

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

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

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

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

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

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

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

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

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

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

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

### PERMITTED USE

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

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

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

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

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

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

If the hob surface is in glass material, do not use the cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.

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

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

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

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

### INSTALLATION

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

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

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the

appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **GAS CONNECTION**

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

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

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

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

⚠ If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be 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 max position 1\* to minimum position 2\* to check flame stability.

### **ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS**

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

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

### **ELECTRICAL WARNINGS**

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

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

---

appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

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

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

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


### **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

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

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

### **DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**


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

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

### **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

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

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

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

### **ENERGY SAVING TIPS**

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

Only use flat-bottomed pots and pans.

When possible, keep pot lids on during cooking.

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

### **DECLARATION OF CONFORMITY**

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

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

**BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS**
**CATEGORY I12H3+**

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>	Semi-rapid (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliary (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>	Semi-rapid (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b>	Semi-rapid (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

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

**ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W**
**BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS MT**
**CATEGORY I12H3B/P**

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>	Semi-rapid (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliary (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>	Semi-rapid (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b>	Semi-rapid (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliary (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

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

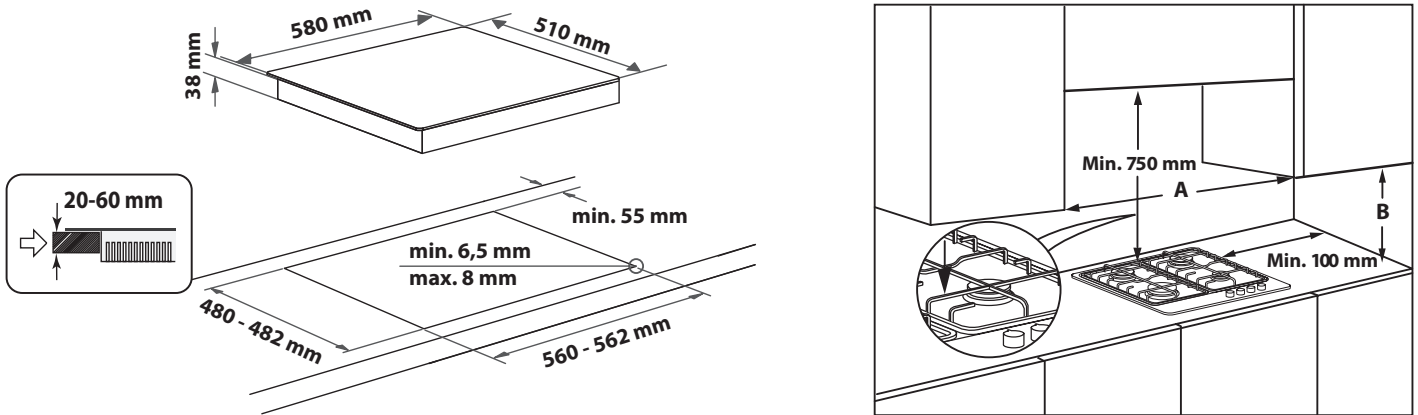
**ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W**


# INSTALLATION (CLASS 3)

## TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

- Use protective gloves for handling, preparing and installing the product.
- This product can be embedded in a worktop 20 ÷ 60 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In the case that you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is equipped with a cooling system.

## DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



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

## ASSEMBLY

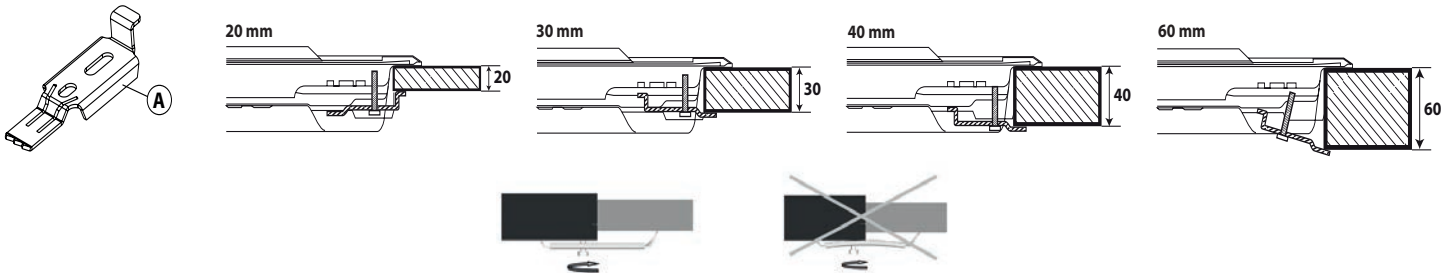
After cleaning the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.

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



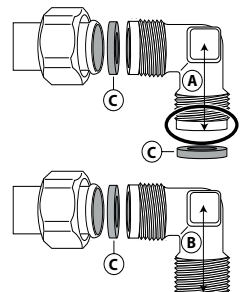
**NOTE:** the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

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

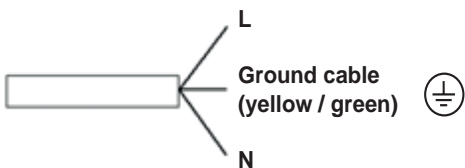


## GAS CONNECTION

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



## ELECTRICAL CONNECTION



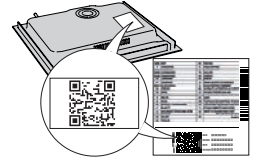

**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

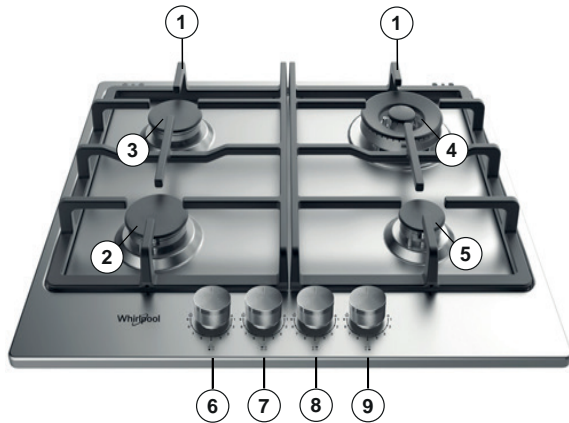


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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



## PRODUCT DESCRIPTION



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

### Symbols

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

## DAILY USE

### HOW TO USE THE HOB

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

**IMPORTANT: when the hob is in use, the entire hob area may become hot.**

- To ignite one of the burners, turn the relative knob anti-clockwise to the maximum flame setting.
- Press the knob against the control panel to ignite the burner.
- After the burner has ignited, keep the knob pressed for about 5-10 seconds to allow proper device operation.
- This burner safety device shuts off the gas supply to the burner if the flame goes out accidentally (because of sudden draught, an interruption in the gas delivery, boiling over liquids, etc.).
- **The knob must not be pressed for more than 15 sec. If, after that time has elapsed, the burner does not remain lit, wait at least one minute before trying to light it again.**

**NOTE: should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to the small flame setting.**

**The burner might go out when the knob is released.** This means that the safety device has not warmed up enough. In this case, repeat the operations described above.

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

### PRACTICAL ADVICE FOR USING THE BURNERS

This hob has burners of different diameters. For better burner performance, please stick to the following rules:

- use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see table on the right);
- only use flat-bottomed pots and pans;
- use the correct amount of water for cooking foods and keep the pot covered;
- make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob;
- In the case of pans with convex bottoms (WOK), use the support grille (not provided), which should be positioned only on the multi-ring burner;
- avoid accidentally knocking the hob with pans, racks or other kitchen utensils;
- do not leave empty steak grills over the lit burner for longer than 5 minutes.

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

BURNER	Ø COOKWARE DIAMETER
Mini Wok	From 24 to 26 cm
Semi-rapid	From 16 to 22 cm
Auxiliary	From 10 to 14 cm

Do not use:

- cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans;
- heat diffusers such as metal mesh, or any other types;
- two burners simultaneously for one receptacle (e.g. fish kettle).

### ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

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

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

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

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

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

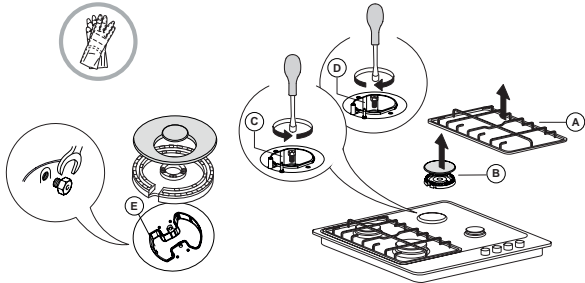
**IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.**

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

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

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

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



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

## ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

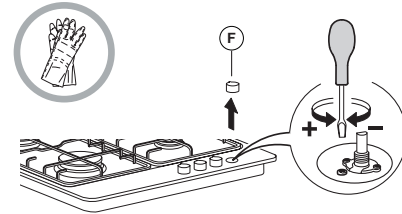
The adjustment must be performed with the tap in a minimum gas setting position (small flame).

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

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

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

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



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

## COOKING TABLE

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Disconnect the appliance from the power supply.

### CLEANING THE HOB SURFACE

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and a neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.

**NOTE: clean stainless steel only with a soft cloth or sponge.**

- Do not use abrasive, or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid, or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

### CLEANING THE HOB PARTS

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

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

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

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

Check that:

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

### 2. The burner does not stay lit

Check that:

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

### 3. The containers are not stable

Check that:

- the bottom of the container is perfectly flat;
- the container is centred on the burner;
- the grids have not been exchanged or positioned incorrectly.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

## AFTER-SALES SERVICE

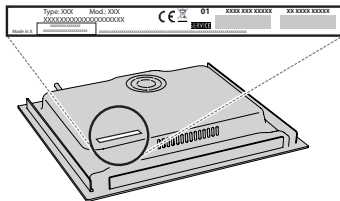
### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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.

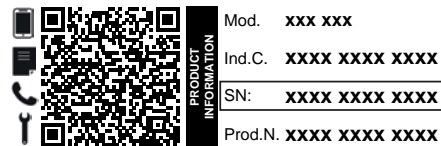
### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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](https://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.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produced under license.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT:** Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture ignifuge.

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

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne

possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE:** En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson: éteignez immédiatement tous les brûleurs et la résistance électrique, et coupez l'alimentation électrique; veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil; veillez à ne pas utiliser l'appareil.

Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé. Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé.

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

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

### USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

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

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson: ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

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

Si la surface de la plaque de cuisson est en verre, n'utilisez pas les grilles en fonte, des pierres olaires, des casseroles et des poêles en terre cuite.

N'utilisez pas: de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type; deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

Si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

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

## INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus pesant que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de

s'échapper en cas de fuite. Donc, les cylindres de GPL, plein ou partiellement rempli, doivent être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

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

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

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

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

## RACCORDEMENT AU GAZ

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Connexion à un tuyau rigide (cuivre ou acier) La connexion au système de gaz doit être effectuée de façon à ne pas placer de contrainte sur l'appareil. Il existe un raccord de tuyau en forme de L réglable sur la rampe d'alimentation de l'appareil et il est installé avec un joint afin d'éviter des fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie ( le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Connexion d'un tuyau en acier inoxydable sans joint flexible à une fixation filetée. Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz filetée de dimension 1/2. Ces tuyaux doivent

être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la réglementation nationale.

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

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

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

### ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

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

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

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

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

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou échappé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du

fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

### MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


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

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

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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



### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.

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

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

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) <b>G20</b>	Semi-rapide (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Auxiliaire (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) <b>G30</b>	Semi-rapide (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Auxiliaire (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) <b>G31</b>	Semi-rapide (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Auxiliaire (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

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

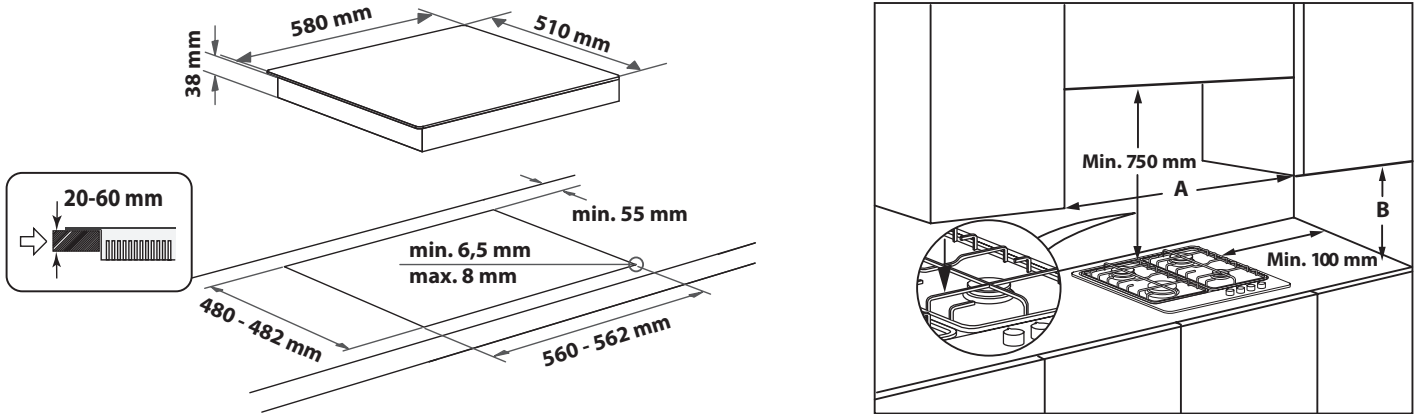
**ALIMENTATION ÉLECTRIQUE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W**


# INSTALLATION (CLASSE 3)

## INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

- Utilisez des gants de protection pour manipuler, préparer et installer le produit.
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de  $20 \div 60$  mm d'épaisseur.
- Si vous n'installez pas de four sous la table de cuisson, placez un panneau de séparation de dimension au moins égale à celle de la découpe pratiquée dans le plan de travail. Ce panneau doit être installé à 150 mm maximum en dessous de la surface supérieure du plan de travail, mais en aucun cas à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous avez l'intention d'installer un four sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est doté d'un système de refroidissement.

## DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



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

## ASSEMBLAGE

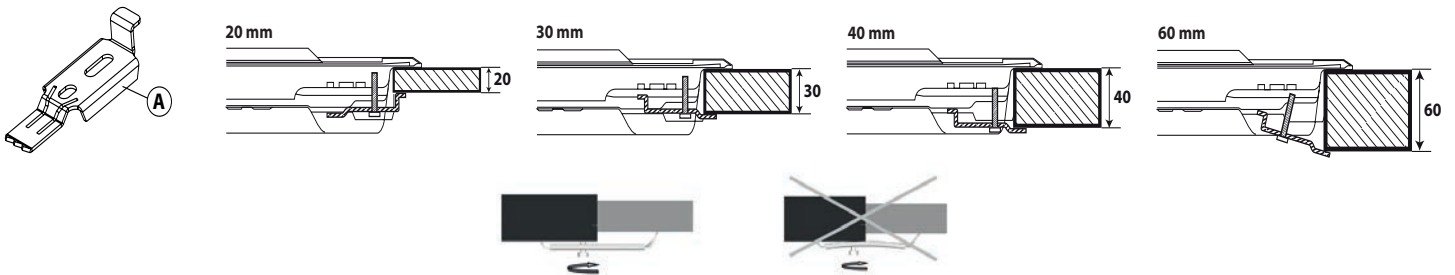
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.

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



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

Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (A) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).

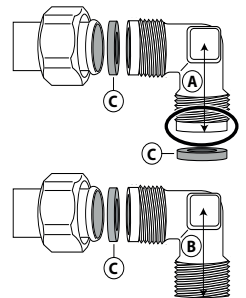


## RACCORDEMENT AU GAZ

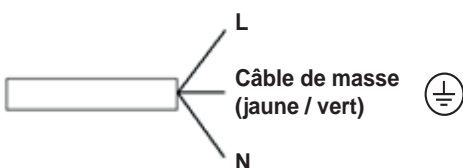
- Raccordez le coude (A)\* ou (B)\* fourni au tuyau principal d'alimentation de la table de cuisson et installez la rondelle (C) fournie, conformément à la norme EN 549.

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

- Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (flèche vers le haut) à la position minimale (flèche vers le bas) pour vérifier la stabilité de la flamme.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



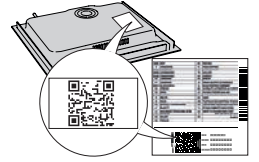


**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

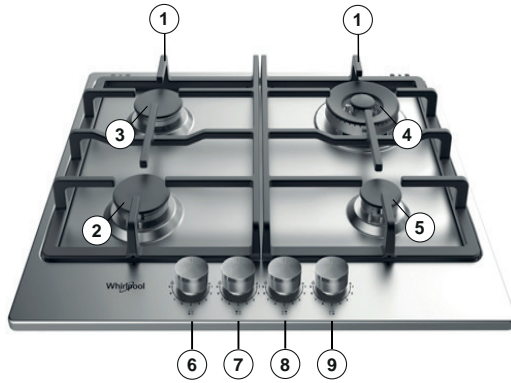


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

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



## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

### Symboles

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



## USAGE QUOTIDIEN

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

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

**IMPORTANT: lorsque la table de cuisson est utilisée, elle peut être chaude dans son intégralité.**

- Pour allumer un des brûleurs, tournez le bouton correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de flamme maximale.
- Appuyez sur le bouton du bandeau de commande et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes environ pour permettre le fonctionnement correct du dispositif.
- Ce dispositif de sécurité du brûleur permet de couper l'arrivée du gaz en cas d'extinction inopinée de la flamme (suite à un courant d'air, une absence momentanée de gaz, un débordement de liquides, etc.).
- **Ne maintenez pas le bouton enfoncé plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.**

**REMARQUE: si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.**

**Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton.** Cela signifie que le dispositif de sécurité n'a pas chauffé suffisamment. Dans un tel cas, veuillez répéter les opérations décrites ci-dessus.

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

### CONSEILS PRATIQUES POUR UTILISER LES BRÛLEURS

Cette table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. Pour obtenir une meilleure performance des brûleurs, veuillez respecter les consignes suivantes:

- utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau de droite);
- utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat;
- cuisez les aliments dans une quantité d'eau adaptée aux besoins et laissez le couvercle sur la casserole;
- vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson;
- pour les ustensiles de cuisson à fond convexe (WOK), utilisez la grille de support (non fournie), et placez-la uniquement sur le brûleur à plusieurs couronnes.
- éviter les heurts accidentels avec casseroles, grilles ou autres ustensiles de cuisine;
- ne pas utiliser de casseroles ou de faitouts à cheval sur deux brûleurs ou plus.

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

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

N'utilisez pas:

- de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite;
- de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type;
- deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnaire).

### ADAPTATION A DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

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

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

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

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

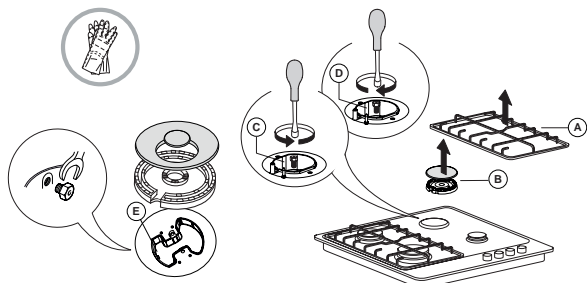
**IMPORTANT: si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, contactez le Service Après-vente pour le remplacement du robinet du brûleur si celui-ci est défectueux.**

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

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

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

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



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

## TABLEAU DE CUISSON

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

### NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

**REMARQUE: nettoyez l'inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.**

- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à recurer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

## RÉGLAGE DES ROBINETS SUR LE MINIMUM

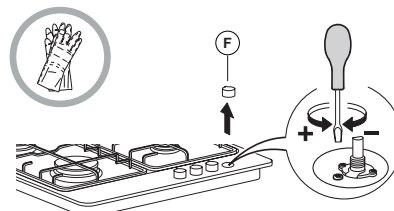
⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

Le réglage doit être effectué avec le robinet sur le minimum (petite flamme). L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.

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

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

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



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

### NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

En cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson, avant de contacter le Service Après-vente, consultez le chapitre Diagnostic des pannes afin d'identifier le problème.

### 1. Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière

Vérifiez que:

- l'alimentation du gaz ou l'alimentation électrique n'est pas coupée et, en particulier, que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert;
- la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide;
- les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées;
- l'extrémité de la bougie n'est pas encrassée;
- tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement;
- Il n'y a pas de courant d'air à proximité de la table de cuisson.

### 2. Le brûleur ne reste pas allumé

Vérifiez que:

- lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher;

- les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple;
- l'extrémité du dispositif de sécurité n'est pas encrassée;
- le réglage du débit minimal de gaz est correct (voir paragraphe correspondant).

### 3. Les ustensiles de cuisson ne sont pas stables

Vérifiez que:

- le fond des ustensiles de cuisson est parfaitement plat;
- l'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur;
- les grilles n'ont pas été inversées ou mises en place de façon incorrecte.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente le plus proche.

## SERVICE APRÈS-VENTE

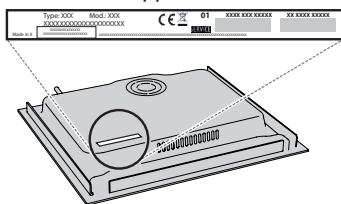
### AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

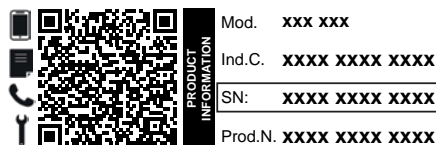
### SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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



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



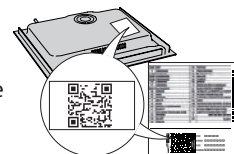
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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



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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produit sous licence.



## NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **AVVERTENZA:** La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

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

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

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

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

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

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

### USO CONSENTITO

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

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

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

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

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

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

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

Se la superficie del piano è in vetro, non utilizzare le bisticchiere in ghisa, le pietre di collare, le pentole e le padelle in terracotta.

Non utilizzare: dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera). Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficile l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

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

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

## INSTALLAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiami che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il

piano terreno (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

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

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

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

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

### COLLEGAMENTO DEL GAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i

2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

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

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

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

**ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS**  
(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

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

### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

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

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

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

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

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


### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

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

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

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

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


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

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

### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

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

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

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

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

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

### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

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

Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Potenza termica ridotta kW	Pressione del gas mbar		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) <b>G20</b>	Semirapido (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Ausiliario (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) <b>G30</b>	Semirapido (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	28-30	35
	Ausiliario (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) <b>G31</b>	Semirapido (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	25	37	45
	Ausiliario (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello 4 BRUCIATORI	Potenza termica nominale (kW)	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m <sup>3</sup> ) per la combustione di 1 m <sup>3</sup> di gas
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 28-30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 37 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

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

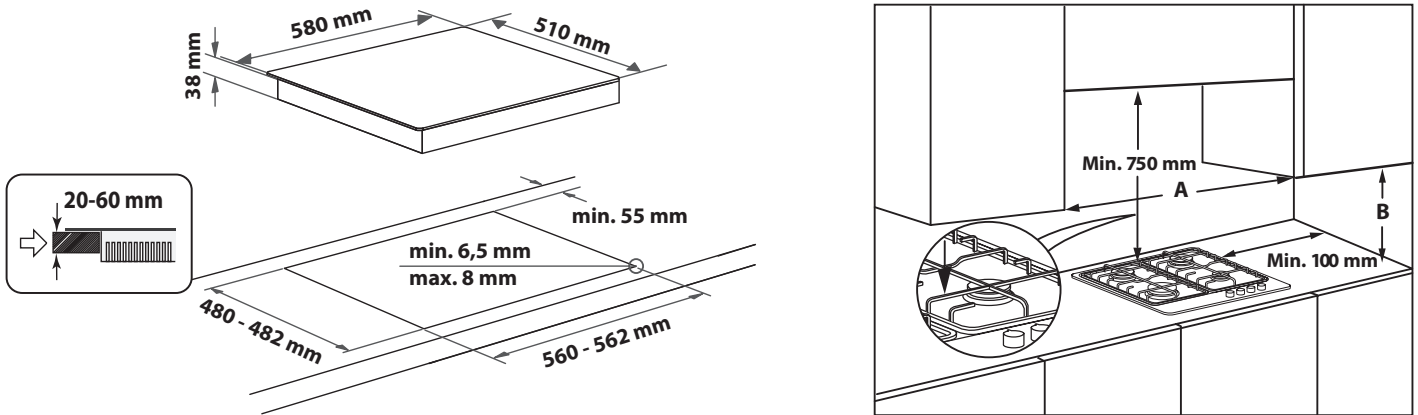


# INSTALLAZIONE (CLASSE 3)

## INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

- Utilizzare guanti protettivi per maneggiare, preparare e installare il prodotto.
- Questo prodotto può essere incassato in un top (piano di lavoro) dello spessore di 20 ÷ 60 mm.
- Se sotto il piano di cottura non è previsto un forno, inserire un pannello separatore che abbia una superficie pari almeno all'apertura nel piano di lavoro. Tale pannello deve essere posizionato a una distanza massima di 150 mm dalla superficie superiore del piano di lavoro e in nessun caso inferiore a 20 mm dal fondo del piano di cottura. In caso si intenda installare un forno sotto il piano di cottura, assicurarsi che il forno sia dotato di un sistema di raffreddamento.

## DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE



**NOTA:** se la distanza "A" tra i pensili è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere minimo 530 mm.  
Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano di cottura, l'altezza "B" deve essere minimo 400 mm.  
Qualora venga installata una cappa sopra il piano di cottura, fare riferimento alle istruzioni di montaggio della cappa per la distanza da rispettare.

## MONTAGGIO

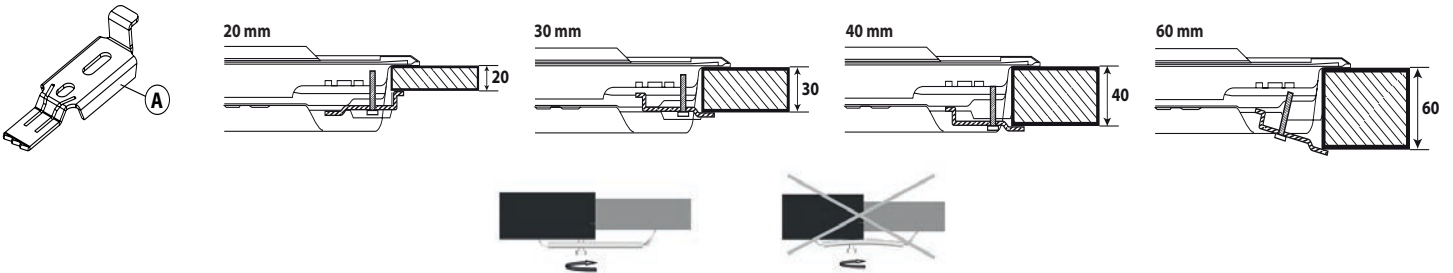
Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano di cottura la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.

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



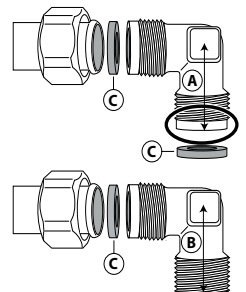
**NOTA:** il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permetterne l'estrazione dall'alto.

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

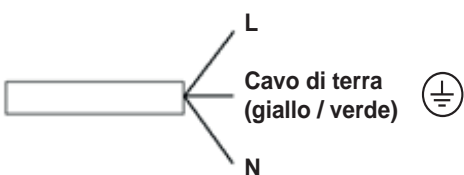


## COLLEGAMENTO GAS

- Collegare il raccordo a gomito (A)\* o (B)\* fornito insieme al tubo di alimentazione principale del piano di cottura e interporre la guarnizione (C) in dotazione, a norma EN 549.  
\* Utilizzare il raccordo a gomito (A) per la Francia e il raccordo a gomito (B) per tutti gli altri paesi.
- Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima (flame icon) alla posizione minima (no flame icon) per verificare la stabilità della fiamma.



## CONNESSIONE ELETTRICA



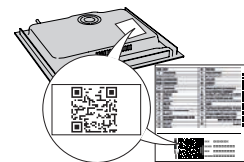
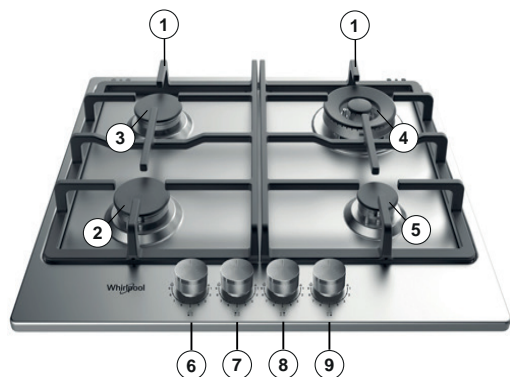
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu).



