczego

Symbole

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

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 pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia.
- Nacisnąć pokrętło w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Po zapłonie palnika trzymać pokrętło 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 następnej próby zapłonu. W razie przypadkowego zgaszenia płomienia, wyłączyć pokrętło 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 pokrętło 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,
- uniknąć 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 przesuwac ich po powierzchni płyty.

PALNIK	Ø GARNKA
Podwójna korona	Od 24 do 26 cm
Średni	Od 16 do 22 cm
Pomocniczy	Od 8 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).

Płyny rozlane na powierzchni gorącej płyty mogą spowodować uszkodzenie szkła.

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:

- Dysze gazowe 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.

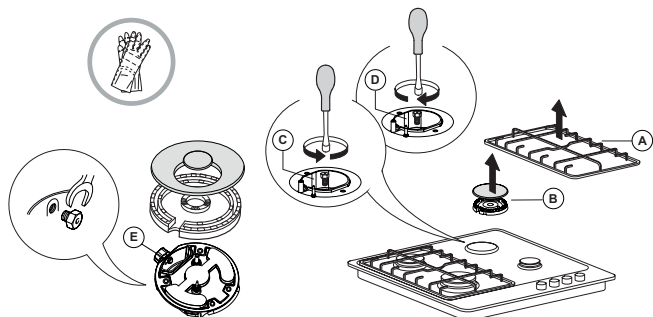
WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.

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.

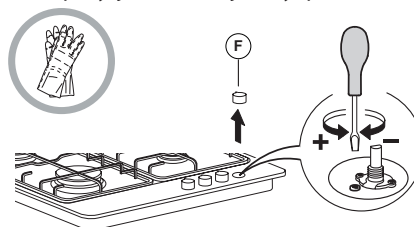
REGULACJA MINIMALNYCH USTAWIEŃ GAZU W ZAWORACH

⚠ 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 pokrętło (F) i wykonać następujące czynności:

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

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



Po zakończeniu 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 zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia 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	SZYBKIE PODGRZEWANIE	Idealne do szybkiego podwyższania 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 zdemonstować 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.

USUWANIE USTEREK

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

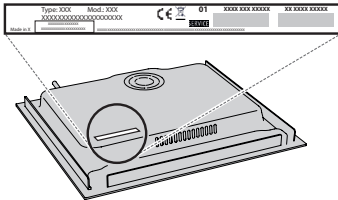
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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.

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;



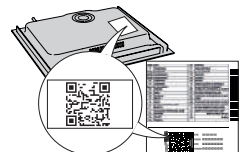
Mod.	xxx xxx
Ind.C.	xxxx xxxx xxxx
SN:	xxxx xxxx xxxx
Prod.N.	xxxx xxxx xxxx

- 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.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

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

⚠ FIGYELEM: A gáztűzhely használata közben hő, nedvesség és égéstermékek szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol a készüléket 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 intenzíven használja, fokozott vagy hatékonyabb szellőzésre lehet szükség: például nyissa ki az ablakot, vagy kapcsolja magasabb fokozatra a mechanikus elszívást (ha lehetséges), hogy az égéstermékeket biztonságosan a kültéri levegőbe juttassa, miközben a helyiség levegőjének cseréje is biztosított kiegészítő szellőztetéssel. A kiegészítő szellőztetés felszerelése előtt kérje szakember segítségét.

⚠ 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.

⚠ Ezt a készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell telepíteni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A készülék üzembe helyezése és használata előtt olvassa el a használati útmutatót.

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 használattal 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 tartania a készüléktől, ha csak nincs ennek 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.

⚠ FIGYELEM: Ez a készülék kizárólag főzési célokra szolgál. Nem használható más célra, például helyiségek fűtésére.

⚠ 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 gázrőzsák lángja továbbérjen az edény szélénél.

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

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 begyújtása 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 kisgyermekes 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.

A készüléket lakásban kell telepíteni szokásos háztartási használathoz.

⚠️ 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 légszivó 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 közvetetten is szolgáltathatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálósobák 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 választópanelt (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.

⚠️ FIGYELMEZTETÉS: A készülék beállítási adatait az adattábla tartalmazza.

⚠️ Ellenőrizze, hogy a gázellátás megfelel-e az „Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai” adatainak.