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

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

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

1. Griglie amovibili
2. Bruciatore Semirapido
3. Bruciatore Semirapido
4. Bruciatore Mini Wok
5. Bruciatore Ausiliario
6. Manopola comando del bruciatore Semirapido
7. Manopola comando del bruciatore Semirapido
8. Manopola comando del bruciatore Mini Wok
9. Manopola comando del bruciatore Ausiliario

**Simboli**

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

**USO QUOTIDIANO****UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA**

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

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

- Per accendere uno dei bruciatori, ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino a far coincidere l'indice con il simbolo di fiamma massima.
- Premere la manopola contro la mascherina dei comandi per accendere il bruciatore.
- Una volta acceso il bruciatore, è necessario continuare a tenere premuta la manopola per circa 5–10 secondi per consentire il corretto funzionamento del dispositivo.
- Si tratta di un dispositivo di sicurezza che interrompe la fuoriuscita di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma (dovuto a correnti d'aria, interruzione momentanea dell'alimentazione del gas, traboccamenti di liquidi, ecc.).
- **La manopola non deve essere tenuta premuta per più di 15 secondi. Se, trascorso tale tempo, il bruciatore non rimane acceso, attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.**

**NOTA: qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.**

**Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola.** Ciò indica che il dispositivo di sicurezza non si è scaldato a sufficienza. In questo caso, ripetere le operazioni sopra descritte.

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

**CONSIGLI PRATICI PER L'USO DEI BRUCIATORI**

Questo piano di cottura è dotato di bruciatori con diametri diversi. Al fine di ottenere il massimo rendimento, è utile attenersi alle seguenti regole:

- utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella a destra);
- utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti;
- utilizzare la giusta quantità d'acqua per la cottura dei cibi e usare il coperchio;
- evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura;
- nel caso di recipienti con fondo convesso (WOK), utilizzare la griglia di supporto che deve essere posizionata solo sul bruciatore multicorona;
- evitare urti accidentali con pentole, griglie o altri utensili da cucina;
- non lasciare bisteccchiere vuote sul fornello acceso per più di 5 minuti.

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

BRUCIATORE	Ø RECIPIENTI
Mini Wok	da 24 a 26 cm
Semirapido	da 16 a 22 cm
Ausiliario	da 10 a 14 cm

Non utilizzare:

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

**ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS**

**⚠** Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

In caso di utilizzo con un gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta informativa posta sulla parte superiore del piano di cottura, è necessario sostituire gli iniettori.

L'etichetta informativa va rimossa e conservata insieme al libretto istruzioni.

**Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni:**

- per la sostituzione degli iniettori del gas, rivolgersi al servizio assistenza o a un tecnico qualificato;
- gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al servizio assistenza;
- regolare il minimo dei rubinetti.

**NOTA: se si utilizza gas di petrolio liquefatto (G30/G31), la vite di regolazione del minimo deve essere avvvitata a fondo.**

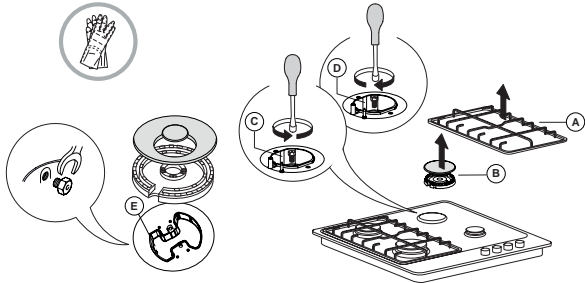
**IMPORTANTE: se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio di assistenza tecnica autorizzato che provvederà alla sostituzione del rubinetto, se difettoso.**

**IMPORTANTE: se si utilizza la bombola del gas, questa deve essere posizionata correttamente (orientamento verticale).**

## SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI (per il tipo vedere tabella ugelli nelle Norme di Sicurezza)

⚠ Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

- Rimuovere le griglie (A).
- Estrarre i bruciatori (B).
- Con una chiave a tubo della dimensione appropriata, svitare l'iniettore da sostituire (C).
- Sostituirlo con l'iniettore previsto per il nuovo tipo di gas.
- Rimontare l'iniettore in (D).
- Se si dispone di un bruciatore a corona multipla, utilizzare una chiave laterale per sostituire l'iniettore (E).



Prima di installare il piano di cottura, ricordarsi di applicare la targhetta di taratura gas fornita con gli iniettori di ricambio, in modo che copra le informazioni già presenti.

## TABELLA DI COTTURA

LIVELLO	METODO/TIPO DI COTTURA (CONSIGLIATO PER)	CONSIGLI PER LA COTTURA
1-2	MANTENIMENTO IN CALDO	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, scongelare piccole porzioni, mantecare risotti.
	COTTURA DELICATA	
3-4	COTTURA IN UMIDO	Ideale per cuocere a fuoco lento (riso, sughi, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (acqua, vino, brodo) e mantecare la pasta mantenendo un leggero bollore.
	STUFATI	
5-6	ARROSTI	Ideale per rosolare e stufare le verdure, effettuare cotture prolungate, preriscaldare gli accessori, addensare.
	FRITTURA	
7-8	FRITTURA AL SALTO	Ideale per rosolare, iniziare la cottura, portare a ebollizione rapidamente, friggere prodotti surgelati, grigliare carne e pesce, mantenere un bollore vivace.
	GRIGLIARE	
9	RISCALDAMENTO RAPIDO	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura degli alimenti o riscaldare liquidi (acqua).

## PULIZIA E CURA

⚠ Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.

### PULIZIA DEL PIANO COTTURA

- Le parti smaltate e in vetro vanno lavate con acqua calda e detergente neutro.
- L'acqua calcarea o detersivi aggressivi potrebbero lasciare macchie sulle superfici in acciaio inox, se rimangono a contatto troppo a lungo. Eliminare prontamente eventuali residui di cibo (acqua, sugo, caffè, ecc.) prima che si seccino.
- Pulire con acqua calda e detergente neutro, quindi asciugare con un panno morbido o una pelle di daino. In caso di sporco difficile, usare esclusivamente detersivi indicati per le superfici in acciaio inox.

**NOTA: pulire le superfici in acciaio inox solo con un panno morbido o una spugna.**

- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Evitare di lasciare sul piano sostanze acide o alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.

## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI

⚠ Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

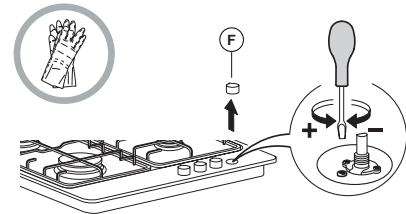
La regolazione deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola) ⚡.

Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.

Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e procedere nel modo seguente:

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

Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima ⚡ alla posizione minima ⚡ per verificare la stabilità della fiamma.



Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

### PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare l'assistenza esaminare questa guida rapida per individuare il problema.

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

Controllare che:

- non ci siano interruzioni nella rete di alimentazione del gas ed elettrica e, in particolare, che il rubinetto del gas sia aperto;
- la bombola del gas liquido non si sia esaurita;
- le aperture del bruciatore non siano ostruite;
- la parte terminale della candelina non sia sporca;
- tutte le parti che compongono il bruciatore siano posizionate correttamente;
- non ci siano correnti d'aria in prossimità del piano.

### 2. La fiamma non rimane accesa

Controllare che:

- la manopola sia stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza;

- le aperture del bruciatore non siano ostruite in corrispondenza della termocoppia;
- la parte terminale del dispositivo di sicurezza non sia sporca;
- la regolazione del minimo sia corretta (vedere il paragrafo corrispondente).

### 3. I recipienti sono instabili

Controllare che:

- il fondo del recipiente sia perfettamente piano;
- il recipiente sia centrato sul bruciatore;
- le griglie non siano state invertite o posizionate in modo errato.

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

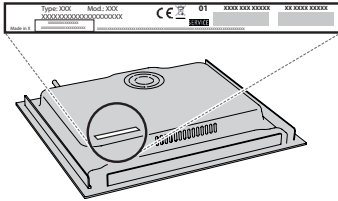
### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

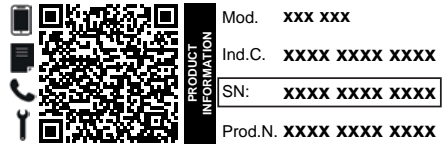
### SE DOPO I SUDDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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

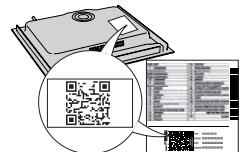


- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Prodotto su licenza.



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

⚠ Nieprzestrzeganie 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.

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. Sierki 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.

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

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

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

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

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

Nie wolno używać: dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych; dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb). Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

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

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

## INSTALACJA

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

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

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

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

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

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

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/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 cm<sup>2</sup>; otwór nie może być podatny na żadnego rodzaju blokady.

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

⚠ Płynny gaz ziemny, jako cięższy od powietrza, opada na podłogę. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. Dlatego też, butle z gazem LPG, częściowo

ani całkowicie pełne, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach ani obszarach przechowywania znajdujących się pod poziomem ziemi (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

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

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

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

## PODŁĄCZENIE GAZU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Podłączenie giętkiego bezszwowego stalowego przewodu do gwintowanego przyłączenia. Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu

podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

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

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

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

#### **DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU**

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika).

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

#### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

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

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

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

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

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


#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

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

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


#### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

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

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

#### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

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

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

#### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

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

Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.

Jeśli to możliwe, podczas gotowania przykrywać naczynia pokrywkami.

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

#### **DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

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

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

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

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

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

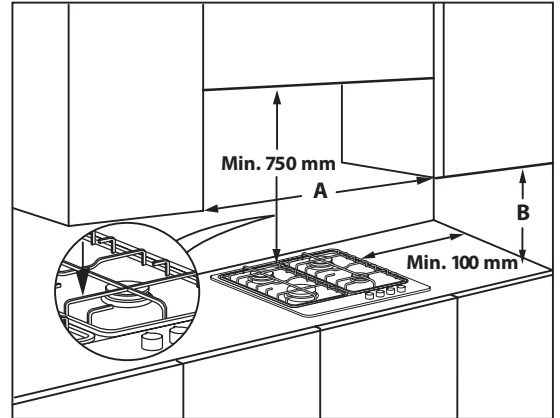
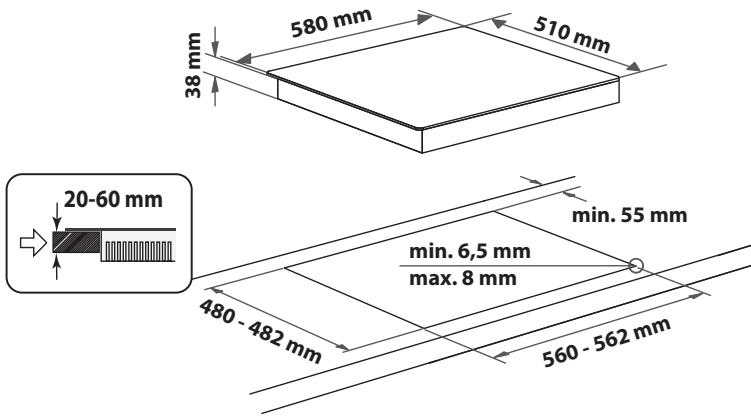


# INSTALACJA (KLASA 3)

## INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORA

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

## OBLIGATORYJNE WYMIARY I ODLEGŁOŚCI



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

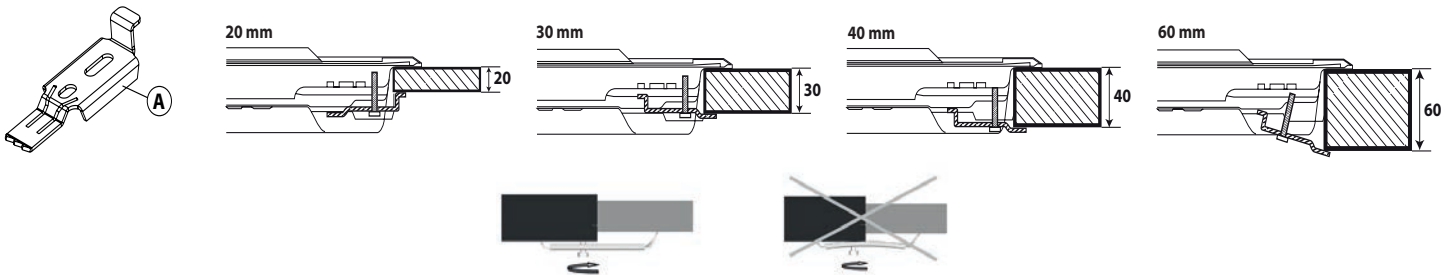
## MONTAŻ

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

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

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

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

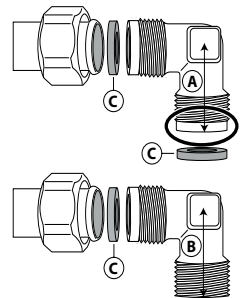


## PODŁĄCZENIE GAZOWE

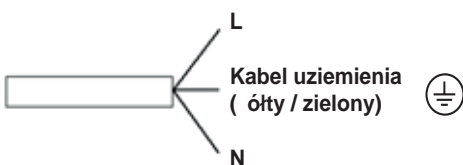
- Podłączyć kolanko (A)\* lub (B)\* dostarczone z główną rurą wlotową płyty, używając dołączonej podkładki (C), zgodnie z EN 549.

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

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



## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



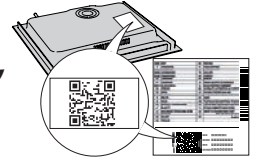
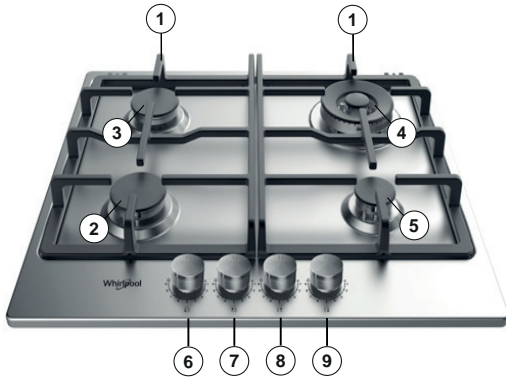
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu).



**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

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

**OPIS PRODUKTU**

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

**Symbole**

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

**CODZIENNA EKSPLOATACJA****JAK KORZYSTAĆ Z PŁYTY**

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

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

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

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

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

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

**PORADY PRAKTYCZNE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW**

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

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

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

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

Nie należy używać:

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

**USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU**

Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

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

Naklejkę informacyjną należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi.

**Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji:**

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

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

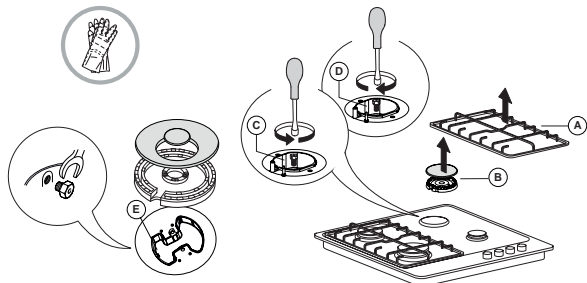
**WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okaza się one wadliwe.**

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

## WYMIANA DYSZ (patrz tabela dysz we Wskazówkach dotyczących bezpieczeństwa)

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

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



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

## REGULACJA MINIMALNYCH USTAWIEŃ GAZU W ZAWORACH

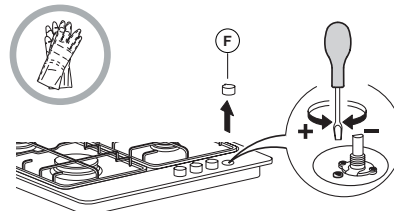
⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu ⚡ (mały płomień).

Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.

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

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

Na tym etapie należy zapalić palniki i przekręcić pokrętkę 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 zmiękania 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 podwyższenia temperatury jedzenia lub do podgrzewania płynów (np. wody).

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Odłączyć urządzenie od zasilania.

### CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

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

**Uwaga: Stal nierdzewną czyścić jedynie miękką ściereczką lub gąbką.**

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

### CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Ruszty, korony palników i palniki można zdemontować do czyszczenia.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem. Ostrożnie usuwać wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie optukać 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 krątek 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

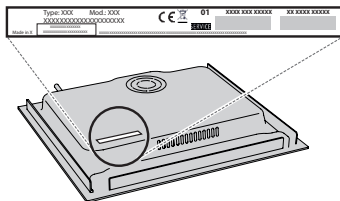
### PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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.

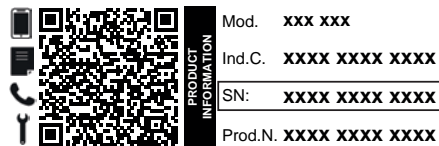
### JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

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;

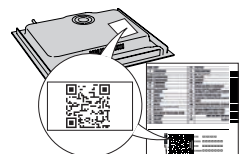


- dokładny adres;
- numer telefonu

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](https://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/ © 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, tuleb uurida tehnilisi juhiseid, mis annavad vajalikku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.

⚠ **ETTEVAATUST:** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamine toob kaasa kuumuse, niiskuse ja põlemissaaduste sattumise seadme paiknemisruumi. Kindlustage köögi piisav õhuvahetus seadme kasutamisel. Hoidke naturaalsed õhutusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline, intensiivne kasutamine võib kaasa tuua suurenenud õhuvahetuse vajaduse, näiteks akna avamise või efektiivse ventilatsioonisüsteemi (mehaanilise õhuvahetuse suurendamise) näol.

⚠ Kui selles juhendis toodud teavet täpselt ei järgita, võib see põhjustada tulekahju või plahvatuse, millega võivad kaasneda varaline kahju ja kehavigastused.

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see hilisemaks läbivaatamiseks käepärast.

Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta, kui ohutusjuhendeid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sobimatud seaded.

⚠ **HOIATUS!** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS!** Süttimisohu: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ **HOIATUS!** Rasva või õliga toidu küpsemine pliidiil ilma järelevalveta võib olla ohtlik, sest tekib tuleoht. **ÄRGE** proovige kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ning katke seejärel leek katte, näiteks kaane või tulekustutustekiga.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0–3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3–8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **ETTEVAATUST!** Kui pliidiplaadi klaas puruneb, lülitage kohe kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid välja ning isoleerige seade elektritoitest; ärge puudutage seadme pinda; ärge kasutage seadet.

Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb.

Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb.

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ Toitu ei tohi enne või pärast valmistamist jätta toote peale ega sisse kauemaks kui üheks tunniks.

### **LUBATUD KASUTUS**

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ Seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamise) pole lubatud.

⚠ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on sama põletitega lai või pisut laiem (vt vastavat tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.

⚠ Restide vale kasutus võib pliidiplaati kahjustada: ärge paigutage reste tagurpidi ega lohistage neid pliidiplaadil.

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Kui pliidi pind on valmistatud klaasist, ärge kasutage malmpanne, küpsetuskive, terrakotapotte ja -panne.

Ärge kasutage: soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

Kui kohalikud gaasivarustuse tingimused muudavad põleti süütamise keeruliseks, on soovitatav toimingut korrata madalale leegitugevusele seatud nupuga.

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist.

Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigel kohtadel.

### **PAIGALDAMINE**

⚠ Seadet tuleb paigaldada ja käsitseda kahe või enama inimesega - vigastusohu. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Elektrilised ja gaasipõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

⚠ Paigaldamine, k.a veevarusuts (kui olemas) ja elektriühendused, ja remonditööd tuleb teostada kvalifitseeritud tehniku poolt. Ärge parandage ega asendage mõnda seadme osa, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduskohast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teenindusega. Kui seade on paigaldatud, tuleb pakendijäätmed (plastik, stüroplastist osad jne) paigutada lastele kättesaamatusse kohta - lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada - elektrilöögi oht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet - tulekahju või elektrilöögi oht.

Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.  
⚠ HOIATUS! Seadme muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

⚠ Kasutage juhises märgitud rõhuregulaatoreid seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

⚠ Ruumis peab olema õhueraldussüsteem, mis eemaldab põlemisel tekkinud suitsu.

⚠ Ruumis peab olema ka korrektne õhuringlus, kuna hapnik on vajalik normaalseks süütetegevuseks. Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m<sup>3</sup>/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringluse süsteem võib õhkuda saada ka õuest toruga, mille sisediameeter on vähemalt 100 cm<sup>2</sup>; Toru avale ei tohi tekkida takistust.

⚠ Süsteem võib olla seadistatud kaudselt nii, et süütetegevuseks vajalik õhk saadakse kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool nimetatud õhuringlustorudega. Samas ei tohi nimetatud ruumid olla magamistoas, avalikud või tuleohuga ruumid.

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem gaas. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda. LPG silindrid tuleb seetõttu paigaldada või hoiustada kas osaliselt või täielikult ruumides või pindadel, mis on allpool merepinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

Kui teil peaks esinema raskusi põletinuppude keeramisega, võtke ühendust müügijärgse klienditeenindusega vigase (leiu korral) põletikraani vahetamiseks. Õhuvahetuseks ja kuumuse hajutamiseks kasutatavaid avasid ei tohi kunagi kinni katta.

⚠ Tehke mööblis kõik vajalikud sisselõiked enne seadme paigaldamist ja eemaldage puulaastud ja saepuru.

⚠ Kui seadet EI paigaldada ahju kohale, tuleb seadme all olevasse ruumi paigaldada eralduspaneel (ei ole komplektis).

## GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS! Enne paigaldamist tehke kindlaks, et kohalikud energia jaotustingimused (naturaalne maagaas või rõhkgaas) ja seadme ühilduvustingimused.

⚠ Kontrollige tabelis „Põleti ja düüsi andmed“ toodud gaasi väärtuste vastavust tootja gaasirõhuga.

⚠ HOIATUS! Seadme reguleerimistingimused on toodud sildil (või andmeplaadil).

⚠ HOIATUS! Seade pole ühendatud põlemissaaduste väljutusseadmega. See paigaldatakse ja ühendatakse praeguste paigaldusnõuete kohaselt. Erilist tähelepanu tuleb pöörata ventilatsiooni puudutavatele asjakohastele nõudmistele.

⚠ Vedelgaasi kasutamisel seadmes tuleb regulatsioonikruvi kinnitada võimalikult tihedalt.

⚠ OLULINE! Gaasilindri kasutamisel tuleb see või gaasikonteiner seadistada korrektselt (vertikaalsuunas).

⚠ HOIATUS! Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

⚠ Kasutage gaasiühenduse jaoks ainult painduvat või jäika metalltoru.

⚠ Ühendus jäiga toruga (vask või teras). Ühendus gaasisüsteemiga tuleb luua nii, et seadmele ei rakenduks mingit pinget. Seadme varustusastmel on L-kujuline torukinnitus, millel on tihend lekete ärahoidmiseks. Tihendi peab alati välja vahedama peale toru paigaldusvahendi keeramist (tihend on koos seadmega). Gaasitoitetoru paigaldusvahend on ½ keermestatud gaasilindri pistikühendus.

⚠ Painduva liitmiketa roostevabast terasest toru ühendamine keermestatud kinnituse külge. Gaasivarustustoru kinnitus on keermestatud 1/2 gaasi silindrikujuline isane kinnitus. Torud tuleb paigaldada nii, et nende täispikkus poleks kunagi üle 2000 mm. Pärast ühendamist kontrollige, et painduv metalltoru ei puutuks kokku liikuvate osadega ja ei oleks kokku surutud. Kasutage ainult riiklikele nõuetele vastavaid torusid ja tihendeid.

⚠ OLULINE! Roostevabast terasest toru kasutamisel ei tohi see paigaldamisel kokku puutuda mööbli liikuvate osadega (nt sahtel). Toru peab tarnima takistusteta alas, kus saaks kontrollida ka vajadusel seda täispikkuses.

⚠ Seadet tuleks ühendada peamisesse gaasitoitetorusse või –silindrisse riiklike nõuete kohaselt. Enne igasuguse ühenduse loomist kontrollige, et seade vastaks kasutatava tootjagaasi nõuetega. Vastavuse puudumisel vaadake juhiseid paragrahvis „Erinevatele gaasitüüpidele kohandamine“.

⚠ Pärast gaasivarustuse ühendamist kontrollige seebivett kasutades võimalike lekete olemasolu. Süüdake põletid ja keerake nuppu maksimaalsest asendist 1\* minimaalsesse asendisse 2\*, et kontrollida leegi stabiilsust.

## ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE KOHALDAMINE

(Selle toimingu peab tegema kvalifitseeritud tehnik).

⚠ Seadme kohandamiseks gaasitüübiga, mis erineb ettenähtud gaasitüübist (näidatud andmesildil), järgige paigaldusjooniste järel toodud üksikasjalikke juhiseid.

## ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ OLULINE! Voolu- ja pingetarbimise teave on toodud andmesildil.


⚠ Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et see ulatuks pärast seadme korpuse paigaldamist toiteallikani. Ärge tõmmake toitejuhet.

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriõhusstandarditele.


⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptoreid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohtude, näiteks elektrilöögiohu vältimiseks asendama.

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

 **HOIATUS!** Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

 Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

 Elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda ajal, kui põletid ei asu oma kohal.

## PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõtusümboliga




Pakendi osad tuleb ära visata vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmeäritlusnõuetega.

## KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmeäritluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmeäritluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunkti või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus).

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

## ENERGIASÄÄSTUNIPID

Kasutage potte ja panne, mille põhja läbimõõt on võrdne keedualaga.

Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne.

Võimaluse korral valmistage toitu kaane all.

Kiirkeedupoti abil säästate veel rohkem aega ja energiat.

## VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 30-2-1. Teave seadme vähese energiatarbega režiimi kohta määruse (EL) 2023/826 kohaselt on saadaval järgmisel veebisaidil: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Kasutatava gaasi tüüp	Põleti tüüp	Düüsi tähis	Nominaalne termiline vooluhulk kW	Nominaalne tarbimus	Vähendatud soojusvõimsus kW	Gaasirõhk mbar		
						min.	rat.	max.
MAAGAAS (Metaan) <b>G20</b>	Poolkiire (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Täiendav (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
VEELDATUD NAFTAGAAS (Butaan) <b>G30</b>	Poolkiire (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Täiendav (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
VEELDATUD NAFTAGAAS (Propaan) <b>G31</b>	Poolkiire (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Täiendav (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Kasutatava gaasi tüüp	Mudeli konguratsioon 4 PÖLETI	Nominaalne termiline vooluhulk (kW)	Nominaalne kogutarbimus	Vajalik õhukogus (m <sup>3</sup> ) 1m <sup>3</sup> gaasi põletamiseks
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

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

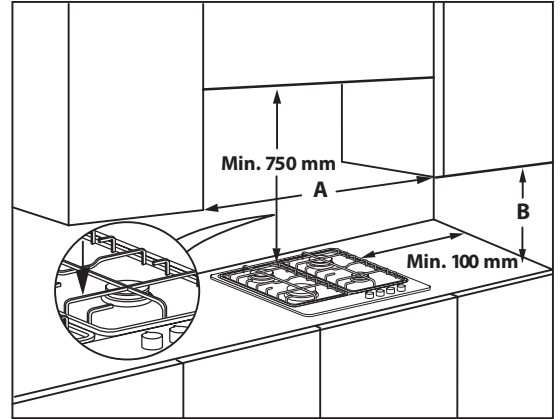
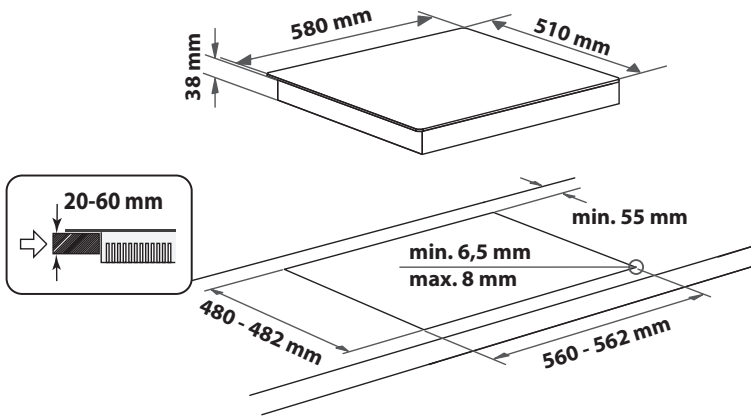


# PAIGALDAMINE (KLASS 3)

## PAIGALDAJALE MÖELDUD TEHNILINE TEAVE

- Kandke toote käsitlemisel, ettevalmistamisel ja paigaldamisel kaitsekindaid.
- Antud toodet saab integreerida 20 kuni 60mm paksu tööpinna sisse.
- Kui pliidiplaadi all ei ole ahju, sisestage eraldustahvel, mille pindala on vähemalt võrdne tööpinna tehtud avausega. Selline eraldustahvel peab olema paigaldatud maksimaalselt 150 mm tööpinna ülemise pinna alla, kuid mitte mingil juhul pliidi põhjale lähemale kui 20 mm. Juhul, kui soovite paigaldada pliidiplaadi alla ahju, veenduge et see oleks varustatud jahutussüsteemiga.

## MÖÖTMED JA KOHUSTUSLIKUD VAHEKAUGUSED



**MÄRKUS:** kui seinakappide vaheline vahekaugus „A“ on 600 kuni 730mm, peab kõrgus „B“ olema vähemalt 530 mm. Kui seinakappide vaheline vahekaugus „A“ on suurem kui pliidiplaadi laius, peab kõrgus „B“ olema vähemalt 400 mm. Pliidi kohale tõmbekapi paigaldamisel järgige tõmbekapi juhendis toodud õiget vahekaugust.

## KOKKUPANEMINE

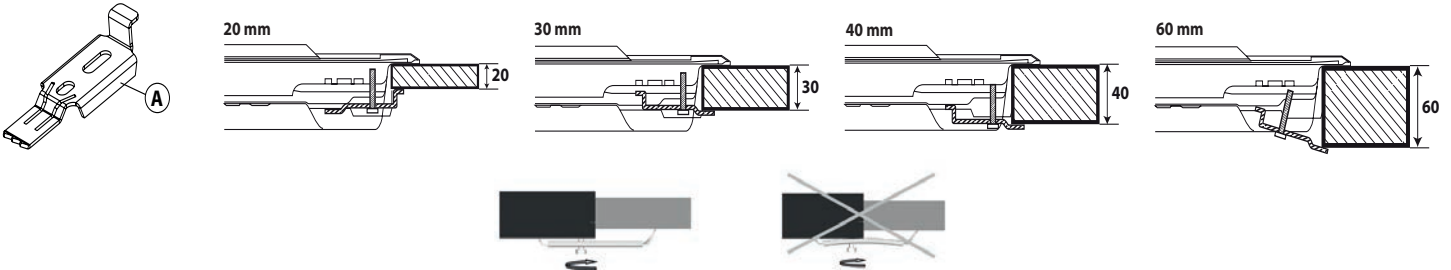
Pärast ümbrispinna puhastamist kinnitage pliidile joonisel näidatud moel tihend.

Asetage pliidiplaat juhendis märgitud mõõtmete alusel tööpinna tehtud avasse.



**MÄRKUS:** toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et võimaldada ülespoole väljavõtmist.



Pliidiplaadi kinnitamiseks kasutage kaasasolevaid klambreid (A). Asetage klambrid noolega tähistatud avadesse ja kinnitage nende kruvidega vastavalt tööpinna paksusele (vt järgnevaid jooniseid).

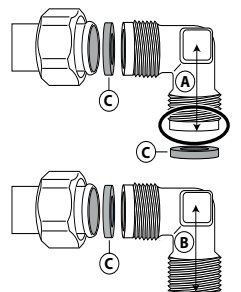


## GAASIÜHENDUS

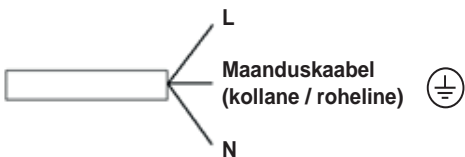
- Ühendage kaasasolev põlv (A)\* või (B)\* pliidi peasisselasketoriga ja asetage vahele kaasasolev seib (C) vastavalt standardile EN 549.

\* Kasutage Prantsusmaal põlve (A) ja kõikide teiste sihtkohtade puhul põlve (B).

- Pärast gaasivarustuse ühendamist kontrollige seebivett kasutades võimalike lekete olemasolu. Süüdate põletid ja pöörake nupud leegi stabiilsuse kontrollimiseks maksimaalsest asendist  minimaalsesse asendisse .



## ELEKTRIÜHENDUSED

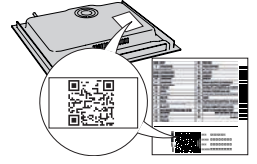
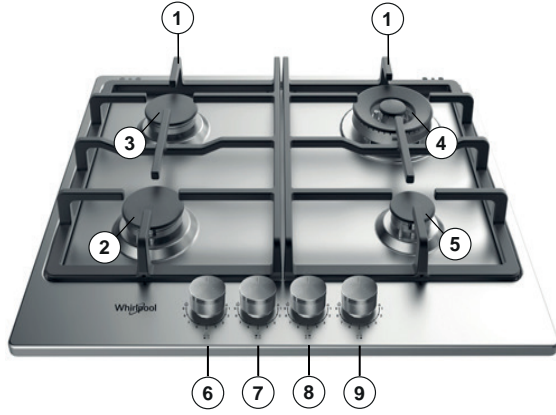



**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu).



**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.**

**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD**

**TOOTE KIRJELDUS**


1. Eemaldatavad toidunõu alusrestid
2. Poolkiire põleti
3. Poolkiire põleti
4. Mini Wok põleti
5. Täiendav põletiga
6. Poolkiire põleti juhtnupp
7. Poolkiire põleti juhtnupp
8. Mini Wok põleti juhtnupp
9. Täiendav põletiga juhtnupp

**Sümbolid**

- Tume ring ● Kraan suletud
- Maksimaalne leek 🔥 Maksimaalne ava/ etteanne ja elektrisüüde
- Minimaalne leek 🔥 Minimaalne ava või vähendatud etteanne


**IGAPÄEVANE KASUTAMINE**
**KUIDAS PLIITI KASUTADA**

⚠ Ärge laske põleti leegil ulatuda üle panni ääre.

**NB! pliidi kasutamise ajal võib kogu pliiduala muutuda kuumaks.**

- Ühe põletitest süütamiseks keerake vastavat nuppu vastupäeva maksimaalse leegi asendisse.
- Põleti süütamiseks vajutage nupp vastu juhtpaneeli.
- Kui põleti on süttinud, hoidke nuppu umbes 5-10 sekundit alla surutuna, et seade saaks korralikult tööle hakata.
- Põleti turvaseade katkestab põleti gaasivarustuse, kui leek peaks juhuslikult kustuma (ootamatu tõmbetuule, gaasivarustuse katkemise, vedeliku ülekeemise vms tõttu).
- **Nuppu ei tohi vajutada kauem kui 15 sekundit. Kui selle möödumise järel põleti ei jää põlema, oodake vähemalt üks minut enne, kui proovite uuesti süüdata.**

**MÄRKUS peaks konkreetsed kohalikud gaasitarne tingimused muutmata põleti süütamise raskeks, soovime korrata toimingut keerates nupu väikese leegi seadistuse peale.**

**Nupu vabastamisel võib leek kustuda.** See tähendab, et turvaseade ei ole veel piisavalt üles soojenenud. Sellisel juhul korrake toimingut ülal kirjeldatud moel. Kui leek peaks juhuslikult kustuma, lülitage põleti välja ja oodake enne uuesti sisse lülitamist vähemalt 1 minut.

**PRAKTILINE NÕUANNE PÕLETITE KASUTAMISEKS**

Sellel pliidiil on erineva suurusega põletid. Põletite paremaks toimimiseks pidage kinni järgmistest reeglitest.

- Kasutage potte ja panne, mille põhjad on põletitega sama suured või neist kergelt suuremat (vt paremal asuvat tabelit).
- Kasutage ainult lamedapõhjalisi potte ja panne.
- Kasutage toiduvalmistamiseks õiget kogust vett ja hoidke potil kaas peal.
- Jälgige, et restil asuvad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.
- Convex-põhjaga pannide puhul (WOK) kasutage tugiresti (ei kuulu komplekti), mida võib asetada ainult kahe rõngaga põletile.
- Vältige juhuslikke lööke pliidiplaadile pannide, restide või muude köögitarvikutega.
- Ärge jätke tühja lihigrilli sisse lülitatud põletile kauemaks kui 5 minutit.

**NB! restide vale kasutamine võib kahjustada pliiti: ärge asetage reste alumine külg üles poole ega lohistage neid üle pliidi.**

PÕLETI	POTI Ø
Mini Wok	24 kuni 26 cm
Poolkiire	16 kuni 22 cm
Täiendav	10 kuni 14 cm

Ärge kasutage:

- Malmrestid, ääriskivid, põletatud savist potid ja pannid.
- Soojushajutid, nagu metallvõrk või mõni teine tüüp.
- Kaks põletit üheaegselt ühele kuumutatavale esemele (näiteks katlale).

**REGULEERIMINE VASTAVALT ERINEVATELE GAASITÜÜPIDELE**

⚠ Seda toimingut võivad teostada ainult kvalifitseeritud tehnikud.

Kui seadet kavatsetakse asuda kasutama nimiplaadil ja pliidiplaadi peal asuval infosildil märgitud gaasist erineva gaasiga, tuleb düüsid välja vahetada. Eemaldage infosilt ja hoidke see koos juhendiga alles.

**Kasutage juhendis märgitud gaasirõhule sobivaid rõhuregulaatoreid.**

- Gaasidüüsi peab vahetama garantiiremonditeenindus või kvalifitseeritud tehnik.
- Seadmega kaasas mitte olevad düüsid tuleb tellida garantiiremonditeenindusest.
- Reguleerige vastavalt kraanide miinimumseadistusele.

**MÄRKUS veeldatud naftagaasi kasutamisel (G30/G31), tuleb minimaalse gaasiseade kruvi lõpuni kinni keerata.**

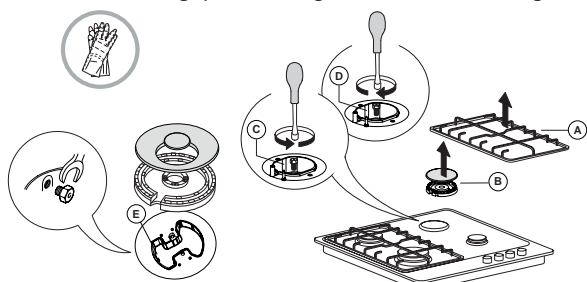
**NB! kui põleti nuppude keeramine on muutunud raskeks, võtke palun ühendust garantiiremonditeenindusega, et vajaduse korral põleti kraan välja vahetada.**

**NB! gaasiballooni kasutamisel peab gaasiballoon või -mahuti olema korralikult oma kohale paigutatud (vertikaalses asendis).**

## DÜÜSIDE VAHETAMINE (vt Ohutusjuhend düüside tabelit)

⚠ Seda toimingut võivad teostada ainult kvalifitseeritud tehnikud.

- Eemaldage võred (A).
- Võtke välja põletid (B).
- Sobiva suurusega padrunvõtit kasutades kruvige lahti eemaldatav düüs (C).
- Asendage see uuele gaasitüübile sobiva düüsiga.
- Paigaldage düüs oma kohale (D).
- Kui teil on mitme krooniga põleti, kasutage düüsi vahetamiseks külgmustrivõtit (E).



Enne pliidi paigaldamist kinnitage kindlasti düüsidega kaasasolev gaasi kalibreerimisplaat. Kinnitage see selliselt, et see kataks kinni olemasoleva gaasi kalibreerimisega seotud teabe.

## KÜPSETUSTABEL

TASE	KÜPSETUSMEETOD/- TÜÜP (SOOVITATAV KASUTUS)	SOOVITUSED KÜPSETAMISEKS
1-2	KEEP WARM (SOOJASHOID)	Ideaalne või sulatamiseks, šokolaadi aeglaseks sulatamiseks sulatuskastrulis, väiksemate koguste ülessulatamiseks, risotto koorekastme valmistamiseks.
	ÕRN KÜPSETUS	
3-4	AEGLANE KEETMINE	Ideaalne vedelikega (vesi, vein, puljong) aeglaselt valmistatavate toitude (riis, kastmed, praad, kala) jaoks, pastale koorekastme valmistamiseks, madala keemistemperatuuri hoidmiseks.
	HAUTAMINE	
5-6	RÖSTIMINE	Ideaalne rasvas pruunistamiseks, köögiviljade hautamiseks, pikaajaliseks küpsetuseks, eelkuumutamiseks, kreemjaks küpsetamiseks.
	PRAADIMINE	
7-8	KIIRPRAADIMINE	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, vedelike keema ajamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, liha ja kala praadimiseks, kõrge keemistemperatuuri hoidmiseks.
	GRILLIMINE	
9	KIIRKUUMUTUS	Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks või vedeliku (vesi) soojendamiseks.

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

⚠ Võtke pistik seinakontaktist välja.

### PLIIDIPINNA PUHASTAMINE

- Kõik emailleeritud ja klaasist osad tuleb puhastada sooja vee ja neutraalse pesulahusega.
- Kareda vee või agressiivsete pesuvahenditega pikaajalise kokkupuute tulemusel võivad roostevabast terasest pinnad määrduda. Maha läinud vesi, kaste, kohvi jms tuleb enne kuivamist ära pühkida.
- Puhastage sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga ning kuivatage seejärel pehme lapi või seemisnahaga. Eemaldage kinni kõrbunud mustus spetsiaalsete roostevabast terasest pindadele mõeldud puhastusvahenditega.

### MÄRKUS puhastage roostevaba terast ainult pehme lapi või švammiga.

- Ärge kasutage abrasiivseid või korrodeerivaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega pannide küürimisvahendeid.
- Ärge kasutage auruga puhastamise seadmeid.
- Ärge kasutage süttivaid tooteid.
- Ärge jätke pliidiplaadile happelisi või leeliselisi aineid, näiteks äädikat, sinepit, soola, suhkrut või sidrunimahla.

## KRAANIDE MINIMAALSE GAASISEADISTUSE REGULEERIMINE

⚠ Seda toimingut võivad teostada ainult kvalifitseeritud tehnikud.

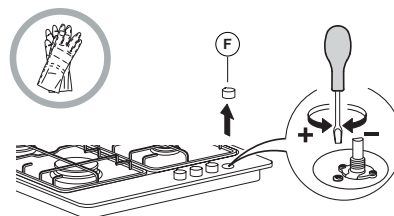
Reguleerimise ajal peab kraan olema minimaalses gaasiseadistuse asendis (väike leek).

Põletite primaarõhku ei ole vaja reguleerida.

Selleks, et minimaalse seadistus oleks õigesti reguleeritud, eemaldage nupp (F) ja tegutsege järgmiselt:

- pingutage kruvi leegi kõrguse vähendamiseks (-);
- vabastage kruvi leegi kõrguse suurendamiseks (+);

Süüdake selles etapis põletid ja pöörake nupud leegi stabiilsuse kontrollimiseks maksimaalsest asendist minimaalsesse asendisse.



Reguleerimise lõpul tihendage uuesti tihendusvaha või sellega võrdväärse materjaliga.

### PLIIDI OSADE PUHASTAMINE

- Puhastage klaasi ja emailleeritud osi ainult pehme lapi või švammiga.
- Restid, põletikatted ja põletid saab puhastamise ajaks ära võtta.
- Puhastage neid käsitsi sooja vee ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga eemaldades kõik toidujäägid ja kontrollides, et ükski põletiaavadest ei oleks ummistunud.
- Loputage ja kuivatage.
- **Malmist reste võib pesta nõudepesumasinas. Eemaldage neilt enne nõudepesumasina alumisele riulile paigaldamist kõrbunud toit.**
- Pange põletid ja põletikatted õigesti oma vastavatesse kohtadesse tagasi.
- Restide tagasipanemisel jälgige, et toidunõu toetumisala oleks põletiga samal joonel.
- Elektriliste süüteküünalde ja turvaseadmega varustatud mudelid nõuavad korrekse töötamise tagamiseks küünla otsa põhjalikku puhastamist.

**MÄRKUS: elektrilise süüteseadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage seda ajal, kui põletid ei asu oma kohal.**

Kui pliidiplaat ei tööta korralikult, tutvuge enne garantiiremonditeenindusse helistamist probleemi kindlakstegemiseks järgneva tõrgete kõrvaldamise juhiseiga.

### 1. Põleti ei sütti või leek ei ole ühtlane

Kontrollige järgmist:

- Gaasi või elektrivarustus ei ole katkestatud ja et gaasivarustuskraan on avatud.
- Gaasiballoon (vedelgaas) ei ole tühi.
- Põleti avad ei ole ummistunud.
- Süüteküünla ots ei ole määrdunud.
- Kõik põleti osad on õigetes kohtades.
- Pliidiplaadi lähedal ei ole tõmbetuult.

### 2. Põleti ei jää põlema

Kontrollige järgmist:

- Põleti süütamisel vajutati nupule piisavalt kaua, et aktiveerida kaitseseade.
- Põleti avad ei ole termoliitmiku juures ummistunud.
- Ohutusseadme ots ei ole määrdunud.
- Minimaalne gaasiseadistus on õige (vt asjakohast jaotist).

### 3. Toidunõu ei ole stabiilselt

Kontrollige järgmist:

- Toidunõu põhi on täiesti sile.
- Toidunõu asub põleti keskel.
- Reste ei ole vahetatud ega valesti oma kohale paigutatud.

Kui pärast eeltoodud kontrole ei ole tõrge kadunud, pöörduge lähima garantiiremonditeeninduse poole.

## MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

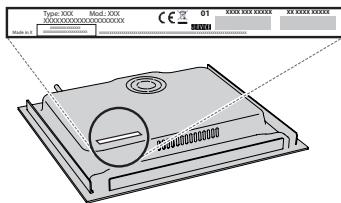
### ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

### KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA.

Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müüjijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:

- tõrke lühike kirjeldus;
- seadme tüüp ja täpne mudel;



- seerianumber (number, mis järgneb seadme all oleval andmesildil tähisele SN). Seerianumber on toodud ka dokumentatsioonis;

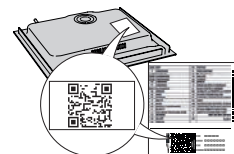


- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

### Poliiticate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- kasutage oma seadme QR-koodi;
- külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**;
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müüjijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müüjijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Toodeid litsentsi alusel.



⚠ Šios instrukcijos taikomos, jei ant prietaiso yra šalies simbolis. Jei ant prietaiso simbolio nėra, būtina vadovautis techninėmis instrukcijomis, kuriose pateikiami su prietaiso modifikacijomis susiję nurodymai, kad prietaisą būtų galima naudoti atitinkamoje šalyje.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Kambaryje, kuriame įrengta ir naudojama dujinė viryklė, generuojama šiluma, drėgmė ir degimo produktai. Būtina užtikrinti, kad virtuvės ventilacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Jei prietaisas naudojamas ilgai ir intensyviai, gali būti reikalinga papildoma ventilacija; pavyzdžiui, būtina atidaryti langą arba naudoti efektyvesnes ventiliavimo priemones padidinant mechaninio ventiliavimo lygį (jei įmanoma).

⚠ Tiksliai nesilaikant šiame vadove pateiktos informacijos gali kilti gaisras arba įvykti sprogimas, kuris gali sukelti asmeninių sužalojimų arba sugadinti nuosavybę.

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šią saugos instrukciją. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei kaitlentės paviršius įskilęs, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Ugnies pavojus: Nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniui; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei sudužtų įkaitusios kaitvietės stiklas: nedelsdami išjunkite visus degiklius, elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo;

nelieskite prietaiso paviršiaus; prietaiso nenaudokite. Stiklinis dangtis gali įlūžti, jei jis užkaitinamas. Prieš nuleisdami dangtį išjunkite visus degiklius ir elektrines kaitvietes. Neuždarykite dangčio, jei dega degiklis.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ Maisto negalima palikti gaminyje arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

### LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose – ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠ Naudokite puodus ir keptuves, kurių dugnas tokio paties pločio kaip degikliai arba šiek tiek didesnis (žr. toliau esančią lentelę). Žiūrėkite, kad ant grotelių padėti puodai neišsikištų už kaitlentės krašto.

⚠ Netinkamai naudodami groteles galite pažeisti kaitlentę: nedėkite grotelių atvirkščiai ir nestumkite jų per kaitlentę.

Stebėkite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už prikaistuvio kraštą.

Jei kaitlentės paviršius pagamintas iš stiklo, nenaudokite ketaus kepimo plokščių, ollar akmenų, terakotos puodų ir keptuvių.

Nenaudokite: karščio difuzorių, pvz., metalinių tinklelių ir pan.; dviejų degiklių vienam indui (pvz., žuvies katilui).

Jei dėl konkrečiai vietai būdingų tiekiamų dujų ypatumų degikliai blogai užsidega, rekomenduojama pakartoti veiksmą nustačius mažos liepsnos nustatymą.

Jei virš viryklės montuojamas gartraukis, tinkamas jo atstumas bus nurodytas gartraukio instrukcijoje.

Maži vaikai gali užspringti apsauginiais guminiiais grotelių padeliais. Nuėmę groteles įsitikinkite, kad padeliai tinkamai uždėti.

### ĮRENGIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Elektros ir dujų jungtys turi atitikti vietos reglamentus.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio bei elektros tinklo darbus bei remontą turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad įrengimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus.

Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad įrengiant prietaisas nepažeistų maitinimo laidų – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Labai svarbu tinkamai modifikuoti ir sumontuoti prietaisą, kad jį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti visose papildomose šalyse.

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui tinkamus slėgio reguliatorius.

⚠ Patalpoje turi būti sumontuota oro ištraukimo sistema, kuri pašalintų visus degimo metu išsiskiriančius garus.

⚠ Patalpoje turi būti užtikrinta tinkama oro cirkuliacija, nes oras yra būtinas normaliam degimui. Oro srautas neturi būti mažesnis nei 2 m<sup>3</sup>/h vienam kW.

⚠ Oro cirkuliacijos sistema gali imti orą tiesiogiai iš lauko; tam gali būti naudojamas vamzdis, kurio vidinis skersmuo yra bent 100 cm<sup>2</sup>; anga turi būti apsaugota, kad jos niekas neužblokuotų.

⚠ Degimui būtiną orą sistema gali tiekti ir netiesiogiai, t. y. iš gretimų patalpų, kuriose (kaip buvo nurodyta anksčiau) yra sumontuoti oro cirkuliacijos vamzdžiai. Tai negali būti gyvenamieji kambariai, miegamieji arba patalpos, kuriose didelė gaisro grėsmė.

⚠ Suskystintos naftos dujos yra sunkesnės už orą, todėl leidžiasi žemyn prie grindų. Patalpose, kuriose yra LPG talpyklos, turi būti įrengta ventiliacija, kad esant nutekėjimui dujos galėtų išeiti. Dėl šios priežasties LPG talpyklos (pusiau arba visiškai pilnos) negali būti įrengiamos arba laikomos po žeme esančiose patalpose arba sandėliuose (rūsiuose ir pan.) Patalpoje rekomenduojame turėti tik tuo metu naudojamą talpyklą ir ji turi būti laikoma atokiau nuo karštų generuojančių šaltinių (orkaičių, židinių, viryklių ir pan.), dėl kurių talpyklos temperatūra galėtų pakilti daugiau nei 50 °C.

Jei sunkiai sukiojasi degiklių rankenėlės, kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad defektų turinti rankenėlė būtų pakeista.

Draudžiama uždengti ventiliacijai ir šilumos išleidimui naudojamas angas.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į baldus ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepriedama).

## **DUJŲ PRIJUNGIMAS**

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš pradėdami montavimą įsitikinkite, kad vietinės skirstymo sąlygos (dujų rūšis ir dujų slėgis) ir prietaiso suregulavimai yra suderinami.

⚠ Patikrinkite, ar tiekiamų dujų slėgis atitinka lentelėje „Degiklio ir antgalio techniniai duomenys“ nurodytas reikšmes.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Šio prietaiso reguliavimo sąlygos nurodomos etiketėje (arba duomenų lentelėje).

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Šis prietaisas neprijungtas prie dūmų ištraukimo įrenginio. Jis turi būti montuojamas ir prijungiamas laikantis galiojančių montavimo reikalavimų. Atkreipkite ypatingą dėmesį į reikalavimus, susijusius su vėdinimu.

⚠ Jei prietaisas jungiamas prie suskystintų dujų, reguliavimo varžtas turi būti užveržtas kuo tvirtiau.

⚠ **SVARBU.** Įdedamas dujų cilindras ar dujų balionas turi būti tinkamai įstatytas (vertikaliajame padėtyje).

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

⚠ Naudokite tik dujų jungtims skirtas lankščias arba kietas metalines žarnas.

⚠ Prijungimas prie kieto vamzdelio (varinio arba plieninio) Prijungimas prie dujų sistemos turi būti atliktas taip, kad jokia prietaiso dalis nepatirtų apkrovos. Prietaisas pristatomas su reguliuojamu L formos vamzdžio detale, kuri naudojama kaip sandariklis, apsaugantis nuo nutekėjimo. Pasukus vamzdžio detalę, būtina visada pakeisti sandariklį (sandariklis pateikiamas kartu su prietaisu). Dujų tiekimo vamzdžio detalė – srieginis 1/2 dujų talpyklos cilindrinis priedas.

⚠ Lankstaus vientiso nerūdijančio plieno vamzdelio prijungimas prie srieginio priedo. Dujų tiekimo vamzdžio detalė – srieginis 1/2 dujų talpyklos cilindrinis priedas. Šie vamzdžiai turi būti prijungti taip, kad juos ištiesus jie nebūtų ilgesni nei 2000 mm. Prijungę patikrinkite, ar lankstus metalinis vamzdis nesiliečia su jokiais judančiomis dalimis ir nėra suspaustas. Naudokite tik vietinių įstatymų reikalavimus atitinkančius vamzdžius ir sandariklius.

⚠ **SVARBU.** Jei naudojama nerūdijančiojo plieno žarna, ją reikia sumontuoti taip, kad ji nesiliestų prie jokios judančios baldos dalies (pvz., stalčiaus). Ji turi būti nutiesta taip, kad nebūtų kliūčių ir, kiek įmanoma, būtų galima prieiti patikrinti ją per visą ilgį.

⚠ Prie pagrindinės dujų tiekimo sistemos arba dujų talpyklos prietaisas turi būti prijungtas taip, kaip tai numatoma vietiniuose įstatymų reikalavimuose. Prieš prijungdami įsitikinkite, ar prietaisas yra suderinamas su norima naudoti dujų tiekimo sistema. Jei ne, vadovaukitės nurodymais, kurie pateikiami skyriuje „Pritaikymas įvairių tipų dujoms“.

⚠ Po prijungimo prie dujotiekio su muilinu vandeniu patikrinkite, ar nėra nuotėkio. Uždekite degiklį, pasukite rankenėlę iš maksimalios liepsnos padėties 1\* į minimalios liepsnos padėtį 2\* ir patikrinkite liepsnos stabilumą.

## **PRITAIKYMAS ĮVAIRIŲ TIPŲ DUJOMS**

(Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas).

⚠ Jei prietaisą reikia pritaikyti kitokioms dujoms, nei jis buvo sukurtas (nurodoma duomenų plokštelėje), atlikite veiksmus, kurie yra nurodyti po montavimo brėžiniais.

## **ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS**

⚠ **SVARBU.** Informacija apie srovės ir įtampos sąnaudas pateikiama duomenų lentelėje.

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laidą kištuką arba kielektroslizdo pagal sujungimų taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti žemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad įstačius į korpusą, jo ilgio pakaktų norint įjungti į elektros lizdą. Netempkite prietaiso maitinimo laidą.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros

komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros šoko pavojaus.


### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite abrazyvių arba koroziją sukeliančių medžiagų, chloro valiklių ir metalinių šveistukų keptuvėms.

⚠ Kad nepažeistumėte elektros degimo įtaiso, nenaudokite jo, kai degikliai nėra įstatyti.

### **PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS**


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### **BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS**

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEIJA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas).

Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### **ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI**

Naudokite puodus arba keptuves, kurių dugnai kaitviečių dydžio.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

Jeigu įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiais.

Naudokite greitpuodį ir taupykite energiją ir laiką.

### **ATITIKTIES DEKLARACIJA**

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 30-2-1.

Informaciją, susijusią su prietaiso mažos galios režimu pagal Reglamentą (ES) 2023/826, rasite paspaudę šią nuorodą: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Tipas Duju Naudojamas	Tipo Degikliui	Purkštuko	Nominali Šildymo Galia kW	Nominali Vartojimas	Sumažinta Šilumos Galia kW	Duju slėgis mbar		
						maži.	nomin.	didži.
GAMTINĖS DUJOS (Metanas) <b>G20</b>	Pusinio greičio (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Papildomas (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS (Butanas) <b>G30</b>	Pusinio greičio (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Papildomas (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS (Propanas) <b>G31</b>	Pusinio greičio (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Papildomas (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Tipas Duju Naudojamas	Modelis konfigūracija 4 DEGIKLIAI	Nominali Šildymo galia (kW)	Total nominali vartojimas	Reikalingas oras (m <sup>3</sup> ) duju degimo 1m <sup>3</sup>
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

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

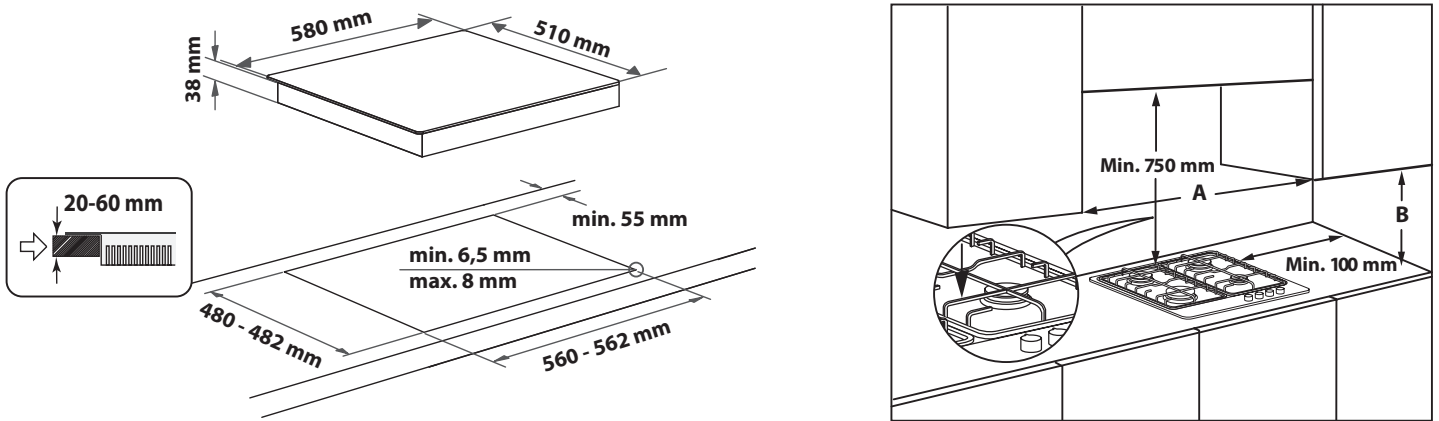


# ĮRENGIMAS (3 KLASĖ)

## TECHNINĖ INFORMACIJA MONTUOTOJUI

- Naudokite apsaugines pirštines gaminiui tvarkymui, paruošimui ir montavimui.
- Šį gaminį galima įrengti 20–60 mm storio stalviršyje.
- Jei po virykle orkaitės nėra, įkiškite skiriamąją plokštę, kurios paviršiaus plotas būtų bent jau toks pat, kaip ir darbinio paviršiaus angos plotas. Ši plokštė plokštė turi būti ne didesniu negu 150 mm atstumu žemiau viršutinio darbinio paviršiaus, tačiau jokių būdu ne mažesniu negu 20 mm atstumu nuo viryklės viršaus. Jei po virykle planuojate sumontuoti orkaitę, įsitikinkite, kad joje yra įrengta aušinimo sistema.