⚠️ 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 csőszervélynt 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 acéltömlőt 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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzták a konnektorból. A személyi sérülés kockázatának elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt (vágás veszélye) és munkavédelmi cipőt (összezúródás veszélye); mindenképpen két személy mozgassa (csökkentett terhelés); soha ne használjon gőznyomással működő

tisztítókészüléket (áramütés veszélye). A gyártó által nem engedélyezett nem szakszerű javítások veszélyeztethetik az egészséget és a biztonságot, amiért a gyártó nem tehető felelőssé. A nem szakszerű javításokból vagy karbantartásokból eredő hibákra vagy károokra nem vonatkozik a garancia, amelynek feltételeit a termékhez mellékelt dokumentum tartalmazza.

⚠ 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 információért 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.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI 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 energiacímkézésre 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.emeappliance-docs.eu>.

Használt gáz típusa	Gáزرózsа típusа	A befecskendő jelölése	Névleges termikus áram kW	Névleges fogyasztás	Csökkentett hőkapacitás kW	Gáznyomás mbar		
						min.	névl.	max.
FÖLDGÁZ (Metán) G20	Közepes (SR) Kiegészítő (AUX) 2 gyűrűs(DC)	92 A 74 A 132 H3	1,65 1,00 3,30	157 l/óra 95 l/óra 314 l/óra	0,40 0,40 2,20	20	25	33
FÖLDGÁZ G25.1	Közepes (SR) Kiegészítő (AUX) 2 gyűrűs(DC)	100 A 81 140 F3	1,65 1,00 3,30	183 l/óra 111 l/óra 365 l/óra	0,40 0,40 2,20	18	25	33
FOLYÉKONY GÁZ (Bután) G30	Közepes (SR) Kiegészítő (AUX) 2 gyűrűs(DC)	66 A 50 91	1,65 1,00 3,30	120 g/óra 73 g/óra 240 g/óra	0,40 0,40 2,20	20	30	35
FOLYÉKONY GÁZ (Propán) G31	Közepes (SR) Kiegészítő (AUX) 2 gyűrűs(DC)	66 A 50 91	1,65 1,00 3,30	118 g/óra 71 g/óra 236 g/óra	0,40 0,40 2,20	20	30	35

Használt gáz típusa	Kivitel 4 ÉGŐFEJ	Névleges áramlási sebesség (kW)	Teljes névleges fogyasztás	1 m ³ gáz elégetéséhez szükséges levegő (m ³)
G20 25 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	724 l/óra	9,52
G25.1 25 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	841 l/óra	8,187
G30 30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	553 g/óra	30,94
G31 30 mbar	2SR - 1AUX - 1DC	7,60	543 g/óra	23,80

ELEKTROMOS HÁLÓZAT: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

*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.

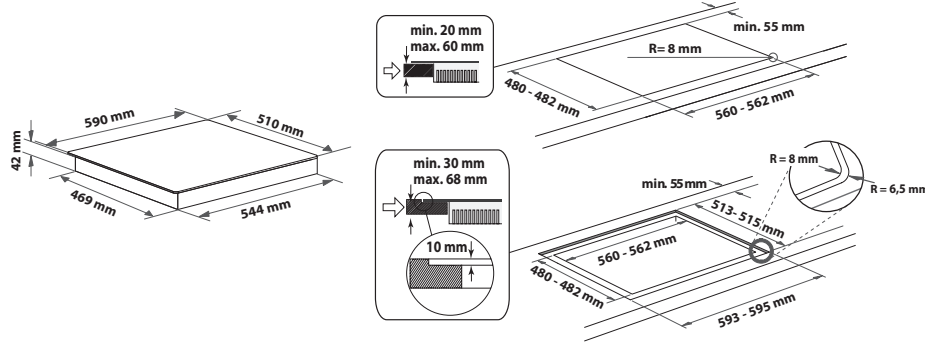


BESZERELÉS (3. OSZTÁLY)