## MATMENYS IR ATSTUMAI, KURIŲ BŪTINA PAISYTI



**PASTABA:** jei atstumas „A“ tarp sieninių spintelių yra nuo 600mm iki 730 mm, aukštis B turi būti mažiausiai 530 mm. Jei atstumas „A“ tarp sieninių spintelių yra didesnis nei viryklės plotis, aukštis „B“ turi būti mažiausiai 400 mm. Jei virš viryklės montuojamas gartraukis, tinkamų atstumų ieškokite gartraukio instrukcijoje.

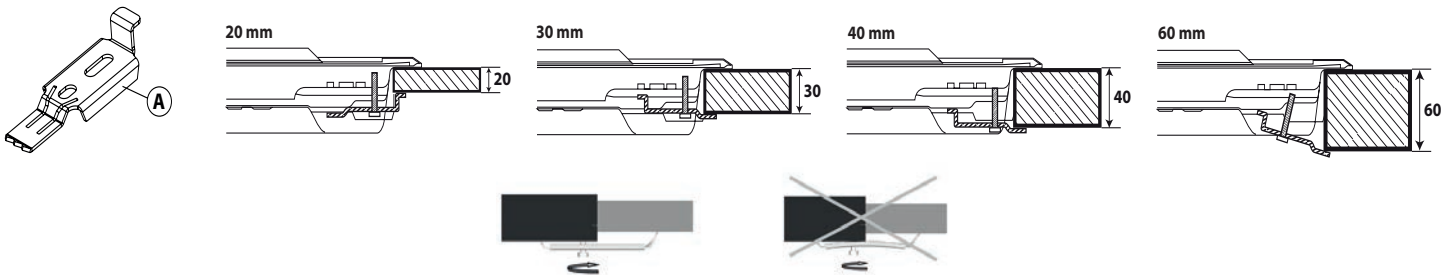
## MONTAVIMAS

Nuvalę paviršių, ant viryklės uždėkite pateikiamą tarpiklį, kaip pavaizduota paveikslėlyje.

Viryklę įrenkite stalviršio išpjovoje; išpjova turi būti išpjauta pagal instrukcijoje pateiktus matmenis.

**PASTABA:** elektros maitinimo kabelis turi būti pakankamai ilgas, kad jį būtų galima traukti aukšty.

Viryklei sutvirtinti naudokite su ja pateikiamus kronšteinus (A). Kronšteinus sumontuokite atitinkamose angose, kurias nurodo rodyklės, ir juos priveržkite jiems skirtais varžtais atsivėldami į stalviršio storį (žr. toliau pateiktas vertes).

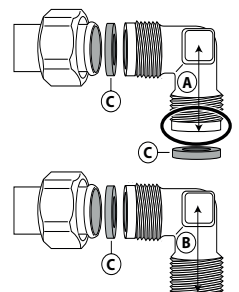


## DUJŲ PRIJUNGIMAS

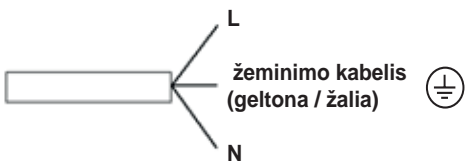
- Pateikiamą alkūnę (A)\* arba (B)\* prijunkite prie viryklės įleidžiamojo tinklo vamzdžio ir tarp jų naudokite pateikiamą tarpiklį (C) paisydami EN 549 standarto.

\* Prancūzijoje naudokite alkūnę (A), o kitose šalyse – alkūnę (B).

- Prijungę dujų tiekiamą, naudodami muiluotą vandenį patikrinkite, ar nėra pratekėjimo. Uždekite degiklius ir rankenėles sukite nuo maksimalios padėties iki minimalios padėties kad patikrintumėte liepsnos stabilumą.



## ELEKTROS JUNGTYS





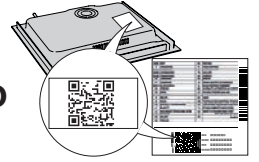
### DĒKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

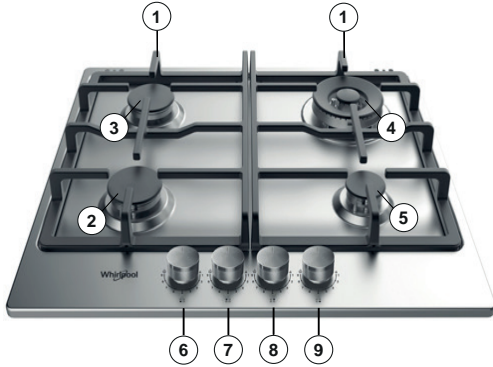


**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

**JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU**



## VALDYMO SKYDELIS



1. Nuimamos grotelės puodams ir keptuvėms
2. Pusinio greičio degiklis
3. Pusinio greičio degiklis
4. Mini Wok degiklis
5. Papildomas degiklis
6. Pusinio greičio degiklio valdymo rankenėlė
7. Pusinio greičio degiklio valdymo rankenėlė
8. Mini Wok degiklio valdymo rankenėlė
9. Papildomo degiklio valdymo rankenėlė

### Simboliai

- Pritemdytas apskritimas ● Uždarytas čiaupas
- Didžiausia liepsna Maksimaliai atidaryta/tiekimas ir Elektrinis uždegiklis
- Mažiausia liepsna Minimaliai atidaryta arba tiekimas ribojamas



## KASDIENIS NAUDOJIMAS

### KAIP NAUDOTI VIRYKLĘ

Pasirūpinkite, kad degiklio liepsna nebūtų aukštesnė už prikaistuvio kraštą.

**SVARBU: kai viryklė naudojama, gali įkaisti visas viryklės plotas.**

- Norėdami uždegti vieną iš degiklių, prieš laikrodžio rodyklę pasukite atitinkamą rankenėlę ir ją nustatykite ties maksimalaus dydžio liepsnos simboliu.
- Degiklis užsidegs šią rankenėlę paspaudus į valdymo skydelį.
- Užsidegus degikliui, rankenėlę palaikykite nuspaudę apytikriai 5–10 sekundžių, kad prietaisas tinkamai veiktų.
- Jei liepsna atsitiktinai užgesta (dėl staigaus skersvėjo, dujų tiekimo pertrūkio, išsiliejusio verdančio skysčio ir pan.), šis apsauginis degiklio įtaisas atjungia dujų tiekimą.
- **Rankenėlės negalima laikyti nuspaudus ilgiau nei 15 sekundžių. Jei šiam laikui pasibaigus degiklis nedega, prieš mėgindami jį uždegti dar kartą palaukite mažiausiai vieną minutę.**

**PASTABA: jei dėl konkrečiai vietai būdingų tiekiamų dujų ypatumų degikliai blogai užsidega, rekomenduojama bandyti uždegti rankenėlę nustačius ties mažos liepsnos nuostata.**

**Rankenėlės atleidus degiklis gali užgesti.** Tai reiškia, kad apsauginis įtaisas nepakankamai įšilo. Tokiu atveju pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. Jei liepsna netyčia užgestų, išjunkite degiklį ir prieš degdami pakartotinai palaukite bent 1 minutę.

### PRAKTIŠKI PATARIMAI DĖL DEGIKLIŲ NAUDOJIMO

Šios viryklės degiklių diametrai skirtingi. Tam, kad degikliai kuo geriau veiktų, paisykite šių taisyklių:

- Naudokite tokius puodus ir keptuves, kurių dugnas yra tokio paties pločio kaip ir degikliai arba šiek tiek didesnis už juos (žr. dešinėje pusėje esančią lentelę).
- Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.
- Maistui gaminti naudokite tinkamą kiekį vandens ir puodą uždenkite.
- Žiūrėkite, kad ant grotelių padėti puodai neišsikištų už viryklės krašto.
- Jei prikaistuvio dugnai išgaubti (WOK), naudokite pateikiamas atramines grotelės; jas reikia dėti tik ant 4 žiedų degiklio.
- Saugokitės, kad nesutrenktumėte kaitlentės su kaistuvais, grotelėmis ir kt. virtuvės reikmenimis.
- Nepalikite tuščių kepsniams skirtų grotelių ant uždegto degiklio ilgiau nei 5 minutes.

**SVARBU: netinkamai naudojant grotelės, viryklę galima pažeisti: grotelių nedėkite atvirkščiai, jų ant viryklės netraukykite.**

DEGIKLIS	Ø PUODO
Mini Wok	Nuo 24 iki 26 cm
Pusinio greičio	Nuo 16 iki 22 cm
Papildomas	Nuo 10 iki 14 cm

Nenaudokite:

- ketaus keptuvių, muilo akmens, terakotos prikaistuvių ir keptuvių;
- šilumos sklaidytuvų, pavyzdžiui, metalinių tinklelių ar kitokio tipo priemonių;
- dviejų degiklių vienam virduliui (pvz., žuvies virduliui).

### PRITAIKYMAS ĮVAIRIEMS DUJŲ TIPAMS

Šį darbą turi atlikti kvalifikuotas technikas.

Jei prietaise ketinama naudoti kito tipo dujas, o ne to tipo, kuris nurodytas duomenų plokštelėje ir informacinėje etiketėje, kuri yra ant viryklės viršaus, pakeiskite purkštukus.

Nuimkite informacinę etiketę ir ją laikykite kartu su instrukcijų knygele.

**Naudokite slėgio reguliatorius, kurie tinka instrukcijoje nurodytam dujų slėgiui:**

- dujų antgalių pakeitimą turi atlikti techninės priežiūros po pardavimo tarnyba arba kvalifikuotas specialistas;
- dėl antgalių, kurie nepateikiami su prietaisu, užsakymo kreipkitės techninės priežiūros po pardavimo tarnyba;
- sureguliuokite minimalų čiaupų nustatymą.

**PASTABA: jei naudojamos skystos naftos dujos (G30/G31), minimalaus dujų tiekimo nustatymo varžtą būtina priveržti kuo stipriau.**

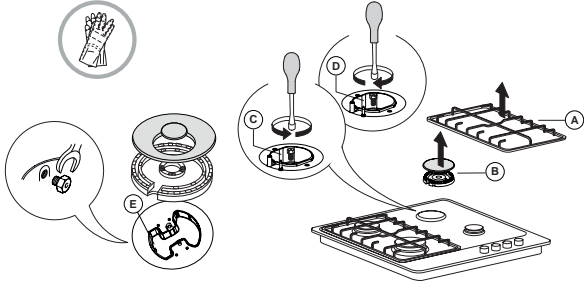
**SVARBU: jei sunku pasukti degiklių rankenėles, kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą, kad būtų pakeistas degiklio čiaupas (jei nustatoma, kad jis sugedęs).**

**SVARBU: įdedamas dujų cilindras ar dujų balionas turi būti tinkamai įstatytas (vertikaliaje padėtyje).**

## PURKŠTUKŲ PAKEITIMAS (žr. Saugos instrukcijų esančią purkštukų lentelę)

⚠ Šį darbą turi atlikti kvalifikuotas technikas.

- Nuimkite groteles (A).
- Ištraukite degiklius (B).
- Tinkamo dydžio lizdiniu veržliarakčiu išsukite purkštuką (C), kurį norite pakeisti.
- Jį pakeiskite purkštuku, tinkančiu naujam dujų tipui.
- Vėl sumontuokite purkštuką (D).
- Jei naudojamas kelių karūnėlių degiklis, naudokite šoninį veržliaraktį purkštukui (E) pakeisti.



Prieš įrengdami viryklę nepamirškite pritvirtinti su purkštukais pateiktos dujų kalibravimo plokštelės; ją pritvirtinkite taip, kad plokštelė uždengtų dabar matomą informaciją apie dujų kalibravimą.

## KAIP SUREGULIUOTI ČIAUPŲ MINIMALŲ DUJŲ TIEKIMO NUSTATYMĄ

⚠ Šį darbą turi atlikti kvalifikuotas technikas.

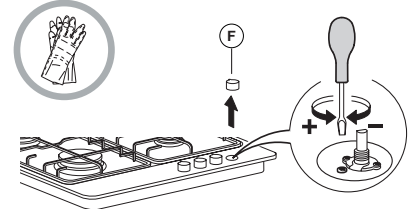
Reguluoti reikia čiaupui esant nustatytam minimalaus dujų tiekimo nustatymo padėtyje (maža liepsna).

Pirminio degiklių oro reguliuoti nereikia.

Norėdami patikrinti, ar teisingai sureguliuotas minimalus nustatymas, nuimkite rankenėlę (F) ir atlikite tokius veiksmus:

- varžtą priveržkite liepsnos aukščiui sumažinti (-);
- varžtą atveržkite liepsnos aukščiui padidinti (+).

Dabar uždekte degiklius ir rankenėles iš maksimalios padėties (pasukite į minimalią padėtį), kad patikrintumėte liepsnos stabilumą.



Baigę reguliuoti, vėl sandarinkite naudodami sandarinimo laką arba tolygią medžiagą.

## KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

LYGIS	MAISTO RUOŠIMO METODAS / TIPAS (KAM REKOMENDUOJAMAS)	MAISTO GAMINIMO PATARIMAI
1-2	IŠLAIKYTI ŠILTĄ	Puikiai tinka sviestui suminkštinti, šokoladui atsargiai lydyti specialiame inde, nedideliams gabalėliams atitirpinti, rizoto kremui.
	ŠVELNUS MAISTO RUOŠIMAS	
3-4	LĒTAS VIRIMAS	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti, palaikant lėtą virimą.
	TROŠKINIMAS	
5-6	KEPIMAS	Idealiai tinka skrudinti, daržovėms troškinti, ruošti maistą ilgesnį laiką, priedams iš anksto pašildyti, kremui gaminti.
	KEPIMAS	
7-8	SKRUDINIMAS	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti, mėesai ir žuviai ant grotelių kepti, nuolatiniam virimui palaikyti.
	KEPIMAS ANT GROTELIŲ	
9	GREITAS ĮKAITINIMAS	Idealiai tinka, kai greitai padidinti maisto temperatūrą arba sušildyti skysčius (vandenį).

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

### KAIP VALYTI VIRYKLĖS PAVIRŠIŲ

- Visas emaliuotas ir stiklines dalis valykite šiltu vandeniu ir neutraliu tirpalu.
- Kalkingas vanduo arba stipraus poveikio valomosios priemonės ant nerūdijančio plieno paviršių gali palikti dėmių, jei šis paviršius turės ilgalaikį kontaktą su tokiais skysčiais. Išsiliejusį maistą (vandenį, padažą, kavą ir kt.) reikia nuvalyti prieš jam išdžiūvant.
- Valykite šiltu vandeniu ir neutraliu plovikliu, po to nusausinkite minkštu audiniu arba zomša. Priekupusius nešvarumus valykite specialiais valikliais, skirtais valyti nerūdijančio plieno paviršius.

**PASTABA: nerūdijantį plieną valykite tik minkštu audiniu arba kempinėle.**

- Nenaudokite abrazyvinių ar korozinių medžiagų, chloro pagrindo valiklių ir metalinių šveistukų prikaistuvams valyti.
- Nenaudokite valymo garais prietaisų.
- Nenaudokite degių medžiagų.
- Ant viryklės nepalikite rūgšties arba šarminių medžiagų, pavyzdžiui, acto, garstyčių, druskos, cukraus ar citrinų sulčių.

### KAIP VALYTI VIRYKLĖS DALIS

- Stiklines ir emaliuotas detales valykite tik minkštu skudurėliu ar kempine.
- Groteles, degiklio antgalius ir degiklius galima nuimti ir nuvalyti.
- Valykite rankomis, su šiltu vandeniu ir nebraižančiu plovikliu, nuvalykite maisto likučius ir patikrinkite, ar neužsikimšusios degiklių angos.
- Nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- **Ketaus groteles galima plauti indaplovėje. Pašalinkite nuo grotelių pridegusius maisto likučius, tada įdėkite groteles į indaplovę ant pačios žemiausios lentynos.**
- Vėl teisingai uždekte degiklius ir antgalius ant jų korpusų.
- Kai uždedate groteles, įsitikinkite, kad keptuvės padėklo sritis yra išlygiuota su degikliu.
- Modelius su elektriniais degimo kištukais ir apsauginiu įtaisu reikia atidžiai nuvalyti ties kištuko galu, kad jie veiktų tinkamai. Juos dažnai patikrinkite, prireikus nuvalykite drėgnu skudurėliu. Priekupusį maistą reikia pašalinti su dantų krapštuku ar adata.

**PASTABA: kad nepažeistumėte elektros degimo įtaiso, nenaudokite jo, kai degikliai nėra įstatyti.**

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei viryklė blogai veikia, prieš skambindami techninės priežiūros po pardavimo tarnybai perskaitykite trikčių šalinimo vadovą problemai nustatyti.

### 1. Degiklis neužsidega arba liepsna netolygi

Patikrinkite:

- ar neatjungtas dujų tiekimas arba elektros maitinimas, ar neužsuktas dujų tiekimo čiaupas;
- ar netuščias dujų balionas (suskystintų dujų);
- ar neužsikimšusios degiklių angos;
- ar neužsiteršęs kištuko galas;
- ar visos degiklių dalys yra teisingoje padėtyje;
- ar arti viryklės nekyla skersvėjai.

### 2. Degiklis užgęsta

Patikrinkite:

- ar degiklio uždegimo metu rankenėlė laikoma nuspausta pakankamai ilgai, kad suveiktų apsauginis įtaisas;
- ar neužsikimšusios degiklių angos ties termoelementu;
- ar neužsiteršė apsauginio įtaiso galas;
- ar teisingai nustatyta minimalaus dujų tiekimo nuostata (skaitykite atitinkamą skyrių).

### 3. Indai stovi nestabiliai

Patikrinkite:

- ar puodo dugnas visiškai lygus;
- ar puodas stovi degiklio centre;
- ar nesukeistos grotelės, ar jos pastatytos teisingoje padėtyje.

Jei po aukščiau minėtų patikrinimų problemos nėra išspręstos, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

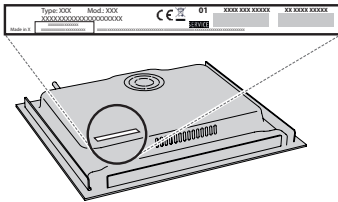
### PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ:

1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

### JEI ATLIKUS ŠIAS PATIKRAS TRIKTIS NEPAŠALINAMA, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ.

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



- serijos numeris (numeris nurodomas po žodžio SN techninių duomenų plokštelėje). Serijos numeris taip pat yra nurodytas dokumentacijoje;



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

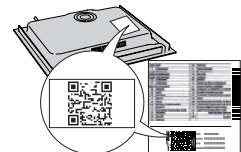
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

### Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudodami QR kodą ant jūsų prietaiso;
- Apsilankę mūsų svetainėje [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja uz ierīces simbola nav, jāapskata tehniskie norādījumi, kuros sniegtas nepieciešamās instrukcijas attiecībā uz ierīces modificēšanu atbilstoši valstī noteiktajiem lietošanas nosacījumiem.

⚠ **UZMANĪBU:** Gāzes ierīces ēdiena gatavošanai lietošanas rezultātā telpā, kurā tā uzstādīta, rodas siltums, mitrums un degšanas produkti. Nodrošiniet, ka virtuve ierīces lietošanas laikā tiek labi ventilēta: turiet dabiskās ventilācijas atveres atvērtas vai uzstādiet mehāniskās ventilācijas ierīci (mehānisko velkmes ventilatoru). Ilgstoši intensīvi lietojot šo ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, atverot logu, vai efektīvāka ventilācija, palielinot jaudu mehāniskajai ventilācijai, ja tāda ir.

⚠ Ja netiek ievērota šajā rokasgrāmatā sniegtā informācija, var izcelties ugunsgrēks vai sprādziens, kas var izraisīt bojājumus īpašumam vai miesas bojājumus. Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus, lai vēlāk varētu tos pārlasīt. Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestāšanās dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmām.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama – pastāv aizdegšanās risks. **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ** nedzēsiet uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ļoti maziem bērniem (0–3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ **UZMANĪBU!** Ja saplīst plīts sildvirsmas stikls: nekavējoties izslēdziet visus degļus un visus elektriskos sildelementus, kā arī izolējiet ierīci no barošanas avota; neskarieties pie ierīces virsmas; neizmantojiet ierīci. Stikla vāks var saplīst, ja tas ir sakarsis. Pirms vāka aizvēršanas izslēdziet visus degļus un elektriskās sildvirsmas. Neaizveriet vāku, kad ir iedegts deglis.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt izstrādājumā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

### ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos, pansijās un citās naktsmītnēs.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Izmantojiet katlus un pannas, kuru pamatnes platums ir tāds pats kā degļiem vai nedaudz lielāks (skatiet attiecīgo tabulu). Raugieties, lai uz restēm novietotie katli neizvirzītos pāri plīts malai.

⚠ Nepareiza režģu izmantošana var izraisīt plīts bojājumus: nenovietojiet režģus otrādi un nebīdiat tos pāri plītij.

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.

Ja plīts virsma ir no stikla materiāla, neizmantojiet čuguna pannas, akmens pamatnes, terakotas katlus un pannas.

Neizmantojiet: siltuma izkliedētājus, piemēram, metāliskus sietus un citu veidu izstrādājumus; vienlaicīgi divus degļus vienam traukam (piemēram, zivju katlam).

Ja konkrēti piegādātās gāzes vietējie aspekti apgrūtina degļa aizdegšanu, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot slēdzi uz iestatījumu ar mazu liesmu.

Ja tvaika nosūcējs ir uzstādīts virs gatavošanas virsmas, lūdzu, skatiet informāciju par piemērotu attālumu tvaika nosūcēja instrukcijās.

Režģu gumijas aizsargelementi rada aizrīšanās risku maziem bērniem. Pēc režģu noņemšanas, lūdzu, pārlicinieties, vai visi aizsargelementi ir pareizi uzstādīti.

### MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv sagriešanās risks.

⚠ Elektrības un gāzes savienojumiem ir jāatbilst vietējiem normatīviem.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem būt tuvumā ierīces montāžas vietā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārlicinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas) bērniem nepieejamā vietā - pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla - pastāv strāvas trieciena risks. Uzstādīšanas laikā sekojiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli - pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ierīces modificēšana un montāžas metode ir ārkārtīgi būtiska, lai droši un pareizi izmantotu šo ierīci visās papildus valstīs.

⚠ Izmantojiet instrukcijā norādītajam gāzes spiedienam piemērotus spiediena regulatorus.

⚠ Telpai jābūt aprīkotas ar gaisa velces sistēmu, kas izvada visus degšanas dūmus.

⚠ Telpā jābūt atbilstoši gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa plūsmas jābūt ne mazākai par 2 m<sup>3</sup>/h uz katru uzstādītās jaudas kW.

⚠ Gaisa cirkulācijas sistēma var ņemt gaisu tieši no ārpuses ar cauruli, kuras iekšējais šķēsgriezums ir vismaz 100 cm<sup>2</sup>; atvērums jābūt nodrošinātam pret jebkāda veida nosprostojumiem.

⚠ Sistēma var netieši nodrošināt degšanai vajadzīgo gaisu, proti, no blakus esošajām telpām, kas aprīkotas ar iepriekš minētajām gaisa cirkulācijas caurulēm. Taču šī telpas nedrīkst būt koplietošanas telpas, guļamistabas vai telpas, kuras rada ugunsgrēka briesmas.

⚠ Sašķidrinātā naftas gāze nogulstas uz grīdas, jo tā ir smagāka par gaisu. Tāpēc telpas, kurās ir sašķidrinātās naftas gāzes baloni, arī jāaprīko ar ventilācijas atverēm, lai ļautu gāzei izplūst, rodoties noplūdei. Tāpēc sašķidrinātās gāzes balonus, gan pustukšus, gan pilnus, neatkarīgi no tā, vai tie atrodas telpās vai uzglabāšanas zonās, kas atrodas zem grīdas līmeņa (pagrabos u.c.). Telpā ieteicams turēt tikai to balonu, kurš pašlaik tiek izmantots, tam jābūt novietotam tā, lai tas nebūtu pakļauts karstuma iedarbībai, ko rada ārēji avoti (krāsnis, kamīni, plītis u.c.), kas varētu paaugstināt balona temperatūru virs 50 °C.

Ja degļu pogu pagriešana ir apgrūtināta, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas apkopes dienestu par degļa krāna nomainīšanu, ja konstatēts, ka tas ir bojāts.

Nekādā gadījumā nedrīkst neseģt atvērumus, kurus izmanto ventilācijai un karstuma izkliedēšanai.

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un zāģskaidas.

⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošais panelis (nav iekļauts komplektācijā) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

## **GĀZES PIESLĒGUMS**

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, ka vietējie gāzes piegādes apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens) un ierīces regulējums ir saderīgi.

⚠ Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens ir saderīgs ar vērtībām, kas norādītas tabulā "Degļa un sprauslas specifikācijas".

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi norādīti uz etiķetes (vai datu plāksnītes).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Šī ierīce nav savienota ar degšanas produktu nosūkšanas ierīci. Tā ir jāuzstāda un jāpievieno atbilstoši spēkā esošajiem uzstādīšanas noteikumiem. Īpaša uzmanība jāpievērš saistītajām prasībām par ventilāciju.

⚠ Ja ierīcēm pievienota sašķidrinātā gāze, regulēšanas skrūve jāieskrūvē pēc iespējas ciešāk.

⚠ **SVARĪGI!** Ja tiek izmantots gāzes balons, balons vai gāzes tvertne pareizi jāuzstāda (vertikāli).

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam.

⚠ Gāzes savienojumam izmantojiet tikai elastīgu vai neelastīgu metāla šļūteni.

⚠ Savienojums ar nelokāmu cauruli (vara vai tērauda) Savienojums ar gāzes sistēmu jāizveido tā, lai uz ierīci netiktu izdarīta nekāda slodze. Uz ierīces padeves paliktņa ir pielāgojams L veida caurules savienotājelements, un tas ir aprīkots ar blīvi, lai novērstu noplūdes. Blīvējums vienmēr jānomaina pēc cauruļu savienotājelementa pagriešanas (blīvējums iekļauts ierīces komplektācijā). Gāzes padeves savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi.

⚠ Elastīgas tērauda caurules bez savienotājelementiem pievienošana vītņveida stiprinājumam Gāzes padeves savienotājelements ir 1/2 gāzes stiprinājums ar ārēju vītņi. Šīs caurules jāuzstāda tā, lai tās, pilnīgi nostieptas, nebūtu garākas par 2000 mm. Kad savienojums ir izveidots, pārliecinieties, ka elastīgā metāla caurule nepieskaras nekādām kustīgajām daļām un netiek saspiesta. Izmantojiet tikai valsts noteikumiem atbilstošas caurules un blīvējumu.

⚠ **SVARĪGI!** Izmantojot nerūsējošā tērauda šļūteni, tā jāuzstāda tā, lai neaizskartu nevienu mēbeļu kustīgā daļa (piemēram, atvilktni). Tā jāizvieto zonā, kurā nav šķēršļu un kurā to var pārbaudīt visā garumā.

⚠ Ierīce jāpievieno gāzes padevei vai gāzes balonam atbilstoši aktuālajiem valsts noteikumiem. Pirms veikt savienojumu, pārliecinieties, ka ierīce ir saderīga ar to gāzes padeves veidu, ko vēlaties izmantot. Ja tā nav, rīkojieties atbilstoši instrukcijai, kas norādīta sadaļā "Pielāgošana dažādiem gāzes veidiem".

⚠ Pēc pievienošanas gāzes padevei ar ziepjūdeni pārbaudiet, vai nav noplūžu. Iededziet degļus un pagrieziet slēdžus no maksimālās pozīcijas 1\* līdz minimālajai 2\*, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.

## **PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM**

(Šī darbība jāveic kvalificētam tehniskajam speciālistam).

⚠ Lai pielāgotu ierīci gāzes veidam, kas atšķiras no veida, kuram tā tika ražota (norādīts nominālo parametru plāksnītē), veiciet attiecīgās darbības, kas norādītas pēc uzstādīšanas ilustrācijām.

## **ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI**

⚠ **SVARĪGI!** Informācija par strāvas un sprieguma patēriņu ir sniegta nominālo parametru plāksnītē.

⚠ Elektrības kabelim jābūt pietiekami garam, lai jau iebūvētu ierīci varētu ērti pievienot elektrotīklam. Nevelciet aiz ierīces elektroapgādes kabeļa.

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.


⚠ Neizmantojiet pagarinātājus, vairāku spraudņu kontaktligzdas un adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskie komponenti nedrīkst būt pieejami. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi, ir bojāta vai tikusi nomesta.


⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaina jāveic ražotājam, tā servisa aģentam vai

---

līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.


### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

 **BRĪDINĀJUMS!** Pirms apkopes darbību veikšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves; nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrīšanas aprīkojumu – pastāv strāvas trieciena risks.

 Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas piederumus.

 Lai nesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, neizmantojiet to, ja degļi neatrodas tiem paredzētajās vietās.

### **IĒPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA**


Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu .

Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

### **MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA**

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

 simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

### **IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI**

Izmantot katlus un pannas, kuru pamatnes platums ir vienāds ar gatavošanas zonu.

Izmantot tikai katlus un pannas ar plakanām pamatnēm.

Ja iespējams, gatavošanas laikā izmantot katlu vākus.

Izmantojiet ātrvārāmo katlu, lai ietaupītu vēl vairāk enerģijas un laika.

### **PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU**

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 30-2-1.

Informāciju par ierīces mazjaudas režīmu saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826 var atrast šajā saitē: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Izmantotās gāzes veids	Degļa veids	Inžektora marķējums	Siltuma plūsmas nominālais ātrums kW	Aprēķinātais patēriņš	Samazinātas kapacitātes siltums kW	Gāzes spiediens mbar		
						min.	rat.	max.
DABASGĀZE (Metans) <b>G20</b>	Vidējas intensitātes (SR) Papildu (AUX) Mini Wok	95 Z 72 X 138 A	1,65 1,00 3,50	157 l/h 95 l/h 333 l/h	0,40 0,40 2,20	17	20	25
SAŠĶIDRINĀTĀ NAFTAS GĀZE (Butāns) <b>G30</b>	Vidējas intensitātes (SR) Papildu (AUX) Mini Wok	63 50 93 P	1,65 1,00 3,50	120 g/h 73 g/h 254 g/h	0,40 0,40 2,20	20	30	35
SAŠĶIDRINĀTĀ NAFTAS GĀZE (Propāns) <b>G31</b>	Vidējas intensitātes (SR) Papildu (AUX) Mini Wok	63 50 93 P	1,65 1,00 3,50	118 g/h 71 g/h 250 g/h	0,40 0,40 2,20	20	30	35

Izmantotās gāzes veids	Modeļa konfigurācija 4 DEĢĻA	Siltuma plūsmas nominālais ātrums (kW)	Kopējais nominālais patēriņš	Nepieciešamais gaiss (m <sup>3</sup> ) gāzes degšanai 1m <sup>3</sup>
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

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

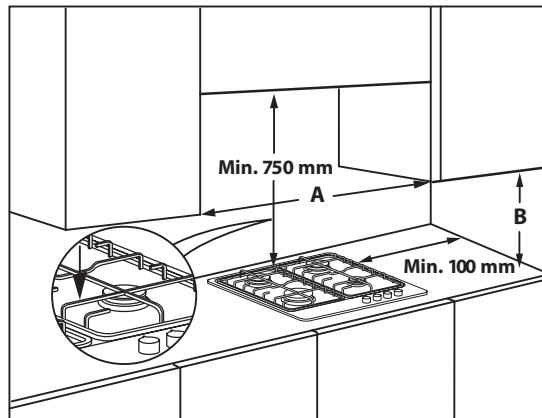
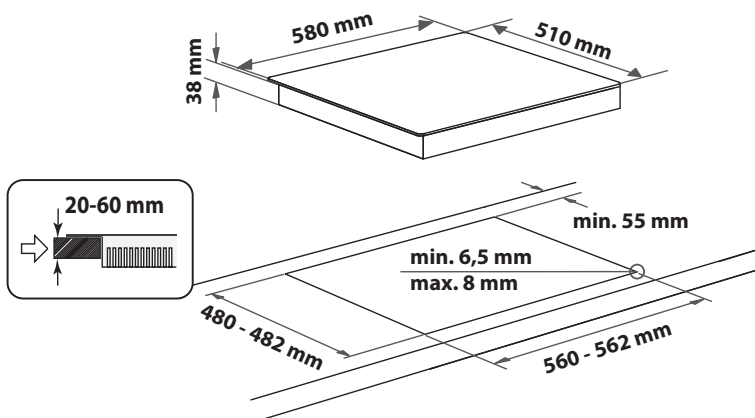


# UZSTĀDĪŠANA (3 KLASE)

## TEHNISKA INFORMĀCIJA PLĪTS VIRSMAS UZSTĀDĪTĀJAM

- Apkopjot, sagatavojot un uzstādot izstrādājumu, lietojiet aizsargcimdus.
- Šo ierīci var iebūvēt virtuves darbvirsnā, kas ir 20–60 mm bieza.
- Ja zem šīs plīts virsmas nav cepeškrāsns, ievietojiet starppaneli, kura virsma ir vismaz tikpat liela, kā darbvirsmas atvērums. Šis panelis jānovieto ne zemāk par 150 mm no augšējās darbvirsmas, taču ne tuvāk par 20 mm no šīs plīts virsmas apakšējās virsmas. Ja zem plīts virsmas ir plānots uzstādīt cepeškrāsni, tai ir jābūt aprīkotai ar dzesēšanas sistēmu. Ražotājs neuzņemas atbildību, ja zem šīs plīts virsmas tiks uzstādīta cita ražotāja cepeškrāsns.

## IZMĒRI UN ATTĀLUMI, KAS JĀIEVĒRO



**PIEZĪME:** Ja atstatums „A” starp sienas nodalījumiem ir 600 mm un 730 mm, minimālajam augstumam „B” ir jābūt vismaz 530 mm. Ja atstatums „A” starp sienas nodalījumiem pārsniedz plīts virsmas platumu, minimālajam augstumam „B” ir jābūt vismaz 400 mm. Ja virs plīts virsmas tiek uzstādīts pārsegs, lūdzu, skatiet pareizo atstatumu pārsega instrukcijās.

## MONTĀŽA

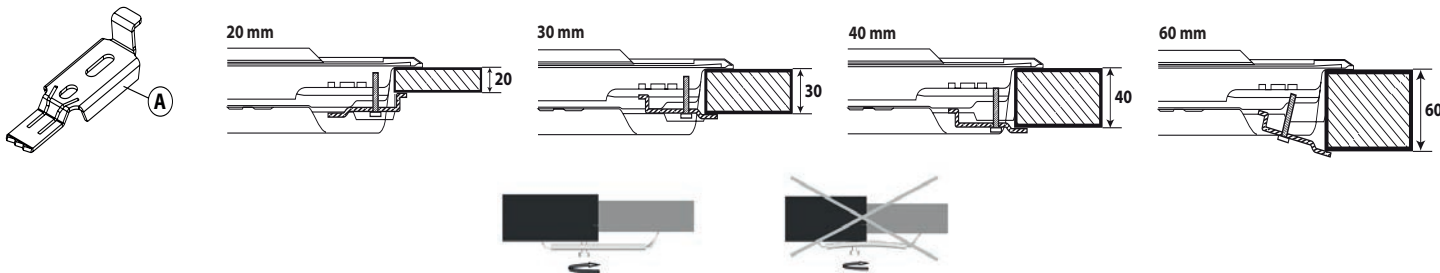
Vispirms notīriet ierīces virsmu un tad pievienojiet tai komplektā iekļauto starpliku, kā parādīts attēlā.

Ievietojiet ierīci darbvirsmas atvērumā, kas izveidota, ņemot vērā norādījumos minētos izmērus.



**PIEZĪME:** Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai to varētu izvilkēt uz augšu.

Plīts virsmas nostiprināšanai izmantojiet komplektācijā iekļautos kronšteinus (A). Ievietojiet kronšteinus attiecīgajās atverēs, kas parādītas ar bultiņu, un nostipriniet tos, izmantojot darbvirsmas biezumam atbilstošas skrūves (skatiet turpmākos skaitļus).

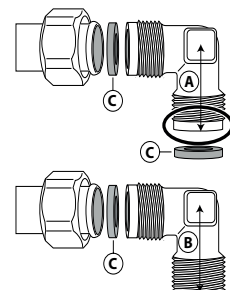


## GĀZES PIESLĒGUMS

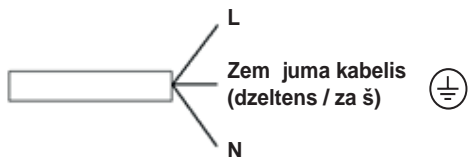
- Pievienojiet plīts virsmas komplektācijā iekļauto likuma elementu (A)\* vai (B)\* plīts virsmas attiecīgajai ieejai, izmantojot starpliku (C)— atbilstoši standartam EN 549.

\* Izmantojiet likuma elementu (A), ja ierīce jāuzstāda Francijā, un (B)— citās valstīs.

- Kad gāzes pieslēgums paveikts, pārbaudiet, vai tajā nav noplūdes, izmantojot ziepjūdeni. Iedegiet degļus un pagrieziet slēdzus no maksimālās pozīcijas līdz minimālajai, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.



## ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMS



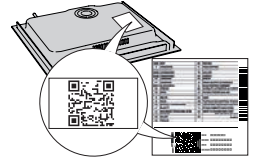
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

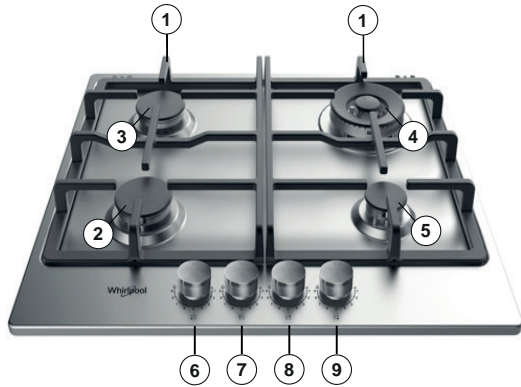


**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

## LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES



## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. No emami pannu novietošanas režģi
2. Vidējas intensitātes deglis
3. Vidējas intensitātes deglis
4. Mini Wok deglis
5. Papildu deglis
6. Vidējas intensitātes degļa vadības poga
7. Vidējas intensitātes degļa vadības poga
8. Mini Wok degļa vadības poga
9. Papildu degļa vadības poga

### Simboli

- |                  |   |  |
|------------------|---|--|
| Melns aplis      | ● | Aizvērts krāns                                     |
| Maksimālā liesma | 🔥 | Maksimālais atvērums/padeve un Elektriskā aizdedze |
| Minimālā liesma  | 🔥 | Minimāls atvērums vai samazināta pudeve            |



## IKDIENAS IZMANTOŠANA

### KĀ IZMANTOT PLĪTS VIRSMU

⚠️ Neļaujiet degļa liesmai izplatīties aiz pannas malām.

**SVARĪGI!** lietojot plīts virsmu, tā visa var sakarst.

- Lai iedegtu degli, pagrieziet atbilstošo regulatoru pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz maksimālas liesmas stāvoklim.
- Piespiediet regulatoru pret vadības paneli, lai aizdegta liesma.
- Pēc degļa aizdegšanas turiet regulatoru nospiestu vēl apmēram 5–10 sekundes, lai nodrošinātu pareizu ierīces darbību.
- Ja liesma nejauši tiek nodzēsta (pēkšņa caurvēja, gāzes piegādes pārtraukuma, vārāmajam šķidrumam pārlīstot trauka malām un tamlīdzīgos gadījumos), degļa drošības ietaise noslēdz gāzes piegādi deglim.
- Regulatoru nedrīkst turēt piespiestu ilgāk par 15 sekundēm. Ja arī pēc tam degli neizdodas aizdegt, uzgaidiet vismaz vienu minūti, un tikai tad atkārtoti mēģiniet to iedegt.**

**PIEZĪME.** Ja gāzes piegādes apstākļu dēļ ir grūti aizdegt degli, ieteicams atkārtot darbību, pagriežot regulatoru līdz mazas liesmas iestatījumam.

**Atlaižot regulatoru, liesma var nodzist.** Tas nozīmē, ka drošības ierīce nav pietiekami uzsilusi. Šādā gadījumā atkārtojiet iepriekš minētās darbības. Ja liesma nejauši izdziest, nogrieziet vadības slēdzi un pagaidiet vismaz vienu minūti, pirms mēģināt to iedegt atkal.

### PRAKTISKI PADOMI DEGLŪ LIETOŠANĀ

Šai plīts virsmai ir dažāda diametra degļi. Lai panāktu labāku degļu veiktspēju, lūdzu, ievērojot šādus noteikumus:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējo daļu izmēri ir tādi paši kā degļiem vai nedaudz lielāki (skatiet tabulu pa labi).
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakaniem dibieniem.
- Lietojiet tieši tik daudz ūdens, cik nepieciešams ēdiena pagatavošanai, un uzlieciet katlam vāku.
- Pārliecinieties, vai uz režģiem novietotie katli neizvirzās pāri plīts virsmas malai.
- Ja izmantojat pannas ar izliektiem dibieniem (VOK panna), lietojiet komplektācijā iekļautās atbalsta restes, kuras jānovieto tikai uz 4. degļa.
- Uzmanieties, lai pret plīts virsmu nejauši neatsistu pannas, statīvus vai citus virtuves piederumus.
- Neatstājiet tukšas steika restes virs aizdedzināta degļa ilgāk par piecām minūtēm.

**SVARĪGI!** Nepareiza režģu lietošana var izraisīt plīts virsmas bojājumus: nenovietojiet tos otrādi un nebīdīet pāri ierīces virsmai.

DEGLIS	Ø KATLA
Mini Wok	No 24 līdz 26 cm
Vidējas intensitātes	No 16 līdz 22 cm
Papildu	No 10 līdz 14 cm

Neizmantojiet:

- čuguna trauku paliktnus, apdedzināta māla katlus un pannas;
- karstuma izkliedētājus, piemēram, metāla sietus u.c.;
- divus degļus vienlaikus, lai sildītu vienu trauku (piemēram, zivju pannu).

### PIELĀGOŠANA DAŽĀDIEM GĀZES VEIDIEM

⚠️ Šo darbu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis.

Ja plīts virsmai tiks izmantota gāze, kas atšķiras no tās, kuras parametri minēti tehnisko datu plāksnītē un ierīces augšpusē uzstādītajā informācijas uzlīmē, nomainiet sprauslas.

Noņemiet informācijas uzlīmi un saglabājiet to kopā ar norādījumu bukletu.

**Izmantojiet spiediena regulatorus, kas piemēroti norādījumos minētajam gāzes spiedienam:**

- Sprauslu nomainītu drīkst veikt tikai klientu apkalpošanas centra darbinieki vai kvalificēts tehniķis.
- Sprauslas, kuras nav iekļautas ierīces komplektācijā, ir jāpasūta klientu apkalpošanas centrā.
- Noregulējiet krāniem minimālo iestatījumu.

**PIEZĪME.** Ja izmantojat šķidru naftas gāzi (G30/G31), minimālās plūsmas iestatījuma skrūvei ir jābūt pievilktai līdz galam.

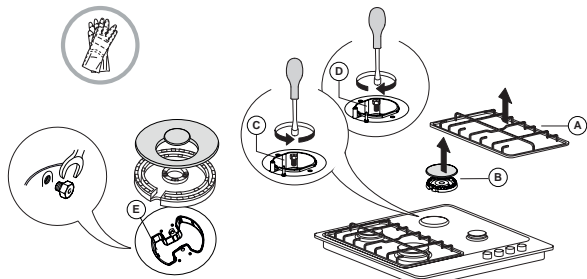
**SVARĪGI!** Ja degļu regulatoru pagriešana ir apgrūtināta, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru un pieprasiet nomainīt krānu, ja tas ir bojāts.

**SVARĪGI!** ja tiek izmantots gāzes balons, balons vai gāzes tvertne pareizi jāuzstāda (vertikāli).

## SPRAUSLU NOMAIŅA (skatiet Drošības norādījumos minēto sprauslu tabulu)

⚠ Šo darbu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis.

- Noņemiet režģus (A).
- Izņemiet degļus (B).
- Izmantojot piemērotu lieluma galatslēgu, noskrūvējiet sprauslu (C).
- Nomainiet to pret jaunajam gāzes veidam piemērotu sprauslu.
- Uzstādiet atpakaļ sprauslu (D).
- Ja jums ir vairāku elementu deglis, izmantojiet uzgriežņatslēgu, lai uzstādītu sprauslu (E).



Pirms plīts virsmas uzstādīšanas vēl ir jāpiestiprina plāksnīte ar gāzes kalibrācijas parametriem, kas nosedz līdzšinējo gāzes kalibrācijas informāciju.

## KRĀNU MINIMĀLĀS PLŪSMAS IESTATĪŠANA

⚠ Šo darbu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis.

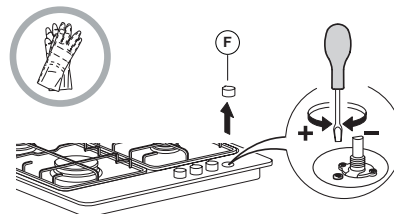
Šo regulēšanu veicot, krānam ir jābūt pagrieztam minimālas gāzes plūsmas stāvoklī (maza liesma).

Degļu primārais gaiss nav jāregulē.

Lai pareizi iestatītu minimālo plūsmu, noņemiet regulatoru (F) un rīkojieties šādi:

- pievelciet skrūvi, lai samazinātu liesmas augstumu (-);
- atlaidiet skrūvi, lai palielinātu liesmas augstumu (+).

Iededziet degļus un pagrieziet regulatorus no maksimālās plūsmas stāvokļa līdz minimālās liesmas stāvoklim, lai pārbaudītu liesmas stabilitāti.



Pēc regulēšanas veiciet atkārtotu blīvēšanu ar tam paredzētu vasku vai līdzvērtīgu materiālu.

## GATAVOŠANAS TABULA

LĪMENIS	GATAVOŠANAS PAŅĒMIENS/VEIDS (IETEICAMĀIS LIETOJUMS)	GATAVOŠANAS PADOMI
1-2	UZTURĒT SILTU	Funkcija ir ideāli piemērota, lai padarītu sviestu mīkstu, lēnām izkausētu šokolādi, atkausētu nelielas porcijas, veidotu risoto krēmu.
	SAUDZĪGA GATAVOŠANA	
3-4	VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS	Funkcija ir ideāli piemērota mazākā karstumā gatavojamiem produktiem (rīsi, mērces, cepetis, zivs), izmantojot šķidrumus (piemēram, ūdens, vins, buljons) un gatavojot pastas ar mērci, uzturot lēnu vārīšanos.
	SAUTĒŠANA	
5-6	CEPŠANA	Funkcija ir ideāli piemērota dārzenu sautēšanai, ilgstošai gatavošanai, virtuves piederumu uzsildīšanai, gatavošanai līdz krēma konsistencei.
	CEPŠANA	
7-8	CEPŠANA AR MAISIŠANU	Funkcija ir ideāli piemērota apbrūnināšanai, gatavošanas sākšanai, straujai šķidrumu uzvārīšanai, sasaldētu produktu cepšanai, gaļas un zivju grilēšanai, spēcīgas vārīšanās uzturēšanai.
	GRILĒŠANA	
9	ĀTRA SAKARSĒŠANA	Funkcija ir ideāli piemērota straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai vai šķidrumu (ūdens) sakarsēšanai.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### PLĪTS VIRSMAS TĪRĪŠANA

- Stikla un emaljētās daļas jātīra ar siltu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli.
- Uz nerūsējoša tērauda virsmām var pakāpeniski parādīties traipi, ko veido kaļķains ūdens un kodīgi tīrīšanas līdzekļi. Noslaukiet izlijušo ūdeni, mērces, kafiju un citus produktus, pirms tie sakalst.
- Nomazgājiet virsmas ar siltu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli un tas nosusiniet tās ar mīkstu drānu vai zamšādu. Notīriet piekaltušus netīrumus ar tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti nerūsējoša tērauda virsmu tīrīšanai.

**PIEZĪME.** Nerūsējošā tērauda virsmas tīriet tikai ar mīkstu drānu vai sūkli.

- Neizmantojiet abrazīvus un koroziju izraisošus līdzekļus, tādus, kas satur hloru, vai pannu skrāpjus.
- Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- Neizmantojiet viegli uzliesmojošus līdzekļus.
- Uz plīts virsmas nedrīkst palikt skābas vai sārmainas vielas, piemēram, etiķis, sinepes, sāls, cukurs vai citronu sula.

### PLĪTS VIRSMAS SASTĀVDAĻU TĪRĪŠANA

- Tīriet stiklu un emaljētās daļas tikai ar mīkstu drānu vai sūkli.
- Režģus, degļu vāciņus un degļus tīrīšanas nolūkos var noņemt.
- Notīriet tos manuāli, izmantojot siltu ūdeni un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, noņemot visus pārtikas pārpalikumus un pārbaudot, vai neviena degļa atvere nav nosprostota.
- Noskalojiet un nosusiniet.
- Čuguna režģus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pirms režģu ievietošanas trauku mazgājamās mašīnas zemākajā statīvā notīriet piedegušās ēdiena paliekas.
- Degļus un to vāciņus uzstādiet atpakaļ pareizi attiecīgajos korpusos.
- Uzliekot atpakaļ režģus, pārliecinieties, vai pannu novietošanas zona ir salāgota ar degli.
- Modeļiem ar elektriskās aizdedzes spraudņiem un drošības ierīci nepieciešama pamatīga spraudņa gala tīrīšana, lai nodrošinātu pareizu darbību.
- Bieži pārbaudiet šos elementus un pēc nepieciešamības notīriet ar mitru drānu. Piedegusi pārtika jānoņem ar zobu bakstāmā vai adatas palīdzību.

**PIEZĪME.** Lai nesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, neizmantojiet to, ja degļi neatrodas tiem paredzētajās vietās.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

Ja plīts virsma nedarbojas pareizi, pirms sazināties ar klientu apkalpošanas centru, skatiet problēmu novēršanas pamācību

### 1. Nevar aizdegt degli vai nevienmērīga liesma

Pārbaudiet, vai:

- nav atslēgta gāzes un elektrības piegāde un, vai ir atgriezts gāzes krāns;
- nav tukšs sašķidrinātās gāzes balons;
- nav aizsērējušas degļu atveres;
- nav netīrs spraudņa gals;
- visas degļa detaļas ir pareizi uzstādītas;
- plīts virsmas tuvumā nav caurvēja

### 2. Degļa liesma nodziest

Pārbaudiet, vai:

- iediedzot degli, regulators tika nospiests pietiekami ilgi, lai aktivizētos aizsardzības ierīce;
- nav aizsērējušas termoelementa tuvumā esošās degļa atveres;
- nav netīrs drošības ierīces gals;

- ir pareizi iestatīta minimālā gāzes plūsma (skatiet attiecīgo sadaļu).

### 3. Novietotie trauki ir nestabili

Pārbaudiet, vai:

- trauka apakšpuse ir pilnīgi plakana;
- trauks atrodas degļa centrā;
- režģji nav samainīti vietām un vai tie novietoti pareizi.

Ja pēc iepriekš minētajām pārbaudēm kļūme netiek novērsta, sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru.

## PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

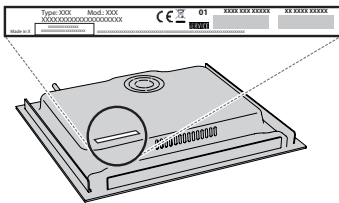
### PIRMS SAZINĀTIES AR PĒC-PĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

### JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTĀJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒC-PĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Sazinoties ar klientu pēc-pārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;

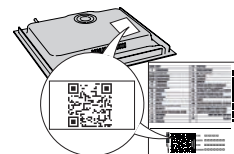


- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēc-pārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

### Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot QR kodu jūsu iekārtā;
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēc-pārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēc-pārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



⚠ Ta navodila veljajo, če se na aparatu pojavi simbol države. Če se simbol ne pojavi na aparatu, glejte tehnična navodila, v katerih boste našli napotke glede prilagoditve aparata pogojem za uporabo v dani državi.

⚠ **POZOR:** Uporaba plinskega kuhalnika v prostoru namestitve ustvarja toploto, vlago in ostanke zgorevanja. Poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje, kar še posebej velja med uporabo aparata: prezračevalne odprtine naj bodo odprte, lahko pa namestite tudi mehansko prezračevalno napravo (mehanska kuhinjska napa). Če aparat dalj časa intenzivno uporabljate, boste morebiti morali poskrbeti za dodatno prezračevanje, tako da odprete okno ali zagotovite učinkovitejše prezračevanje, na primer s povečanjem stopnje mehanskega prezračevanja (če je mogoče).

⚠ Neupoštevanje napotkov iz tega priročnika lahko povzroči požar ali eksplozijo, ki lahko ima za posledico materialno škodo ali telesne poškodbe.

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila za prihodnjo uporabo hranite na dosegu roke. V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ **OPOZORILO:** če na površini kuhalne plošče opazite razpoke, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

⚠ **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ **OPOZORILO:** nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno, saj obstaja možnost požara. **NIKOLI** ne skušajte pogasiti ognja z vodo, ampak napravo izključite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago. Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 leta) ne smejo biti v bližini aparata. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ **POZOR:** če steklo kuhalne plošče počni, nemudoma izklopite vse gorilnike in električne grelnike ter prekinite

napajanje aparata; ne dotikajte se površine aparata; aparata ne uporabljajte.

Če se stekleni pokrov segreje, lahko počni. Preden zaprete pokrov, izklopite vse gorilnike in električne plošče. Pokrova ne zaprite, ko gorilnik deluje.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Živila ne smejo ostati v ali na izdelku več kot eno uro pred ali po kuhanju.

## **DOVOLJENA UPORABA**

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen upravljanju z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjsstvu in temu podobnim načinom uporabe, kot so: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ Uporabljajte posodo, ki ima dno enake širine kot gorilniki ali rahlo širše (glejte ustrezno preglednico). Pazite, da posode na rešetkah ne segajo čez rob kuhališča.

⚠ Nepravilna uporaba mrež lahko poškoduje kuhališče: ne postavljajte mrež na glavo in ne vlecite jih po kuhališču.

Plamen gorilnika ne sme segati čez rob posode.

Površina kuhalne plošče je izdelana iz stekla, zato ne uporabljajte rešetk iz litega železa, kamnitih posod in posod iz terakote.

Ne uporabljajte: Difuzorjev toplote, kot je kovinska mrežica, ali drugih vrst. Dveh gorilnikov hkrati za eno posodo (npr. posoda za pripravo rib).

Če lokalni pogoji dovoda plina otežujejo vžig gorilnika, priporočamo, da postopek ponovite tako, da gumb obrnete na nastavev za majhen plamen.

Če nad kuhalno površino namestite napo, glejte navodila nape za ustrezno razdaljo. Gumirane zaščitne nogice pod rešetkami bi otroci lahko pogoltnili in se zadušili. Ko odstranite mreže, se prepričajte, da so vse noge pravilno nameščene.

## **NAMESTITEV**

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi – nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

⚠ Električni in plinski priključki morajo biti skladni z lokalnimi predpisi.

⚠ Namestitev aparata, vključno z dovodom vode (če je ta prisoten) in električnimi priključki, ter popravila smejo izvajati samo usposobljeni tehniki. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da med prevozom ni bil poškodovan. Če se pojavijo težave, se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok – nevarnost zadušitve. Preden aparat

namestite, ga odklopite z električnega omrežja – nevarnost električnega udara. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla – nevarnost požara ali električnega udara. Aparat vklopite šele, ko je namestitev končana.

⚠ **OPOZORILO:** način namestitve in prilagoditve aparata so zelo pomembni za varno ter pravilno uporabo aparata v vseh pogojih.

⚠ Uporabljajte tlačne regulatorje, ki so primerni za tlak plina, naveden v navodilih.

⚠ Prostor mora biti opremljen z odsesovalnim sistemom, ki odstrani vse hlape zgorevanja. To je lahko napa ali električni ventilator, ki se samodejno zažene ob vsakem vklopu aparata.

⚠ V prostoru mora biti poskrbljeno za ustrezno kroženje zraka, saj je zrak pomemben za zagotavljanje zgorevanja. Zračni tok ne sme pasti pod 2 m<sup>3</sup>/h na kW moči.

⚠ Sistem za kroženje zraka lahko s cevjo z notranjim presekom vsaj 100 cm<sup>2</sup> zrak zajame neposredno od zunaj; nevarnost za zamašitev odprtine ne sme obstajati.

⚠ Sistem zrak za zgorevanje zagotavlja tudi neposredno iz sosednjih prostorov, pri čemer morajo biti nameščene cevi za kroženje zraka (kot je opisano zgoraj). Ti prostori ne smejo biti dnevna soba, spalnice in sobe, v katerih obstaja nevarnost požara.

⚠ Utekočinjen naftni plin se spusti na tla, saj je težji od zraka. Sobe, v katerih so jeklenke z utekočinjenim naftnim plinom, morajo biti opremljene z zračniki, ki omogočajo odvajanje plina v primeru puščanja. Polnih ali delno napoljenih jeklenk z utekočinjenim naftnim plinom torej ni dovoljeno namestiti ali shranjevati v podzemnih prostorih ali skladiščih (kleti itd.). Priporočamo, da v prostoru hranite samo jeklenko, ki jo uporabljate, pri čemer jo namestite tako, da nanjo ne vpliva toplota zunanjih virov (pečice, kamini, štedilniki itd.), ki bi lahko jeklenko segreti nad 50 °C.

Če se gumbi gorilnikov težko vrtijo, se obrnite na servisno službo za zamenjavo ventila gorilnika, če je pokvarjen.