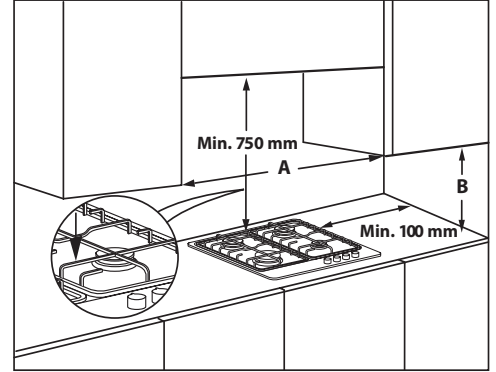
MŰSZAKI INFORMÁCIÓK A BESZERELÉST VÉGZŐ SZAKEMBER SZÁMÁRA

- A termék kezelése, illetve beszerelése során használjon védőkesztyűt.
- A terméket 20–60 mm vastag munkalapba lehet beépíteni, szabványos telepítéssel. Süllyesztett szereléshez $30 \div 68$ mm.
- 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 tovább 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



Mielőtt szilikonozná, a tűzhelyt közepre kell állítani a kivágásban



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

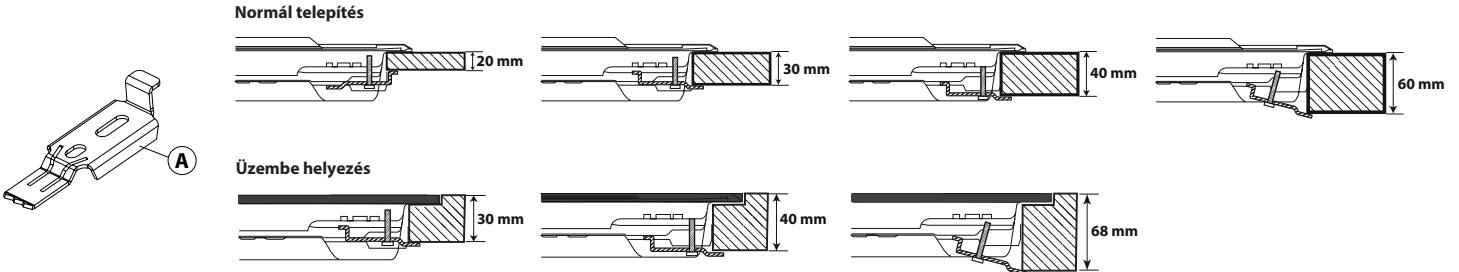
A kerületi felület megtisztítása után illessze a mellékelt tömitést a főzőlapra az ábrán látható módon.

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



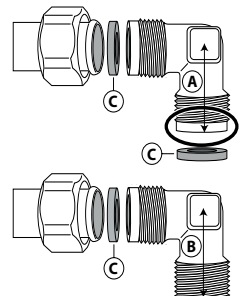
MEGJEGYZÉS: a tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy ki lehessen húzni felülről.

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).

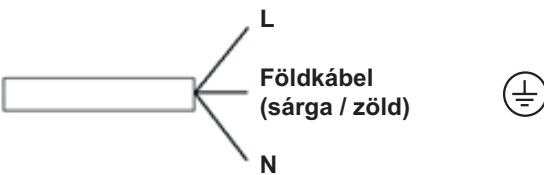


GÁZCSATLAKOZÁS

- 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





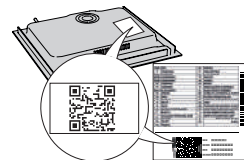
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu.

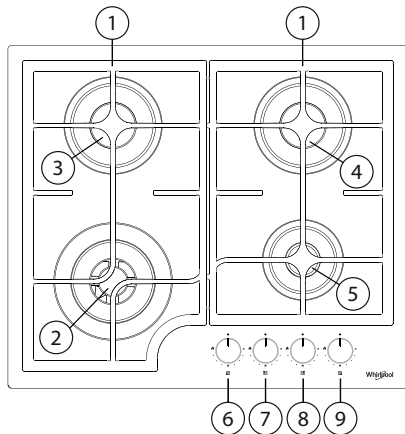


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT



TERMÉKLEÍRÁS



1. Eltávolítható edénytartó rácsok
2. 2 Gyűrűs gáزرózsza
3. Közepes gáزرózsza
4. Közepes gáزرózsza
5. Kiegészítő gáزرózsza
6. A 2 Gyűrűs gáزرózsza szabályozógombja
7. A közepes gáزرózsza szabályozógombja
8. A közepes gáزرózsza szabályozógombja
9. A kiegészítő gáزرózsza szabályozógombja

Szimbólumok

- Árnyékolt kör ● Csap zárva
- Nagy láng Maximális fokozat/adagolás és szikragújtás
- 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 ugyanakkorák 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 lábast;
- 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
2 gyűrűs	24 - 26 cm
Közepes	16 - 22 cm
Kiegészítő	8 - 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).