Odprtini za prezračevanje in odvajanje toplote nikdar ne prekrivajte.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata ter odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Če aparat ni vgrajen nad pečico, je treba v predel pod aparatom vgraditi ločevalno ploščo (ni priložena).

## **PLINSKI PRIKLJUČEK**

⚠ **OPOZORILO:** pred namestitvijo se prepričajte, da je nastavitev aparata skladna z lokalnimi oskrbovalnimi pogoji (vrsta plina in tlak plina).

⚠ Preverite, ali tlak dovoda plina ustreza vrednostim v preglednici „Lastnosti gorilnika in šobe“.

⚠ **OPOZORILO:** pogoji za nastavitev aparata so navedeni na nalepki (ali podatkovni ploščici).

⚠ **OPOZORILO:** aparat ni povezan z napravo za odvajanje ostankov zgorevanja. Nameščen in priključen mora biti skladno z veljavnimi predpisi za namestitev. Posebno pozornost je treba posvetiti ustreznim zahtevam glede prezračevanja.

⚠ Če je aparat priključen na utekočinjen plin, mora biti regulacijski vijak popolnoma privit.

⚠ **POMEMBNO:** Če sta nameščena plinska jeklenka ali plinski vsebnik, ju morate pravilno obrniti (navpično).

⚠ **OPOZORILO:** to delo mora izvesti usposobljen tehnik.

⚠ Za priklop plina uporabljajte samo upogibno ali togo kovinsko cev.

⚠ Priključek s togo cevjo (bakreno ali jekleno) Priključek na plinski sistem je treba izvesti tako, da ne obremenjuje aparata. Na vhodnem območju aparata je nastavljen L-priključek za cev, v katerem je tesnilo za preprečevanje puščanja plina. Ob vsakem zasuku priključka za cev je treba zamenjati tesnilo (tesnilo je priloženo aparatu). Priključek cevi za dovod plina je cilindrični moški priključek 1/2 z navojem.

⚠ Namestitev gibke cevi iz nerjavnega jekla na navojni priključek. Priključek za dovod plina je cilindrični moški priključek 1/2 z navojem. Cevi morajo biti nameščene tako, da v popolnoma iztegnjenem stanju nikoli ne presežejo 2000 mm. Po priključitvi se prepričajte, da se gibka kovinska cev ne dotika premičnih delov in da ta ni stisnjena. Uporabljajte samo cevi in tesnila, ki so v skladu z veljavnimi nacionalnimi predpisi.

⚠ **POMEMBNO:** če uporabljate gibko cev iz nerjavnega jekla, mora biti nameščena tako, da se ne dotika premičnih delov pohištva (npr. predalov). Speljana mora biti skozi območje, kjer ni ovir in kjer jo je mogoče pregledati po celotni dolžini.

⚠ Aparat je treba na glavni dovod plina ali na plinsko jeklenko priključiti v skladu z veljavnimi nacionalnimi predpisi. Pred priključitvijo se prepričajte, da aparat ustreza dovodu plina, ki ga želite uporabiti. V nasprotnem primeru upoštevajte navodila v odstavku „Prilagoditev za različne vrste plina“.

⚠ Po priklopu na dovod plina preverite morebitno puščanje z milnico. Prižgite gorilnike ter gumbe zavrtite iz položaja za najvišjo vrednost 1\* v položaj za najnižjo vrednost 2\*, da preverite stabilnost plamena.

## **PRILAGODITEV ZA RAZLIČNE VRSTE PLINA**

(To delo mora opraviti usposobljen tehnik).

⚠ Za prilagoditev aparata na vrsto plina, za katero aparat ni bil proizveden (naveden na tipski ploščici), upoštevajte predpisane korake za shemo namestitve.

## **OPOZORILO GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA**

⚠ **POMEMBNO:** Podatki o porabi toka in napetosti so navedeni na napisni tablici.

⚠ Prekinitve napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da bo aparat mogoče priključiti na električno omrežje, ko bo ta nameščen na ustrezno mesto. Ne vlecite napajalnega kabla.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, kadar stemokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte,

---

če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Za preprečevanje nevarnosti lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba – nevarnost električnega udara.

### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ OPOZORILO: Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gobic.

⚠ Da bi preprečili poškodbe električne vžigalne naprave, je ne uporabljajte, če gorilniki niso v ohišju.

### ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje




Dele embalaže zato zavrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

### ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) in uredbami o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) iz leta 2013 (v veljavni različici).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na izdelku ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med gospodinjske odpadke. Oddati ga je treba na zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

### NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Uporabljajte posodo, ki ima dno enake širine kot kuhalno območje.

Uporabljajte samo posode z ravnim dnom.

Če je možno, naj bodo med kuhanjem na posodah pokrovske.

Z ekonom loncem prihranite še več energije in časa.

### IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z zahtevami za okoljsko primerno zasnovano uredbo Komisije (EU) št. 66/2014 in uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovane izdelke, povezane z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 30-2-1.

Informacije v zvezi z načinom nizke porabe aparata v skladu z Uredbo (EU) 2023/826 so na voljo na naslednji povezavi: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Vrsta uporabljenega plina	Vrsta gorilnika	Oznaka injektorja	Nazivni toplotni pretok kW	Nazivna poraba	Znižena toplotna kapaciteta kW	Plinski tlak mbar		
						najm.	naz.	najv.
ZEMELJSKI PLIN (Metan) <b>G20</b>	Polhitri (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomožni (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
UTEKOČINJENI NAFTNI PLIN (Butan) <b>G30</b>	Polhitri (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Pomožni (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
UTEKOČINJENI NAFTNI PLIN (Propan) <b>G31</b>	Polhitri (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Pomožni (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Vrsta uporabljenega plina	Konfiguracija modela 4 GORILNIKI	Nazivni toplotni pretok (kW)	Skupna nazivna poraba	Zahtevan zrak (m <sup>3</sup> ) za izgorevanje 1m <sup>3</sup> plina
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

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

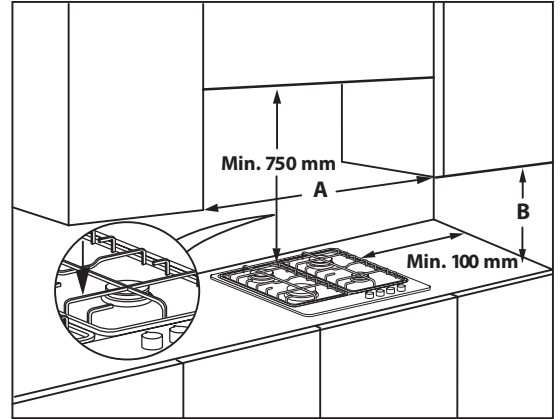
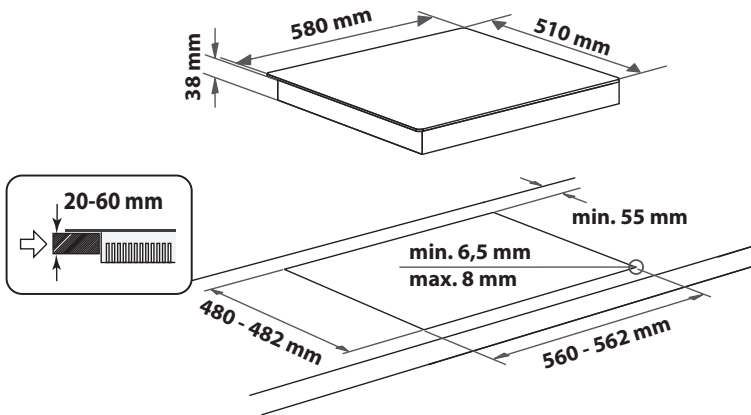


# NAMESTITEV (RAZRED 3)

## TEHNIČNE INFORMACIJE ZA INŠTALATERJA

- Za delo, pripravo in nameščanje uporabite zaščitne rokavice.
- Ta izdelek lahko vdolate v delovno površino debeline od 20 do 60 mm.
- Če pod kuhališčem ni pečice, vstavite ločevalno ploščo, katere površina je vsaj enaka odprtini v delovni površini. Ta plošča mora biti postavljena največ 150 mm pod zgornjo površino delovne površine, a ne manj kot 20 mm od dna kuhališča. Če nameravate pod kuhališče vgraditi pečico, mora ta biti opremljena s hladilnim sistemom.

## DIMENZIJE IN RAZDALJE



**OPOMBA:** Če je razdalja "A" med stenskimi elementi med 600mm in 730 mm, mora biti višina "B" najmanj 530 mm. Če je razdalja "A" med stenskimi omaricami večja od širine kuhalne plošče, mora biti višina "B" najmanj 400 mm. Če nad kuhavno površino namestite nape, glejte navodila nape za ustrezno razdaljo.

## SESTAVLJANJE

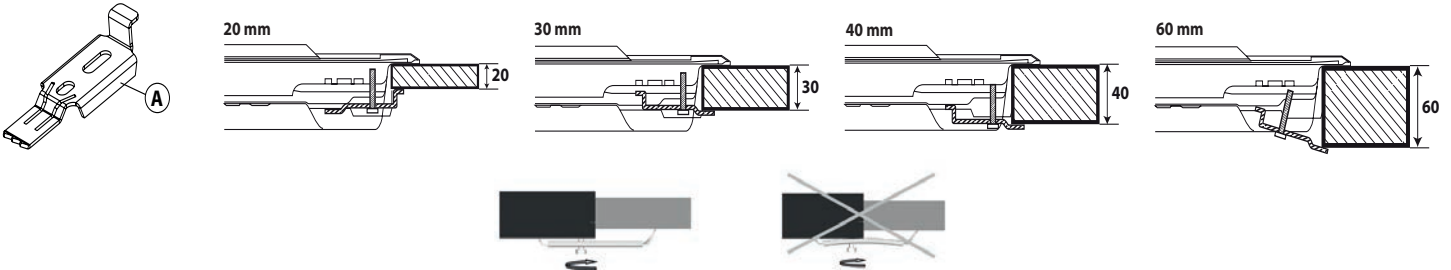
Ko očistite površino obsega, na kuhavno ploščo namestite priloženo tesnilo, kot je prikazano na sliki.

Postavite kuhališče v odprtino na delovni površini, ki je bila izrezana po dimenzijah v navodilih.



**OPOMBA:** Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da ga lahko izvlečete v smeri navzgor.

Za pritrditev gorilnika uporabite priložene nosilce (A). Namestite nosilce v ustrezne izvrtine, prikazane s puščico, in jih privijte z vijaki glede na debelino delovne površine (glejte naslednje slike).

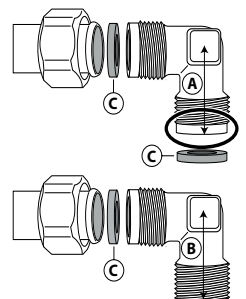


## PLINSKI PRIKLJUČEK

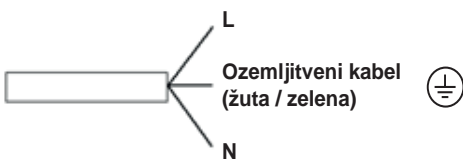
- Priključite koleno (A)\* ali (B)\*, ki je priloženo kuhališču, na glavno dovodno cev kuhališča in namestite priloženo podložko (C) skladno z EN 549.

\* Za Francijo uporabite koleno (A), za vse druge lokacije pa (B).

- Po priključku na dovod plina preverite morebitno puščanje z milnico. Prižgite gorilnike in obrnite gumbe z največjega plamena ☹ na najmanjši plamen ☺, da preverite stabilnost plamena.



## ELEKTRIČNI PRIKLJUČEK



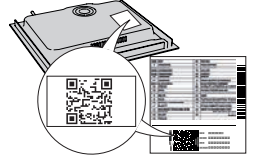


**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**  
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

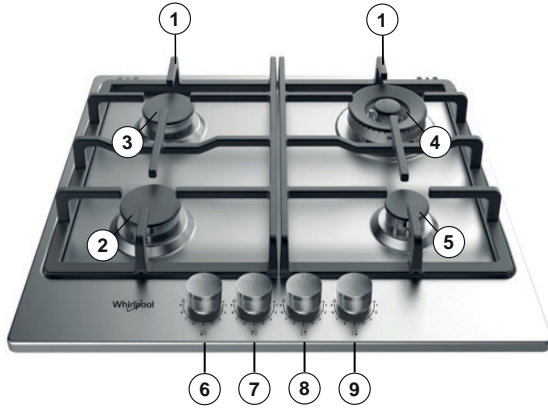


**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE  
POSKENIRAJTE KODO QR NA  
NAPRAVI**



## OPIS IZDELKA



- Mreže za posode, ki jih je mogoče odstraniti
- Polhitri gorilnik
- Polhitri gorilnik
- Mini Wok gorilnik
- Pomocny horak
- Krmilni gumb za polhitri gorilnik
- Krmilni gumb za polhitri gorilnik
- Krmilni gumb za Mini Wok gorilnik
- Krmilni gumb za pomožni gorilnik



### Simboli

- Zasenčeni krog ● Zaprta pipa  
Veliki plamen Največja odprtina/dovod in električni vžig  
Majhen plamen Najmanjša odprtina ali zmanjšani dovod

## PRVA UPORABA

### KAKO UPORABLJATI KUHALIŠČE

Plamen gorilnika ne sme segati čez rob posode.

**POMEMBNO: pri uporabi kuhališča lahko celotno območje kuhališča postane vroče.**

- Če želite prižgati en gorilnik, obrnite ustrezeni gumb v nasprotni smeri urnega kazalca na maksimalno nastavitev plamena.
- Pritisnite gumb v nadzorno ploščo, da prižgete gorilnik.
- Ko se gorilnik prižge, pridržite gumb še nadaljnjih 5-10 sekund, da zagotovite pravilno delovanje naprave.
- Varnostna naprava gorilnika zapre dovod plina gorilniku, če se plamen po nesreči ugasne (npr. prepil, prekinitve dovoda plina, prekipevanje).
- Gumba ne smete držati več kot 15 sekund. Če po tem času gorilnik ne ostane prižgan, počakajte vsaj minuto, preden ga znova poskusite prižgati.**

**OPOMBA: Če lokalni pogoji dovoda plina otežujejo vžig gorilnika, priporočamo, da ponovite postopek tako, da gumb obrnete na nastavitev za majhen plamen.**

**Gorilnik lahko ugasne, ko izpustite gumb.** To pomeni, da se varnostna naprava ni dovolj segrela. V tem primeru ponovite postopek zgoraj. Če plamen gorilnika slučajno ugasne, izključite gumb gorilnika in ga ne poskusite znova vključiti najmanj eno minuto.

### UPORABNI NASVETI ZA UPORABO GORILNIKOV

To kuhališče ima gorilnike različnih premerov. Za boljše delovanje gorilnikov upoštevajte naslednja pravila:

- uporabljajte posode, ki imajo dno enake širine kot gorilniki ali rahlo širše (glejte preglednico desno);
- uporabljajte samo posode s ploskim dnom,
- uporabljajte ustrezno količino vode za kuhanje hrane in pustite posodo pokrito,
- pazite, da posode na rešetkah ne segajo čez rob kuhališča,
- če uporabljate ponve s konveksnim dnom (vok), uporabite podporno rešetko (ni priložena), postavite pa jo lahko samo na gorilnik z več obroči,
- izogibajte se naključnim udarcem z lonci, žari ali drugimi kuhinjskimi pripomočki,
- ne puščajte praznih grezij na peči več kot 5 minut.

**POMEMBNO: Nepravilna uporaba mrež lahko poškoduje kuhališče: ne postavljajte mrež na glavo in ne vlecite jih po kuhališču.**

GORILNIK	Ø POSODE
Mini Wok	Od 24 do 26 cm
Polhitri	Od 16 do 22 cm
Pomožni	Od 10 do 14 cm

Ne uporabljajte:

- Rešetk iz litega železa, kamnitih posod in posod iz terakote.
- Difuzorjev toplote, kot je kovinska mrežica, ali drugih vrst.
- Dveh gorilnikov hkrati za eno posodo (npr. kotel za ribe).

### NASTAVITEV ZA RAZLIČNE VRSTE PLINA

To delo mora izvesti usposobljen tehnik.

Če bo ta naprava delovala z drugačno vrsto plina, kot je navedena na tipski ploščici in informativni nalepki na vrhu kuhališča, zamenjajte injektorje. Odstranite informativno nalepko in jo shranite v knjižico z navodili.

**Uporabljajte tlačne regulatorje, ki so primerni za tlak plina, naveden v navodilih.**

- Injektor za plin mora zamenjati servisna služba ali usposobljen tehnik.
- Injektor, ki ni priložen napravi, morate naročiti pri servisni službi.
- Nastavite minimalno nastavitev ventilov.

**OPOMBA: Če uporabljate utekočinjeni naftni plin (G30/G31), mora biti vijak za minimalno nastavitev plina zategnjen, kolikor je mogoče.**

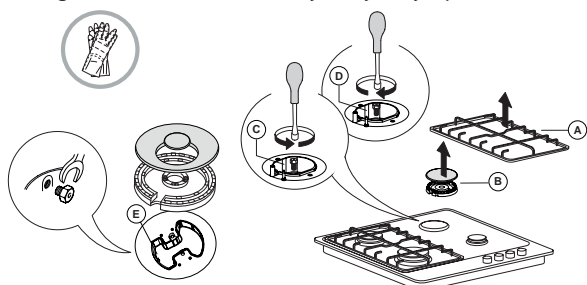
**POMEMBNO: Če gumbe gorilnika stežka obračate, se obrnite na servisno službo za zamenjavo ventila gorilnika, če se ugotovi, da je okvarjen.**

**POMEMBNO: Če uporabljate plinsko jeklenko, morate jeklenko ali vsebnik pravilno obrniti (navpično).**

## ZAMENJAVA INJECTORJEV (glejte tabelo injektorjev v varnostnih navodilih)

⚠ To delo mora izvesti usposobljen tehnik.

- Odstranite mreže (A).
- Odstranite gorilnike (B).
- Z nasadnim ključem ustrezne velikosti odvijte injektor (C), ki ga boste zamenjali.
- Zamenjajte ga z injektorjem, ki je primeren za novo vrsto plina.
- Znova sestavite injektor v (D).
- Če imate gorilnik z več obroči, za zamenjavo injektorja uporabite stranski ključ (E).



Preden namestite kuhališče, morate pritrditi ploščico za umerjanje plina, ki je priložena injektorjem, tako da pokriva obstoječe informacije glede umerjanja plina.

## RAZPREDELNICA PRIPRAVE JED

RAVEN	NAČIN PRIPRAVE/VRSTA JEDI (PRIPOROČENO ZA)	NASVETI ZA PRIPRAVO JEDI
1-2	OHRANJANJE JEDI TOPLE	Idealno za mehčanje masla, nežno taljenje čokolade v vodni kopeli, odmrzovanje majhnih porcij, pripravo kremne rižote.
	NEŽNO KUHANJE	
3-4	POČASNO VRENJE	Idealno za recepte, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) s tekočinami (voda, vino, juha) in za kremne testenine, z ohranjanjem blagega vrenja.
	DUŠENJE	
5-6	PEČENJE	Idealno za praženje, dušenje zelenjave, daljše pripravljane jedi, predgretje pribora, pripravo kremastih jedi.
	CVRTJE	
7-8	HITRO CVRTJE	Idealno za površinsko pečenje, začetek kuhanja, hitro zavretje tekočin, cvrtje zamrznjenih izdelkov, pečenje mesa in rib, ohranjanje močnega vrenja.
	PEKA NA ŽARU	
9	HITRO GRETJE	Idealno za hitro pogrevanje živil ali za segrevanje tekočin (vode).

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ Aparat izklopite iz električnega napajanja

### ČIŠČENJE POVRŠINE GORILNIKA

- Emajlirane in steklene dele čistite s toplo vodo in nevtralno raztopino.
- Površine iz nerjavnega jekla lahko dobijo madeže zaradi vode, ki vsebuje kalcij, ali agresivnih detergentov, če so predolgo v stiku. Razlito hrano (voda, omake, kava itd.) takoj obrišite, preden se zasuši.
- Očistite s toplo vodo in nevtralnim detergentom, nato pa posušite z mehko krpo ali jelenovo kožo. Prižgano umazanijo odstranite z namenskimi čistili za površine iz nerjavnega jekla.

**OPOMBA: Nerjavno jeklo čistite samo z mehko krpo ali gobico.**

- Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gobic.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne uporabljajte vnetljivih izdelkov.
- Na kuhališču ne puščajte kislih ali alkalnih snovi, kot so kis, gorčica, sol, sladkor ali limonov sok.

## NASTAVLJANJE MINIMALNE NASTAVITVE PLINA

⚠ To delo mora izvesti usposobljen tehnik.

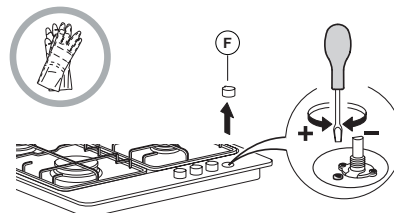
Nastavitev morate izvesti, ko je ventil na položaju za minimalni dovod plina (majhen plamen).

Primarnega dovoda zraka gorilnikov ni treba nastavljati.

Da zagotovite, da je minimalna nastavitev pravilno nastavljena, odstranite gumb (F) in storite naslednje:

- privijte vijak, da zmanjšate višino plamena (-);
- popustite vijak, da zvišate višino plamena (+).

Nato prižgite gorilnike in obrnite gumb z največjega plamena na najmanjši plamen, da preverite stabilnost plamena.



Po zaključku nastavitve jih znova zatesnite s tesnilnim voskom ali ustreznim materialom.

### ČIŠČENJE DELOV KUHALIŠČA

- Steklene in emajlirane dele čistite samo z mehko krpo ali gobico.
- Mreže, pokrovčke gorilnikov in gorilnike lahko za čiščenje odstranite.
- Očistite jih ročno s toplo vodo in neabrazivnim detergentom, pri čemer odstranite ostanke hrane in preverite, da odprtine gorilnika niso zamašene.
- Sperite in osušite.
- **Litoželezne rešetke lahko pomivate v pomivalnem stroju. Odstranite morebitne zažgane ostanke hrane, preden rešetko namestite v spodnjo košaro pomivalnega stroja.**
- Znova namestite gorilnike in pokrovčke gorilnika v ustrezna ohišja.
- Ko znova nameščate mreže, pazite, da je območje za odlaganje posode poravnano z gorilnikom.
- Modeli, opremljeni z električnimi vžigalnimi svečkami in varnostno napravo, za delovanje potrebujejo temeljito čiščenje vžigalnega dela. Te predmete preverjajte manj pogosto, po potrebi pa jih obrišite z vlažno krpo. Vso prižgano hrano morate odstraniti z zobotrebcom ali iglo.

**OPOMBA: Da bi preprečili poškodbe električne vžigalne naprave, je ne uporabljajte, če gorilniki niso v ohišju.**

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če gorilnik ne deluje pravilno, preverite navodila za odpravljanje napak, preden kličete servis.

### 1. Gorilnik se ne prižge ali pa plamen ni enakomeren

Preverite, da:

- Dovod plina ali elektrike ni izklopljen, ventil za dovod plina je odprt.
- Jeklenka s plinom (utekočinjeni plin) ni prazna.
- Odprtine gorilnika niso zamašene.
- Del z vtičem ni umazan.
- Vsi deli gorilnika so pravilno postavljeni.
- V bližini kuhališča ni prepaha.

### 2. Gorilnik ne ostane prižgan

Preverite, da:

- Ko prižigate gorilnik, je bil gumb pritisnjen dovolj časa, da se je aktivirala zaščitna naprava.
- Odprtine gorilnika v bližini termočlena niso zamašene.
- Konec varnostne naprave ni umazan.
- Minimalna nastavitev plina je pravilna (glejte ustrezno poglavje).

### 3. Posode niso stabilne

Preverite, da:

- Dno posode je popolnoma ravno.
- Posoda je na sredini gorilnika.
- Rešetke niso bile zamenjane ali nepravilno postavljene.

Če tudi po zgoraj navedenih ukrepih ne odpravite napake, pokličite najbližjo servisno službo.

## SERVISNA SLUŽBA

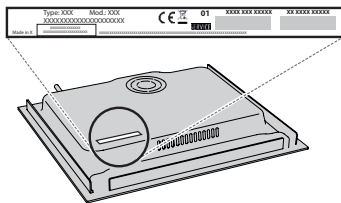
#### PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju **NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

#### ČE VAM TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE USPE ODPRAVITI NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model aparata;



- Serijska številka (številka po besedi SN na napisni ploščici na spodnji strani naprave). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji;

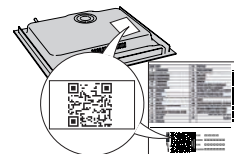


- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen servisno službo (za zagotovljeno uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

#### Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Skenirajte QR-kodo na svojem aparatu.
- Obiščite našo spletno stran na naslovu [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Lahko pa se tudi **obrnete na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite kode, ki so navedene na identifikacijski ploščici vašega aparata.





⚠ Ove upute su valjane ako se na uređaju nalazi simbol dotične države. Ako se na uređaju ne nalazi simbol, potrebno je konzultirati tehničke upute koje sadrže potrebne upute koje se tiču izmjena na uređaju kako bi se prilagodio uvjetima uporabe u dotičnoj zemlji.

⚠ OPREZ: Uporabom plinskog štednjaka u prostoriji u kojoj je postavljen stvara se toplina, vlaga i produkti izgaranja. Pobrinite se da se kuhinja dobro prozračuje dok se uređaj koristi: držite otvore za prirodnu ventilaciju otvorenima ili ugradite uređaj za mehaničku ventilaciju (napu). Duža i intenzivnija uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, kao što je otvaranje prozora ili učinkovitiju ventilaciju, primjerice pojačavanje razine mehaničke ventilacije (ako je moguće).

⚠ Ako se točno ne pridržavate uputa iz ovog priručnika, može doći do požara ili eksplozije, a posljedično do oštećenja imovine ili ozljeda.

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče pukla, nemojte koristiti uređaj – opasnost od električnog udara.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuhanje.

⚠ PAŽNJA: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ UPOZORENJE: Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadziranja ugradne ploče može biti opasno – opasnost od požara. NIKADA nemojte gasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.

⚠ Nemojte koristiti ploču za kuhanje kao radnu površinu ili podlogu. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ PAŽNJA: Ako pukne staklo ploče za kuhanje, odmah zatvorite sve plamenike i svaki grijaći element i izolirajte uređaj od napajanja električnom energijom; ne dirajte površinu uređaja; ne upotrebljavajte uređaj.

Stakleni poklopac može puknuti unutra ako se zagrijava. Zatvorite sve plamenike i električne ploče prije zatvaranja poklopca. Nemojte spuštati poklopac kad plamenik gori.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup se zagrijavaju prilikom uporabe. Pazite da ne biste dodirnuli grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Hrana ne smije biti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

#### DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: uređaj nije namijenjen za korištenje pomoću vanjske sklopke, kao što je vremenski programator ili poseban sustav za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti uređaj u vanjskim prostorima.

⚠ Koristite lonce i tavice čija je širina dna ista ili malo veća od plamenika (vidi tablicu u nastavku). Pazite da lonci na rešetkama ne prelaze rubove površine za kuhanje.

⚠ Nepravilna upotreba rešetki može dovesti do oštećenja ploče za kuhanje: mreže ne okrećite naopako i ne gurajte ih preko ploče za kuhanje.

Ne dopustite da plamen plamenika ide preko ruba lonca.

Ako je površina ploče za kuhanje izrađena od stakla, nemojte upotrebljavati rešetke za pečenje lijevanog željeza, kamen za pečenje ollar, lonce i tave od terakote.

Nemojte koristiti: difuzore topline poput metalne mreže ili bilo koje druge vrste. Dva plamenika istovremeno za jednu posudu (npr. za kotlić s ribom).

Ako je zbog lokalnih uvjeta dovoda plina otežano paljenje plamenika, preporučuje se da ponovite radnju s gumbom okrenutim u položaj malog plamena.

U slučaju montiranja kuhinjske nape iznad ploče za kuhanje, molimo vas slijedite upute o pravilnoj udaljenosti.

Mala djeca bi mogla progutati zaštitne gumene noge ispod rešetaka i zagušiti se. Nakon skidanja rešetki, molimo vas da se pobrinite da sve nogice budu ispravno namještene.

#### POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Električni i plinski priključci moraju biti u skladu s lokalnim propisima.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara.

Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetite električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ **UPOZORENJE:** Izmjene na uređaju i način njegova postavljanja od osnovne su važnosti za sigurno i ispravno korištenje uređaja u svim dodatnim zemljama.

⚠ Koristite regulatore tlaka prikladne za tlak plina naznačen u uputama.

⚠ Prostorija mora biti opremljena sustavom za odvod zraka koji odvodi plinove izgaranja. On se može sastojati od nape ili električnog ventilatora koji se automatski pokreću svaki puta kad se upali uređaj.

⚠ Prostorija ujedno mora dopuštati ispravnu cirkulaciju zraka jer je zrak potreban kako bi do izgaranja došlo prirodnim putem. Protok zraka ne smije biti manji od 2 m<sup>3</sup>/h po kW instalirane snage.

⚠ Sustav cirkulacije zraka može uzimati zrak izravno izvana putem cijevi unutarnjeg presjeka od najmanje 100 cm<sup>2</sup>; Otvor ne smije biti osjetljiv ni na kakvu vrstu opstrukcije.

⚠ Sustav može osigurati zrak potreban za izgaranje i neizravno, tj. iz susjednih prostorija u kojima su postavljene cijevi za cirkulaciju zraka kao što je gore navedeno. Međutim, te prostorije ne smiju biti zajedničke prostorije, spavaće sobe ili prostorije koje predstavljaju požarnu opasnost.

⚠ Ukapljeni naftni plin se spušta na tlo jer je teži od zraka. Stoga bi prostorije u kojima se nalaze spremnici s LPG-om također trebale imati odušnike kako bi plin mogao izlaziti u slučaju propuštanja. Zbog toga se spremnici s LPG-om, bez obzira da li su skroz puni ili samo djelomično, moraju postaviti ili čuvati u prostorijama ili skladišnim prostorima koji su ispod razine tla (podrumi itd.). Preporučuje se da u prostoriji držite samo onaj spremnik koji koristite i da ga postavite tako da nije izložen toplini od vanjskih izvora (pećnice, kamini, peći itd.) koji bi mogli podići temperaturu spremnika iznad 50°C.

Ako okretanje gumbi plamenika postaje sve otežanije, kontaktirajte Post-prodajnu službu koja će, nakon utvrđivanja neispravnosti ventila, isti zamijeniti. Otvori koji se koriste za ventilaciju i disperziju topline nikad ne smiju biti prekriveni.

⚠ Obavite sve radove piljenja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.

⚠ Ako uređaj nije postavljen iznad pećnice, u pregradu ispod uređaja mora se postaviti pregradna ploča (koja nije uključena).

### **PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV**

⚠ **UPOZORENJE:** Prije postavljanja, provjerite jesu li usklađeni lokalni uvjeti distribucije (vrsta i tlak plina) i konfiguracija uređaja.

⚠ Provjerite dali opskrbaplinom odgovara vrijednostima navedenima u tablici „Specifikacije plamenika i mlaznice“.

⚠ **UPOZORENJE:** Uvjeti konfiguracije za ovaj uređaj navedena su na naljepnici (ili podatkovnoj pločici).

⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj nije priključen na uređaj za odvođenje produkata izgaranja. Mora se instalirati i priključiti u skladu s važećim propisima o instalacijama. Posebnu pozornost potrebno je posvetiti odgovarajućim uvjetima vezanim uz ventilaciju.

⚠ Ako je uređaj spojen na tekući plin, regulacijski vijak mora se zategnuti što je čvršće moguće.

⚠ **VAŽNO:** Kada je ugrađen plinski spremnik ili plinska boca, mora se pravilno smjestiti (u uspravnom položaju).

⚠ **UPOZORENJE:** Taj postupak mora izvršiti kvalificirani tehničar.

⚠ Upotrijebite isključivo savitljivo crijevo ili krutu metalnu cijev za priključak plina.

⚠ Spoj s krutom cijevi (bakrenom ili čeličnom) Spoj na plinski sustav mora se izvesti na način da se uređaj ničim ne optereti. Na opskrbnoj rampi uređaja postoji podesivi cijevni priključak u obliku slova L koji se postavlja s brtvom da se spriječi propuštanje. Brtva se uvijek mora zamijeniti nakon okretanja cijevne spojnice (brtva se isporučuje s uređajem). Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica.

⚠ Spajanje savitljive bešavne cijevi od nehrđajućeg čelika na navojni priključak Cijevni priključak za dovod plina je navojna plinska 1/2 cilindrična muška spojnica. Ove se cijevi moraju postaviti tako da nikad nisu duže od 2000 mm kada su u potpunosti produžene. Kad je spajanje izvedeno, provjerite da savitljiva metalna cijev ne dodiruje dijelove u pokretu i da nije stisnuta. Koristite isključivo cijevi i brtve koje su sukladne s važećim nacionalnim propisima.

⚠ **VAŽNO:** Ako se upotrebljava crijevo od nehrđajućeg čelika, treba ga spojiti tako da ne dodiruje niti jedan pokretni dio namještaja (npr. ladicu). Mora prolaziti kroz područje bez prepreka i gdje ju je moguće pregledati cijelom duljinom.

⚠ Uređaj treba biti spojen na glavni dovod plina ili plinski spremnik u skladu s važećim nacionalnim propisima. Prije spajanja, provjerite da li je uređaj kompatibilan s dovodom plina koji želite koristiti. Ako nije, pridržavajte se uputa navedenih u odlomku „Prijelaz na različite vrste plina“.

⚠ Nakon spajanja dovoda plina provjerite ima li propuštanja uz pomoć sapunice. Upalite plamenike i okrenite gumbe od maksimalnog 1\* do minimalnog položaja 2\* kako biste provjerili stabilnost plamena.

### **PRIJELAZ NA RAZLIČITE VRSTE PLINA**

(Ovaj zahvat mora obaviti kvalificirani tehničar).

⚠ Kako biste prilagodili uređaj vrsti plina koji je drugačiji od vrste za koju je proizveden (navedeno na pločici s tehničkim podacima), pridržavajte se opisanih koraka navedenih nakon instalacijskih crteža.

### **ELEKTRIČNA UPOZORENJA**

⚠ **VAŽNO:** Informacije o potrošnji struje i naponu nalaze se na nazivnoj pločici.

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon postavljanja u element, moglo priključiti na izvor napajanja. Ne povlačite kabel za napajanje.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavajte ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od električnog udara.


### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

⚠ Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

⚠ Kako biste izbjegli oštećenja električnih uređaja za paljenje, ne rabite ih kada se plamenici ne nalaze u njihovim kućištima.

### **ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA**


Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja .

Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada.

### **ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA**

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) i uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti na odgovarajuće skupljalište za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

### **SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

Koristite lonce i tave sa širinom dna jednakoj širini zone kuhanja.

Koristite isključivo lonce i tave s ravnim dnima.

Uvijek kada je to moguće, poklopite posuđe.

Koristite ekspres-lonac da biste uštedjeli još više energije i vremena.

### **IZJAVA O SUKLADNOSTI**

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 30-2-1.

Informacije koje se odnose na način rada s niskom potrošnjom u skladu Uredbom (EU) 2023/826 nalazi se sljedećoj poveznici: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

Vrsta uporabljenog plina	Vrsta plamenika	Oznaka sapnice	Nazivni toplinski protok kW	Nazivna potrošnja	Smanjeni toplinskog kapaciteta kW	Tlak plina mbar		
						min.	naz.	maks.
PRIRODNI PLIN (Metan) <b>G20</b>	Polubrzi (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomoćno (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
UKAPLJENI NAFTNI PLIN (Butan) <b>G30</b>	Polubrzi (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Pomoćno (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
UKAPLJENI NAFTNI PLIN (Propan) <b>G31</b>	Polubrzi (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Pomoćno (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Vrsta uporabljenog plina	Konfiguracija modela 4 PLAMENIKI	Nazivni toplinski protok (kW)	Ukupna nazivna potrošnja	Potrebna količina zraka (m <sup>3</sup> ) za izgaranje 1m <sup>3</sup> plina
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

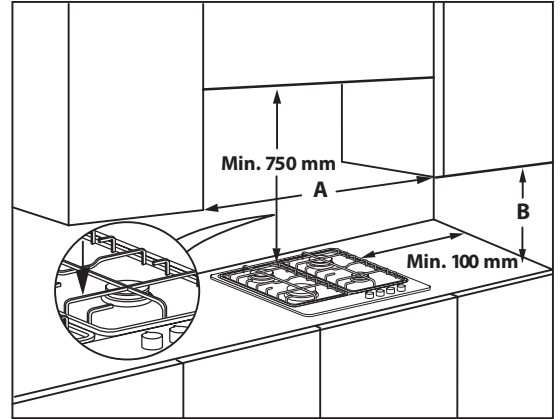
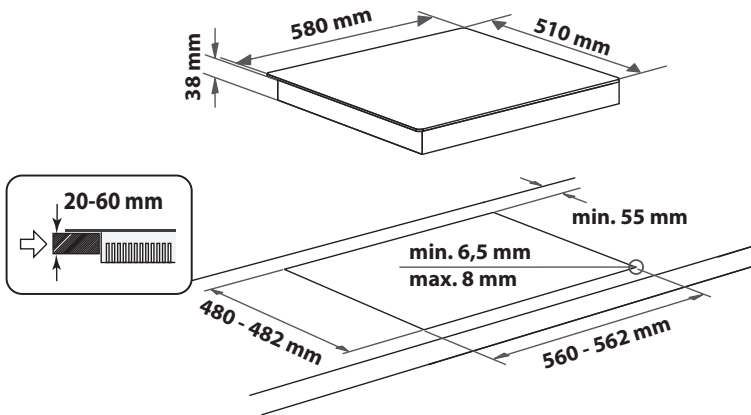
**ELEKTRIČNO NAPAJANJE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W**

# POSTAVLJANJE (RAZRED 3)

## TEHNIČKE INFORMACIJE ZA INSTALATERA

- Za rukovanje, pripremu i postavljanje proizvoda uporabite zaštitne rukavice.
- Ovaj se proizvod može ugraditi u radnu ploču debljine 20 do 60 mm.
- Ako se ispod ploče za kuhanje ne nalazi pećnica, umetnite razdvojni ploču s površinom barem jednakom otvoru u radnoj ploči. Tu je ploču potrebno montirati na udaljenosti od maksimalno 150 mm ispod gornje površine radne ploče, ali nikada na manje od 20 mm od dna ploče za kuhanje. U slučaju da namjeravate ugraditi pećnicu ispod ploče za kuhanje, pobrinite se da je opremljena sustavom za hlađenje.

## DIMENZIJE I UDALJENOSTI KOJE TREBA ODRŽAVATI



**NAPOMENA:** Ako je udaljenost "A" između stijenki ormara između 600 mm i 730 mm, tada visina "B" mora biti najmanje 530mm. Ako je udaljenost "A" između stijenki ormara između veća od širine ploče za kuhanje, tada visina "B" mora biti najmanje 400mm. U slučaju ugradnje nape iznad ploče za kuhanje, pogledajte upute za napu radi pravilne udaljenosti.

## SASTAVLJANJE

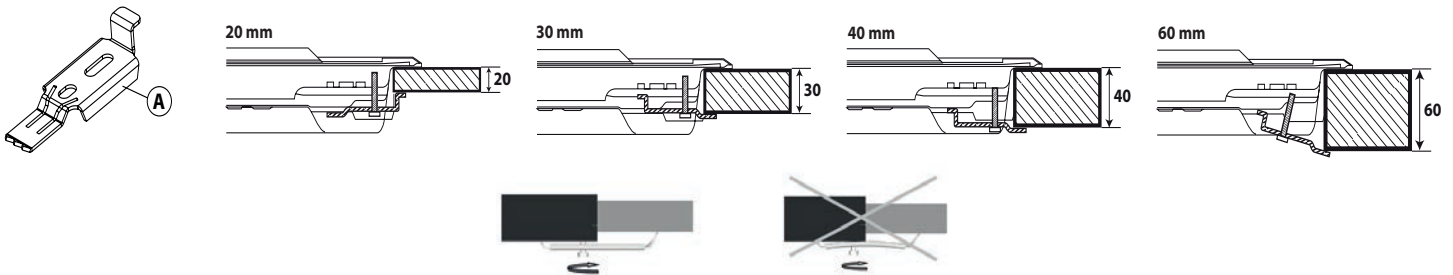
Nakon čišćenja okolne površine uređaja, postavite isporučenu brtvu za ploču za kuhanje kao što je prikazano na slici.

Postavite ploču za kuhanje u izrađeni otvor u radnoj ploči u skladu s dimenzijama naznačenim u uputama.



**NAPOMENA:** kabel za napajanje mora biti dovoljno dugačak kako bi omogućio izvlačenje prema gore.

Za učvršćivanje ploče za kuhanje uporabite isporučene nosače (A). Postavite nosače u odgovarajuće provrte prikazane strelicom i pričvrstite ih pomoću vijaka u skladu s debljinom radne ploče (pogledajte sljedeće slike).

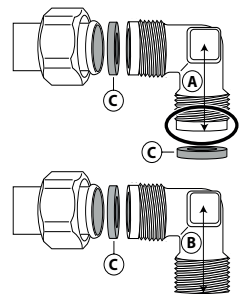


## PRIKLJUČENJE NA PLINSKI SUSTAV

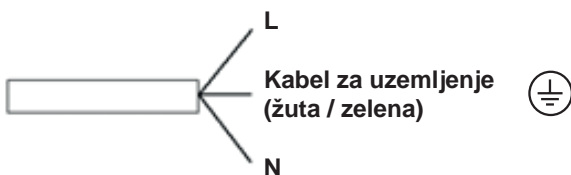
- Spojite isporučeno koljeno (A)\* ili (B)\* s glavnom ulaznom cijevi ploče za kuhanje i umetnite isporučenu podlošku (C) u skladu s EN 549.

\* Za Francusku uporabite koljeno (A), koljeno (B) za druge države.

- Nakon spajanja dovoda plina provjerite ima li propuštanja uz pomoć sapunice. Upalite plamenike i okrenite gumbе s maksimalnog položaja u minimalni položaj kako biste provjerili stabilnost plamena.



## ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK



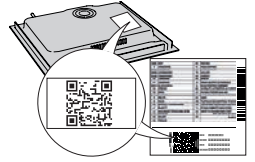


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL**  
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

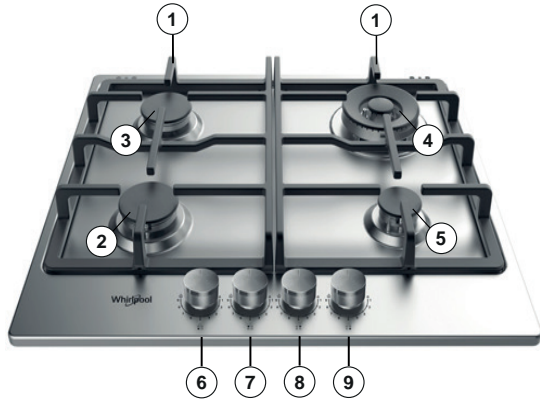


**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**



## OPIS PROIZVODA



1. Uklonjive mreže za postavljanje lonaca
2. Polubrzi plamenik
3. Polubrzi plamenik
4. Mini Wok plamenik
5. Pomoćno plamenik
6. Regulacijski gumb polu-brzog plamenika
7. Regulacijski gumb polu-brzog plamenika
8. Regulacijski gumb Mini Wok plamenika
9. Regulacijski gumb pomoćnog plamenika

### Simboli

- Šrafrani krug ● Zatvoreni ventil
- Veliki plamen 🔥 Maksimalni otvor/isporka i električno paljenje
- Mali plamen 🔥 Minimalni otvor ili smanjena isporuka

## SVAKODNEVNA UPORABA

### KAKO KORISTITI PLOČU ZA KUHANJE

⚠ Ne dopustite da plamen plamenika ide preko ruba lonca.

**VAŽNO: kada se ploča za kuhanje koristi; njena cijela površina može postati vruća.**

- Kako biste upalili jedan od grijača, okrenite odgovarajući gumb u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj maksimalnog plamena.
- Pritisnite gumb prema upravljačkoj ploči i upalite plamenik.
- Nakon što se plamenik upali, držite gumb pritisnut oko 5 – 10 sekundi kako biste omogućili pravilan rad uređaja.
- Ovaj zaštitni uređaj plamenika isključuje dovod plina u plamenik ako se plamen slučajno ugasi (zbog iznenadnog propuha, prekida u dovodu plina, proljevanja tekućina uslijed kuhanja itd).
- **Gumb se ne smije pritiskati dulje od 15 s. Ako se plamenik ne upali pravilno nakon što to vrijeme protekne, pričekajte barem jednu minutu prije nego ga ponovno pokušate upaliti.**

**NAPOMENA: ako je zbog lokalnih uvjeta dovoda plina otežano paljenje plamenika, preporučuje se da ponovite radnju s gumbom okrenutim u položaj malog plamena.**

**Plamenik se može ugasi kada otpustite gumb.** To znači da se zaštitni uređaj nije dovoljno ugrrijao. U tom slučaju ponovite gore opisani postupak. Ako se plamenovi plamenika slučajno ugase, isključite podešivač plamenika i ne pokušavajte ponovno upaliti plamenik barem jednu minutu.

### PRAKTIČNI SAVJET ZA UPORABU PLAMENIKA

Na ovoj se ploči nalaze plamenici različitih promjera. Radi bolje učinka pridržavajte se sljedećih pravila:

- koristite lonce i tave s dnima jednake širine kao i plamenika ili malo šire (pogledajte tablicu desno);
- koristite isključivo lonce i tave s ravnim dnima;
- koristite pravilnu količinu vode za kuhanje hrane i lonce držite zatvorene;
- pazite da lonci na rešetkama ne prelaze rubove površine za kuhanje;
- u slučaju tava s konveksnim dnima (wok) upotrijebite pomoćnu rešetku (ne isporučuje se) koju se stavlja samo na plamenik s višestrukim prstenima;
- izbjegavajte slučajno kucanje kuhališta s posudama, stalcima ili drugim kuhinjskim posuđem;
- ne ostavljajte prazne grudice za odrezak iznad upaljenog plamenika dulje od 5 minuta.

**VAŽNO: Nepravilna uporaba mreža može rezultirati oštećenjem ploče za kuhanje: mreže ne okrećite naopako i ne gurajte ih preko ploče za kuhanje.**

PLAMENIK	Ø LONCA
Mini Wok	Od 24 do 26 cm
Polubrzi	Od 16 do 22 cm
Pomoćno	Od 10 do 14 cm

Nemojte koristite:

- pekače od lijevanog željeza, kameno posuđe, lonce i tave od terakote;
- difuzore topline kao što su metalne mrežice ili difuzore bilo koje druge vrste;
- istovremeno dva plamenika za jednu posudu (npr. pladanj za ribu).

### PRILAGOĐAVANJE RAZLIČITIM VRSTAMA PLINA

⚠ Tu radnju mora izvršiti kvalificirani tehničar.

Ako uređaj namjeravate rabiti s različitim plinom od onog navedenog na natpisnoj pločici i informacijskoj naljepnici na vrhu ploče za kuhanje, promijenite sapnice.

Uklonite informacijsku naljepnicu i spremite je s uputama.

**Uporabite regulatore tlaka prikladne za tlak plina naznačen u uputama:**

- plinsku sapnicu mora promijeniti postprodajni servis ili kvalificirani tehničar;
- sapnica se ne isporučuju s uređajem i potrebno ih je naručiti u postprodajnom servisu;
- podesite minimalnu postavku ventila.

**NAPOMENA: kada se koristi ukapljeni naftni plin (G30/G31), vijak za postavljanje minimalnog protoka plina treba pritegnuti do kraja.**

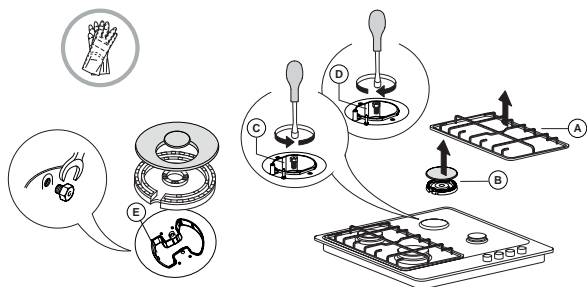
**VAŽNO: ako osjetite otežano okretanje gumba plamenika, obratite se postprodajnom servisu za zamjenu ventila plamenika ako je pokvaren.**

**VAŽNO: kada koristite plinski spremnik, potrebno ga je pravilno smjestiti (u ispravnom položaju).**

## ZAMJENA SAPNICA (pogledajte tablicu sapnica u Sigurnosnim uputama)

⚠ Tu radnju mora izvršiti kvalificirani tehničar.

- Uklonite rešetke (A).
- Izvucite plamenike (B).
- Uz pomoć utičnog ključa odgovarajuće veličine odvijte sapnicu (C) koju želite zamijeniti.
- Zamijenite je sapnicom prikladnom za novu vrstu plina.
- Ponovno sastavite sapnicu u (D).
- Ako imate plamenik s više kruna, za zamjenu sapnice (E) uporabite bočni ključ.



Prije ugradnje ploče za kuhanje, ne zaboravite pričvrstiti ploču za kalibriranje plina isporučenu sa sapnicama tako da navodi sve postojeće informacije o kalibraciji plina.

## PODEŠAVANJE MINIMALNE POSTAVKE PLINSKIH VENTILA

⚠ Tu radnju mora izvršiti kvalificirani tehničar.

Podešavanje je potrebno vršiti s ventilom u položaju minimalnog protoka plina (mali plamen).

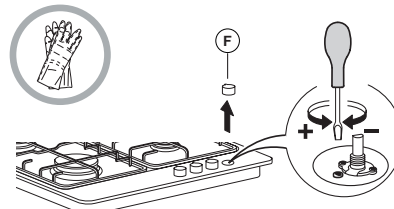
Primarni zrak plamenika nije potrebno podešavati.

Kako bi minimalna postavka bila pravilno podešena, uklonite gumb (F) i postupite na sljedeći način:

- pritegnite vijak kako biste smanjili visinu plamena (-);
- otpustite vijak kako biste povećali visinu plamena (+).

U ovom trenutku upalite plamenike i okrenite gumbe s maksimalnog položaja

u minimalni položaj kako biste provjerili stabilnost plamena.



Nakon podešavanja ponovno zabrtvite uz pomoć viska za brtvljenje ili sličnog materijala.

## TABLICA KUHANJA

RAZINA	NAČIN/VRSTA KUHANJA (PREDLOŽENO ZA)	SAVJETI ZA KUHANJE
1-2	ODRŽAVANJE TOPLINE	Idealno za omekšavanje maslaca, nježno otapanje čokolade u vodenoj kupelji, odmrzavanje manjih komada hrane, kremasti rižoto.
	NJEŽNO KUHANJE	
3-4	KRČKANJE	Idealno za recepte sa sporim kuhanjem (riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinama (npr. voda, vino, temeljac) te kremastu tjestenine uz održavanje laganog vrenja.
	VRENJE	
5-6	PEČENJE	Idealno za prženje, variva od povrća, dulja kuhanja, zagrijavanje dodataka, kuhanja do kremastog stanja.
	PRŽENJE	
7-8	BRZO PRŽENJE	Idealno za stvaranje korice, početak kuhanja, brzo ključanje tekućina, prženje zamrznutih proizvoda, prženje mesa i ribe, uz održavanje jakog ključanja.
	ROŠTILJANJE	
9	BRZO ZAGRIJAVANJE	Idealno za brzo povećanje temperature namirnica ili za zagrijavanje tekućina (vode).

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ Iskopčajte uređaj iz struje

### ČIŠĆENJE POVRŠINE PLOČE ZA KUHANJE

- Sve emajlirane i staklene površine treba čistiti toplom vodom i prirodnom otopinom.
- Tvrdi voda ili agresivni deterdženti mogu ostaviti mrlje na površinama od nehrđajućeg čelika ako predugo ostanu u kontaktu s njima. Svu prolivenu hranu (voda, umak, kava itd.) treba obrisati prije nego se osuši.
- Očistite čistom vodom i neutralnim deterdžentom i potom osušite mekom krpom. Uklonite zapečenu prljavštinu s posebnim sredstvima za čišćenje za površine od nehrđajućeg čelika.

**NAPOMENA: nehrđajući čelik čistite isključivo mekom krpom ili spužvom.**

- Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.
- Nemojte koristiti uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti zapaljive proizvode.
- Nemojte ostavljati kiseline ili alkalne tvari, kao što su ocat, senf, sol, šećer ili limunov sok na ploči za kuhanje.

### ČIŠĆENJE DIJELOVA PLOČE ZA KUHANJE

- Staklene i emajlirane površine čistite isključivo mekom krpom ili spužvom.
- Mreže, poklopci i krune plamenika mogu se skinuti kako bi se očistili.
- Očistite ih ručno toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom i uklonite sve ostatke hrane i provjerite da nijedan od otvora plamenika nije začepljen.
- Isperite i osušite.
- **Rešetke od lijevanog željeza mogu se prati u perilici posuđa. Uklonite zagorene ostatke hrane prije postavljanja rešetki u najnižu košaru perilice posuđa.**
- Ponovno postavite plamenike i poklopce plamenika u odgovarajuća kućišta.
- Prilikom postavljanja mreža, pobrinite se da područje za postavljanje posuđa bude poravnato s plamenikom.
- Modeli opremljeni električnim nastavcima za paljenje i sigurnosnim uređajem zahtijevaju temeljito čišćenje završetka nastavka kako bi se zajamčio pravilan rad. Te elemente provjeravajte često i po potrebi ih očistite vlažnom krpom. Svu zapečenu hranu treba ukloniti čačalicom ili iglom.

**NAPOMENA: kako biste izbjegli oštećenja električnih uređaja za paljenje, ne rabite ih kada se plamenici ne nalaze u njihovim kućištima.**

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako ploča za kuhanje ne radi pravilno, prije pozivanja postprodajnog servisa pogledajte vodič za otklanjanje poteškoća kako biste utvrdili problem.

### 1. Plamenik se ne može zapaliti ili je plamen nejednolik

Provjerite:

- jesu li isključeno električno napajanje i posebno je li ventil za plin otvoren;
- je li spremnik plina (tekući pin) prazan;
- jesu li začepljeni otvori plamenika;
- je li čep prljav;
- jesu li dijelovi plamenika ispravno sastavljeni;
- ima li propuha pokraj ploče za kuhanje.

### 2. Plamenik ne ostaje upaljen

Provjerite:

- je li prilikom paljenja plamenika gumb pritisnut dovoljno dugo kako bi se aktivirao zaštitni uređaj;
- jesu li začepljeni otvori plamenika pokraj termospojke;
- je li kraj zaštitnog uređaja prljav;
- je li pravilno podešen minimalni protok plina (pogledajte odgovarajuće poglavlje).

### 3. Lonci nisu stabilni

Provjerite:

- je li dno lonca savršeno ravno;
- je li lonac centriran na plameniku;
- jesu li zamijenjene mreže ili su nepravilno postavljene.

Ako i nakon navedenih provjera kvar ostaje, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

## POSTPRODAJNI SERVIS

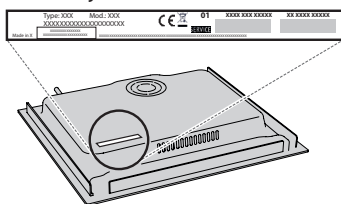
### PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

### AKO SE I NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



- serijski broj (broj iza reči SN na pločici sa podacima koja se nalazi ispod uređaja). Serijski broj je takođe naveden u dokumentaciji;

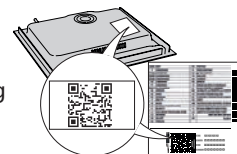


- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

Ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

### Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotrebom QR koda na uređaju
- posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Ili se **obratite našem postprodajnom servisu** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite kodove koji se nalaze na identifikacijskoj pločici uređaja.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.



## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

⚠ Ova uputstva su validna ako se simbol zemlje javlja na uređaju. Ako simbol ne postoji na uređaju, potrebno je pogledati tehnička uputstva koja će vam pružiti potrebna uputstva u vezi sa modifikacijom uređaja u skladu sa uslovima korišćenja u zemlji.

⚠ **OPREZ:** Korišćenje uređaja za kuvanje na gas rezultira proizvodnjom toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Vodite računa da kuhinja ima dobru ventilaciju, naročito kada se uređaj koristi: držite prirodne otvore za ventilaciju otvorenim ili instalirajte mehanički uređaj za ventilaciju (mehanički aspirator za ekstrakciju). Za dužu intenzivnu upotrebu uređaja može biti potrebna dodatna ventilacija (na primer, otvaranje prozora) ili efikasnija ventilacija (na primer, povećavanje nivoa mehaničke ventilacije, ako je moguće).

⚠ Ako se informacije iz ovog priručnika ne slede precizno, može doći do požara ili eksplozije, što može dovesti do oštećenja imovine ili povrede.

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsila, ne koristite uređaj – rizik od strujnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne stavljate nikakve predmete na površinu za kuvanje.

⚠ **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugastite požar vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrostalnim prekrivačem.

⚠ Ne koristite ploču za kuvanje kao radnu površinu ili potporu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Vaoma malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ **OPREZ:** U slučaju pucanja stakla ploče za kuvanje: odmah isključite sve gorionike i sve električne grejače i izolujte uređaj sa električnog napajanja; ne dodirujte površinu uređaja; ne koristite uređaj.

Stakleni poklopac može da pukne ako se zagreje. Isključite sve gorionike i električne ploče pre zatvaranja poklopcu. Ne zatvarajte poklopac kada je gorionik uključen.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

### DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i za sličnu primenu, kao što je: kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ Koristite lonce i tiganje čije je dno iste širine kao gorionik ili nešto veće (pogledajte određenu tabelu). Uverite se u to da lonci na rešetkama za posude ne budu istureni izvan ruba ploče za kuvanje.

⚠ Nepravilno korišćenje rešetki može rezultirati oštećenjem ploče za kuvanje: nemojte da postavljate rešetke naopačke ili da njima klizite preko ploče za kuvanje.

Nemojte dozvoliti da se plamen gorionika proširi preko ivica tiganja.

Ukoliko je površina ploče za kuvanje od staklenog materijala, ne koristite tiganje od živog gvožđa, kamenje za pečenje, lonce i tiganje od gline.

Nemojte da koristite: Rasipače toplote kao što su metalne mreže ili drugi. Istovremeno dva gorionika za jednu posudu (npr. lonac za riblju čorbu).