A forró főzőlapra kerülő folyadék következtében az üveg megsérülhet.

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 mellékelte befecskendezőt a vevőszolgáltatástól kell rendelni;
- Állítsa a csapokat a minimális értékre.

MEGJEGYZÉS: folyékony petróleumgáz esetén (G30/G31) a minimális gázbeállítás csavarját addig kell meghúzni, amíg csak lehet.

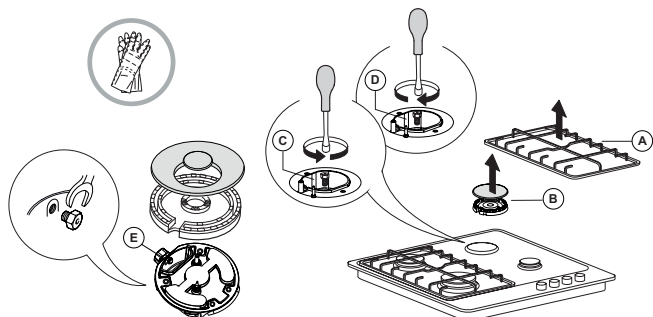
FONTOS! ha nehézségekbe ütközik a gáزرózsák gombjainak működtetése közben, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgáltatóval, és amennyiben a gáزرózsza csapja hibásnak bizonyul, rendeljen újat.

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 villanszerelőnek 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.

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 folyadékcseppeket (víz, szósz, kávé stb.) le kell törölni, még mielőtt megszáradnának.
- Meleg vízzel és semleges tisztítószerrel tisztítsa meg, majd szárítsa meg a felületet egy puha ronggyal vagy bőrkendővel. Az odaégett ételmaradékokat a rozsdamentes acél felületekhez ajánlott tisztítószerrel távolítsa el.

MEGJEGYZÉS: a rozsdamentes acél felület tisztításához csak puha rongyot vagy szivacsot használjon.

- Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsoszivacsot.
- 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 CSAPOK MINIMÁLIS GÁZBEÁLLÍTÁSA

⚠ Ezt a műveletet villanszerelőnek kell végeznie.

A beállítást úgy kell elvégezni, hogy a csap a minimális gázbeállításon legyen (kis láng).

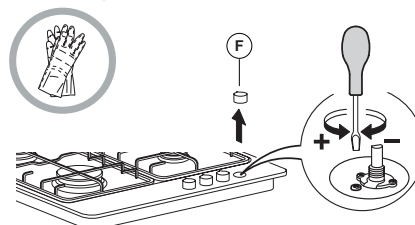
A gázrőzsák elsődleges levegőjét nem kell beállítani.

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.

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 tisztítószerrel, távolítsa az ételmaradékokat, és ellenőrizze, hogy a gázrőzsák 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 gázrőzsákhoz.
- 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 gázrózsák 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 gázrózsa nyílásai nincsenek eltömődve.
- A dugasz vége nem szennyezett.
- A gázrózsa minden alkatrésze megfelelő helyzetben van.
- Nincs huzat a főzőlap közelében.

2. A gázrózsa nem marad égve

Ellenőrizze a következőket:

- A gázrózsa meggyújtásakor a gombot megfelelő ideig nyomva tartotta, így a védőrendszer aktiválódott.

- A gázrózsa 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 gázrózsa 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

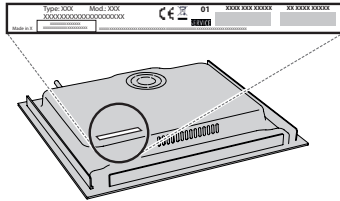
MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

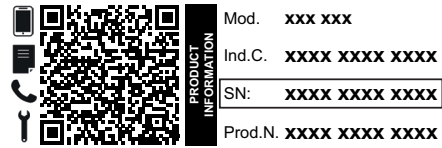
HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

Ha 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;

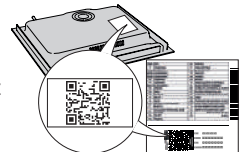


- a teljes címét;
- a telefonszámát.

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 vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.