Ukoliko se gorionik teško pali usled posebnih lokalnih uslova isporuke gasa, preporučujemo vam da ponovite postupak okretanjem dugmeta u položaj za najmanji plamen.

U slučaju instaliranja ploče za kuvanje iznad radne površine, pogledajte uputstva za aspirator za pravilno rastojanje.

Zaštitne gumene stope na rešetkama predstavljaju opasnost od gušenja za malu decu. Nakon uklanjanja rešetki, vodite računa da sve stope budu pravilno postavljene.

### INSTALACIJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba - rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.

⚠ Električni i gasni priključci moraju biti u skladu sa lokalnim propisima.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji) i električne priključke, i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije ošteti tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre

ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja - rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje - rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ **UPOZORENJE:** Modifikacija uređaja i način instalacije su osnovni za bezbedno i pravilno korišćenje uređaja u svim zemljama.

⚠ Koristite regulatore pritiska pogodne za pritisak gasa naznačen u uputstvu.

⚠ Prostorija mora imati sistem za ekstrakciju vazduha, koji odvodi sva isparenja nastala sagorevanjem. Može se sastojati od aspiratora ili električnog ventilatora koji se automatski uključuju svaki put kada se uređaj uključi.

⚠ Prostorija takođe mora da omogućava pravilnu cirkulaciju vazduha, jer je vazduh potreban za normalno sagorevanje. Protok vazduha ne sme biti manji od 2 m<sup>3</sup>/h po kW instaliranog napajanja.

⚠ Sistem za cirkulaciju vazduha može uzimati vazduh direktno iz spoljašnjosti putem cevi unutrašnjeg preseka od najmanje 100 cm<sup>2</sup>; otvor ne sme biti podložen nijednoj vrsti blokade.

⚠ Sistem takođe može indirektno dopremiti vazduh potreban za sagorevanje, tj. iz susednih prostorija opremljenih cevima za cirkulaciju vazduha, kao što je prethodno navedeno. Međutim, ove prostorije ne smeju biti dnevne sobe, spavaće sobe ili prostorije koje mogu predstavljati opasnost od požara.

⚠ Tečni naftni gas curi na pod, jer je teži od vazduha. Stoga, prostorije koje sadrže LPG cilindre takođe moraju biti opremljene otvorima za odvod gasa u slučaju curenja. Za rezultat LPG cilindri, bilo da su delimično ili potpuno puni, se ne smeju instalirati niti čuvati u prostorijama ili skladišnim prostorima koji su ispod nivoa zemlje (podrumi itd.). Savetuje se da se samo cilindar koji se koristi čuva u prostoriji, postavljen tako da ne bude izložen toploti koju proizvode spoljašnji izvori (pećnice, kamini, šporeti itd.) koji mogu da podignu temperaturu cilindra iznad 50 °C.

U slučaju poteškoća sa okretanjem dugmadi za gorionike, kontaktirajte postprodajni servis radi zamene slavine gorionika u slučaju da je neispravna. Otvori koji se koriste za ventilaciju i raspršivanje toplote se nikada ne smeju pokrивati.

⚠ Uklonite sve drvene delove nameštaja pre ugradnje uređaja i uklonite svu piljevinu i strugotinu.

⚠ Ako se uređaj ne postavlja iznad pećnice, pregradna ploča (nije uključena) se mora instalirati u odeljak ispod uređaja.

#### **PRIKLJUČENJE GASA**

⚠ **UPOZORENJE:** Pre instalacije, vodite računa da lokalni uslovi za distribuciju (prirodnog gasa i pritiska gasa) i konfiguracija uređaja budu kompatibilni.

⚠ Proverite da li je pritisak dovoda gasa konzistentan sa vrednostima navedenim u tabeli „Specifikacije gorionika i mlaznice“.

⚠ **UPOZORENJE:** Uslovi konfiguracije ovog uređaja navedeni su u tabeli (ili na pločici sa podacima).

⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj nije povezan na uređaj za odvod proizvoda sagorevanja. On se mora instalirati i

povezati u skladu sa važećim propisima za instaliranje. Posebna pažnja se mora obratiti na odgovarajuće zahteve u pogledu ventilacije.

⚠ Ako su uređaji povezani na tečni gas, zavrtanj za regulaciju mora biti zategnut što je više moguće.

⚠ **VAŽNO:** Ako se instaliraju boca ili posuda za gas, one moraju biti pravilno postavljene (uspravno).

⚠ **UPOZORENJE:** Ovu operaciju mora da obavi kvalifikovani tehničar.

⚠ Za priključenje gasa koristite samo metalno crevo ili cev.

⚠ Priključak pomoću čvrste cevi (bakarne ili čelične) Povezivanje na gasni sistem se mora olabaviti na takav način da za uređaj ne postoji nikakav napor. Na dovodnoj rampi na uređaju postoji podesivi priključak za cev u obliku slova L, a postavljen je sa zaptivkom kako bi se sprečilo curenje. Zaptivka se uvek mora postaviti nakon okretanja priključka za cev (zaptivka se dostavlja uz uređaj). Priključak za cev za dovod gasa je navojni 1/2 gasni cilindrični muški priključak.

⚠ Povezivanje fleksibilne cevi od nerđajućeg čelika bez zglobova na navojni priključak. Priključak za cev za dovod gasa je navojni 1/2 gasni cilindrični muški priključak. Ove cevi se moraju instalirati tako da nikada ne budu duže od 2000 mm kada se potpuno rašire. Kada se obavi priključivanje, vodite računa da fleksibilna metalna cev ne dodiruje nijedan pokretan deo i da ne bude komprimovana. Koristite samo cevi i zaptivke koje su u skladu sa važećim nacionalnim propisima.

⚠ **VAŽNO:** Ako se koristi crevo od nerđajućeg čelika, ono se mora instalirati tako da ne dodiruje nijedan pokretan deo nameštaja (npr. fioku). Mora da prolazi kroz prostor bez prepreka i gde može da se proverava čitavom dužinom.

⚠ Uređaj treba povezati na glavni dovod gasa ili na gasni cilindar u skladu sa važećim nacionalnim propisima. Pre povezivanja, proverite da li je uređaj kompatibilan sa dovodom gasa koji želite da koristite. Ako to nije slučaj, sledite uputstva iz odeljka „Adaptiranje na različite vrste gasa“.

⚠ Posle priključenja na gas proverite sapunicom da li gde curi. Uključite gorionike i okrenite dugmad od maks. položaja 1\* do minimalnog položaja 2\* da biste proverili stabilnost plamena.

#### **PRILAGOĐAVANJE RAZNIM VRSTAMA GASA**

(Ovu operaciju mora da obavi kvalifikovani tehničar).

⚠ Da biste adaptirali uređaj za vrstu gasa koja nije ona za koju je on proizveden (naznačeno na nazivnoj etiketi), sledite propisane korake navedene nakon crteža za instalaciju.


#### **UPOZORENJA VEZANA ZA ELEKTRIČNU ENERGIJU**


⚠ **VAŽNO:** Informacije o potrošnji struje i o naponu su navedene na nazivnoj pločici.

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.


⚠ Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za povezivanje uređaja na napajanje nakon njegovog


postavljanja u kućište. Nemojte vući električni kabl za napajanje.


 Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

 Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.


### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

 **UPOZORENJE:** Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje; nikada ne koristite opremu za čišćenje parom – postoji rizik od električnog udara.

 Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuđa.

 Kada gorionici nisu u kućištu, nemojte da koristite uređaj za električno paljenje kako biste izbegli njegovo oštećenje.

### **ODLAGANJE AMBALAŽE**


Materijal za pakovanje je moguće 100 % reciklirati i označen je reciklažnim simbolom .

Zato različite delove ambalaže treba odgovorno odložiti i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

### **ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA**

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili pratećim dokumentima ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

### **SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

Koristite šerpe i tiganje čija je širina dna jednaka zoni za kuvanje.

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

Kad god je moguće, poklopci treba da budu na posuđu tokom kuvanja.

Koristite ekspres lonac da biste još više uštedeli energiju i vreme.

### **IZJAVA O USAGLAŠENOSTI**

Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 30-2-1.

Informacije u vezi sa režimom male snage uređaja u skladu sa odredbom (EU) 2023/826 možete pronaći preko sledeće veze: <https://docs.emeaappliancedocs.eu>.

Vrsta korišćenog gasa	Vrsta gorionika	Oznaka injektora	Nazivni protok toplote u kW	Nazivna potrošnja	Smanjen toplotni kapacitet u kW	Pritisak gasa mbara		
						min.	naz.	maks.
GAZE NATURALE (Metan) <b>G20</b>	Polubrzi (SR)	95 Z	1,65	157 l/h	0,40	17	20	25
	Pomoćni (AUX)	72 X	1,00	95 l/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	138 A	3,50	333 l/h	2,20			
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) <b>G30</b>	Polubrzi (SR)	63	1,65	120 g/h	0,40	20	30	35
	Pomoćni (AUX)	50	1,00	73 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	254 g/h	2,20			
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) <b>G31</b>	Polubrzi (SR)	63	1,65	118 g/h	0,40	20	30	35
	Pomoćni (AUX)	50	1,00	71 g/h	0,40			
	Mini Wok (MW)	93 P	3,50	250 g/h	2,20			

Vrsta korišćenog gasa	Konfiguracija modela 4 GORIONIKI	Nazivni protok toplote (u Kw)	Ukupna nazivna potrošnja	Vazduh (m <sup>3</sup> ) potreban za sagorevanje 1m <sup>3</sup> gasa
<b>G20</b> 20 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 l/h	9,52
<b>G30</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 g/h	30,94
<b>G31</b> 30 mbar	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 g/h	23,80

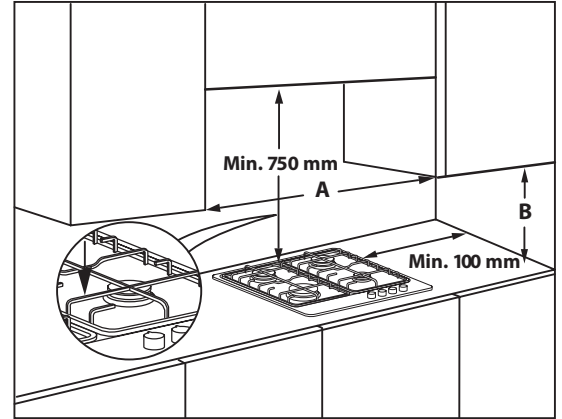
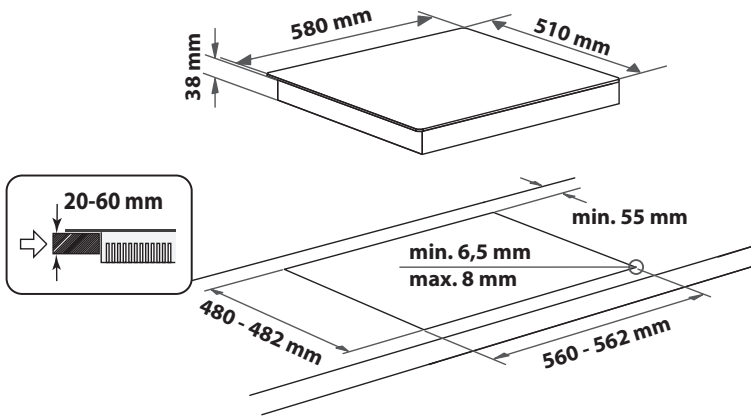
**ELEKTRIČNO NAPAJANJE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W**

# MONTAŽA (KLASA 3)

## TEHNIČKE INFORMACIJE ZA MONTERA

- Prilikom rukovanja proizvodom, njegove pripreme i montaže koristite zaštitne rukavice.
- Ovaj proizvod može da se ugradi u radnu površinu debljine od 20 do 60 mm.
- Ukoliko ispod ploče za kuvanje nema rerne, montirajte pregradnu ploču sa površinom koja je najmanje jednaka otvoru u radnoj površini. Ploču treba montirati najviše 150 mm ispod gornjeg dela radne površine, ali ne manje od 20 mm od donjeg dela ploče za kuvanje. Ukoliko želite da ispod ploče za kuvanje montirate rernu, pobrinite se da je opremljena sistemom za hlađenje.

## DIMENZIJE I RAZMACI



**NAPOMENA:** ako je razmak „A“ između strana elemenata od 600 do 730 mm, visina „B“ mora biti najmanje 530 mm. Ako je razmak „A“ između strana elemenata veći od širine ploče za kuvanje, visina „B“ mora biti najmanje 400 mm. U slučaju montaže aspiratora iznad površine za kuvanje, informacije o pravilnim razmacima potražite u uputstvu za aspirator.

## SASTAVLJANJE

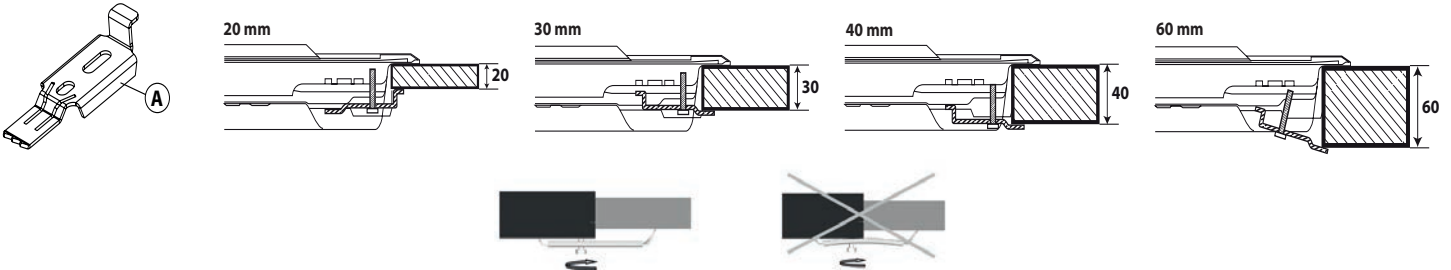
Nakon čišćenja okolne površine, postavite datu zaptivku na ploču za kuvanje kao što je prikazano na slici.

Stavite ploču za kuvanje u otvor na radnoj površini napravljen u skladu sa dimenzijama navedenim u uputstvu.



**NAPOMENA:** električni kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za izvlačenje prema gore.

Pričvrstite ploču za kuvanje korišćenjem priloženih nosača (A). Stavite nosače na odgovarajuće rupe obeležene strelicom i pričvrstite ih vijcima u skladu sa debljinom radne površine (pogledajte sledeće slike).

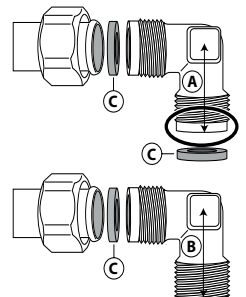


## PRIKLJUČENJE GASA

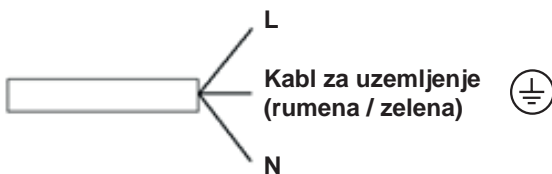
- Priključite priložen kolenasti fitting (A)\* ili (B)\* na glavnu dovodnu cev ploče za kuvanje stavljajući pri tome između priloženu podlošku (C) u skladu sa standardom EN 549.

\* Upotrebite kolenasti fitting (A) u Francuskoj, a fitting (B) u svim ostalim zemljama.

- Posle priključenja na gas proverite sapunicom da li gde curi. Uključite gorionike i okrenite dugmad od maksimalnog do minimalnog položaja kako biste proverili stabilnost plamena.



## ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK



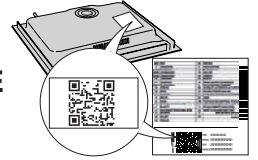
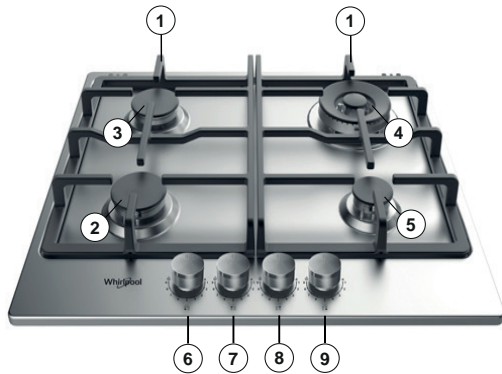
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem [www.register10.eu](http://www.register10.eu).



**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**

**OPIS PROIZVODA**

1. Rešetke za postavljanje posuda koje mogu da se skinu
2. Polubrzi gorionik
3. Polubrzi gorionik
4. Mini Wok gorionik
5. Pomoćni gorionik
6. Dugme za upravljanje polubrzim gorionikom
7. Dugme za upravljanje polubrzim gorionikom
8. Dugme za upravljanje gorionikom Mini Wok
9. Dugme za upravljanje pomoćnim gorionikom

**Simboli**

- Zacrnjen krug ● Slavina zatvorena
- Velik plamen 🔥 Maksimalno otvaranje/dovod i električno paljenje
- Mali plamen 🔥 Minimalan otvor ili umanjeno dovod

**PRVA UPOTREBA****KAKO KORISTITI PLOČU ZA KUVANJE**

**!** Nemojte dozvoliti da se plamen gorionika proširi preko ivica tiganja.

**VAŽNO: prilikom korišćenja ploče za kuvanje čitav deo na kome se nalazi ploča za kuvanje može da postane vruć.**

- Kako biste upalili jedan od gorionika, okrenite odgovarajuće dugme suprotno od pravca kretanja kazaljke na satu do položaja za najveći plamen.
- Pritisnite dugme do komandne table kako biste upalili gorionik.
- Pošto se gorionik upali, nastavite da pritiskate dugme otprilike 5–10 sekundi kako biste omogućili pravilan rad uređaja.
- Uređaj za zaštitu gorionika prekinuće dovod gasa do gorionika ukoliko se plamen slučajno ugasi (u slučaju iznenadne promaje, prekida u snabdevanju gasom, prekipljenja tečnosti itd.).
- Dugme se ne sme pritiskati više od 15 sekundi. Ukoliko se posle tog vremena gorionik ne upali, sačekajte najmanje jednu minutu pre ponovnog paljenja.**

**NAPOMENA: ukoliko se gorionik teško pali usled posebnih lokalnih uslova isporuke gasa, preporučujemo vam da ponovite postupak okretanjem dugmeta u položaj za najmanji plamen.**

**Gorionik može da se ugasi pošto pustite dugme.** To znači da se zaštitni uređaj nije dovoljno jako zagrejavao. U tom slučaju ponovite goreopisani postupak. U slučaju da se plamen gorionika slučajno ugasi, isključite gorionik i ne pokušavajte da ga ponovo upalite bar jedan minut.

**PRAKTIČNI SAVETI ZA KORIŠĆENJE GORIONIKA**

Ova ploča za kuvanje ima gorionike različitih prečnika. Kako bi gorionici što bolje radili, pridržavajte se sledećih pravila:

- Koristite lonce i tiganje čiji je prečnik jednak prečniku gorionika ili nešto veći (pogledajte tabelu na desnoj strani).
- Koristite samo lonce i tiganje sa ravnim dnom.
- Upotrebite pravu količinu vode za pripremanje hrane i poklopite lonac.
- Pobrinite se da lonci na rešetki ne vire preko ivice ploče za kuvanje.
- U slučaju tiganja sa izbočenim dnom (wok) upotrebite pomoćni stalak (nije priložen) koji treba da se koristi isključivo na gorioniku sa više prstenova.
- Izbegavajte slučajne udarce šerpama, rešetkama ili drugim kuhinjskim priborom.
- Ne ostavljajte prazne roštiljske tiganje na uključenom šporetu duže od 5 minuta.

**VAŽNO: nepravilno korišćenje rešetaka može da ošteti ploče za kuvanje; nemojte da postavljate rešetke naopačke ili da njima klizite preko ploče za kuvanje.**

GORIONIK	Ø LONCA
Mini Wok	Od 24 do 26 cm
Polubrzi	Od 16 do 22 cm
Pomoćni	Od 10 do 14 cm

Nemojte da koristite:

- Ploče za kuvanje od livenog gvožđa, kamenje za pečenje, lonce i tiganje od gline.
- Rasipače toplote kao što su metalne mreže ili drugi.
- Istovremeno dva gorionika za jednu posudu (npr. lonac za riblju čorbu).

**PRILAGOĐAVANJE APARATA RAZLIČITIM VRSTAMA GASIA**

**!** Radove opisane u nastavku treba da izvrši kvalifikovan serviser.

Ukoliko je aparat namenjen za upotrebu sa vrstom gasa koja se razlikuje od vrste gasa navedene na natpisnoj pločici i nalepnici sa informacijama na gornjem delu ploče za kuvanje, zamenite injektore.

Skinite nalepnicu sa informacijama i stavite je u knjižicu sa uputstvima.

**Upotrebite regulatore pritiska koji odgovaraju pritisku gasa navedenom u uputstvu:**

- Gasni injektor treba da zameni služba za korisnike ili kvalifikovan serviser.
- Injektor koji nije isporučen zajedno sa aparatom treba naručiti kod službe za korisnike.
- Podesite položaj slavina vezano za najmanju količinu gasa.

**NAPOMENA: ukoliko se koristi tečni naftni gas (G30/G31), vijak za podešavanje najmanje količine gasa treba da se što jače zavrne.**

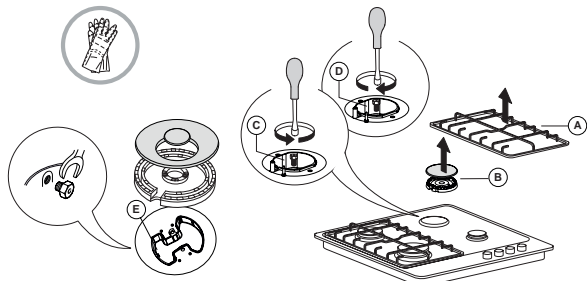
**VAŽNO: u slučaju problema sa okretanjem dugmadi za gorionike, obratite se službi za korisnike radi zamene slavine gorionika u slučaju da je neispravna.**

**VAŽNO: u slučaju korišćenja boce ili posude za gas ista mora da bude pravilno postavljena (uspravno).**

## ZAMENA INJEKTORA (pogledajte tablicu mlaznica u Bezbednosnim uputstvima)

⚠ Radove opisane u nastavku treba da izvrši kvalifikovan serviser.

- Skinite rešetke (A).
- Izvucite gorionike (B).
- Pomoću nasadnog ključa odgovarajuće veličine odvrnite injektor (C), koji treba zameniti.
- Zamenite ga injektorom koji odgovara novoj vrsti gasa.
- Ponovo sastavite injektor u (D).
- U slučaju gorionika sa višestrukum krunom zamenite injektor (E) pomoću viljuškastog ključa.



Pre montaže ploče za kuvanje pričvrstite pločicu za kalibraciju gasa isporučenu zajedno sa injektorima na način da pokriva postojeće informacije u vezi sa kalibracijom gasa.

## PODEŠAVANJE SLAVINA VEZANO ZA NAJMANJU KOLIČINU GASA

⚠ Radove opisane u nastavku treba da izvrši kvalifikovan serviser.

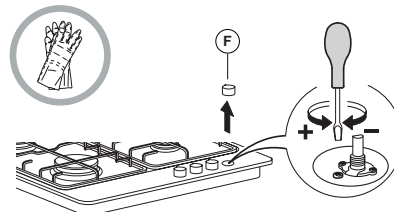
Podešavanje treba izvršiti sa slavnom u položaju za najmanju količinu gasa (fiamma piccola).

Primarni vazduh gorionika ne mora se podešiti.

Kako bi najmanja količina bila pravilno podešena, skinite dugme (F) i postupite na sledeći način:

- zavrtnite vijak kako biste smanjili visinu plamena (-);
- odvrtnite vijak kako biste povećali visinu plamena (+).

Uključite gorionike i okrenite dugmad od maksimalnog položaja do minimalnog položaja kako biste proverili stabilnost plamena.



Posle završetka podešavanja ponovo zaptite voskom za zaptivanje ili ekvivalentnim materijalom.

## TABELA ZA KUVANJE

NIVO	NAČIN/VRSTA KUVANJA (PREPORUČUJE SE ZA)	SAVETI ZA KUVANJE
1-2	ODRŽAVANJE TOPLOTE	Idealno za omekšavanje putera, sporo topljenje čokolade na pari, otapanje malih porcija, kremasti rižoto.
	BLAGO KUVANJE	
3-4	LAGANO KLJUČANJE	Idealno za recepte sa sporijim kuvanjem (pirinač, soseve, pečenje, ribu) sa tečnostima (vodom, vinom, supom) i za pripremu kremaste paste, uz održavanje blagog ključanja.
	KRČKANJE	
5-6	PEČENJE	Idealno za dinstanje, krčkanje povrća, dugo kuvanje, dodatni pribor za predzagrevanje, kuvanje dok ne postane kremasto.
	PRŽENJE	
7-8	PRŽENJE UZ MEŠANJE	Idealno za stvaranje zapečene korice, početak kuvanja, brzo ključanje tečnosti, prženje duboko zamrznutih proizvoda, grilovanje mesa i ribe, održavanje ključanja.
	GRILOVANJE	
9	BRZO ZAGREVANJE	Idealno za brzo povećavanje temperature hrane ili za brzo zagrevanje tečnosti (voda).

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ Isključite uređaj sa električne mreže.

### ČIŠĆENJE PLOČE ZA KUVANJE

- Sve emajlirane i staklene delove treba čistiti toplom vodom i neutralnim rastvorom.
- Površine od nerđajućeg čelika mogu da promene boju ukoliko ostanu predugo u dodiru sa tvrdom vodom ili agresivnim detergentima. Prolivenu tečnost (vodu, sos, kafu itd.) treba obrisati pre nego što se osuši.
- Očistite ploču za kuvanje toplom vodom i neutralnim detergentom, a zatim je obrišite mekanom krpom ili krpom od kože. Skinite skorele ostatke pomoću posebnih sredstava za čišćenje površina od nerđajućeg čelika.

**NAPOMENA: površine od nerđajućeg čelika čistite samo mekanom krpom ili sunderom.**

- Nemojte da koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi hlora ili mrežice za čišćenje posuda.
- Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.
- Nemojte da koristite zapaljive proizvode.
- Nemojte da ostavljate kisele ili alkalne materije kao što su sirće, senf, so, šećer ili sok od limuna na ploči za kuvanje.

### ČIŠĆENJE DELOVA PLOČE ZA KUVANJE

- Staklene i emajlirane delove treba čistiti isključivo mekanom krpom ili sunderom.
- Rešetke, poklopci gorionika i gorionici mogu da se skinu kako bi se očistili.
- Očistite ih rukom koristeći toplu vodu i neabrazivan detergent i pri tome skinite sve ostatke hrane i proverite da li su otvori gorionika zapušeni.
- Isperite i osušite.
- **Rešetke od živog gvožđa se mogu prati u mašini za pranje sudova. Uklonite svu zagorelu hranu pre nego što postavite rešetke na najnižu pregradu u mašini za pranje sudova.**
- Vratite gorionike i njihove poklopce u odgovarajuća kućišta.
- Prilikom zamene rešetaka pobrinite se da mesto na kome stoji posuda bude tačno iznad gorionika.
- Kod modela sa dugmetom za električno paljenje gasa i zaštitnim uređajem treba dobro očistiti dugme kako bi se obezbedio pravilan rad. Redovno proveravajte te delove i po potrebi ih očistite nakvašenom krpom. Skinite skorele ostatke hrane čačalicom ili iglom.

**NAPOMENA: kada gorionici nisu u kućištu, nemojte da koristite uređaj za električno paljenje kako biste izbegli njegovo oštećenje.**

## OTKLANJANJE PROBLEMA

Ukoliko ploča za kuvanje ne radi kako bi trebalo, pogledajte vodič za rešavanje problema pre nego što pozovete službu za korisnike.

### 1. Gorionik neće da se upali ili plamen nije ravnomeran

Proverite:

- da li su dovodi gasa ili električne energije zatvoreni, odnosno isključeni, a naročito da li je slavina za dovod gasa otvorena;
- da li je boca za gas (tečni gas) prazna;
- da li su otvori u gorioniku zapušeni;
- da li je dugme za paljenje gasa zaprljano;
- da li su svi delovi gorionika pravilno postavljeni;
- da li u blizini ploče za kuvanje ima promaje.

### 2. Gorionik se gasi

Proverite:

- da li je prilikom paljenja gorionika dugme dovoljno dugo pritisnuto kako bi se uključio zaštitni uređaj;
- da li su otvori u gorioniku pored termopara zapušeni;
- da li je završetak zaštitnog uređaja zaprljan;
- da li je najmanja količina gasa pravilno podešena (pogledajte odgovarajući odeljak).

### 3. Posude nisu stabilne

Proverite:

- da li je površina na kojoj stoji posuda potpuno ravna;
- da li je posuda postavljena tačno iznad gorionika;
- da li su rešetke zamenjene ili nepravilno postavljene.

Ukoliko i posle navedenih provera kvar još uvek postoji, obratite se najbližoj službi za korisnike.

## POSTPRODAJNI SERVIS

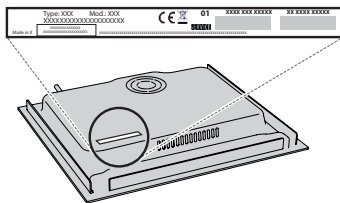
### PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **OTKLANJANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

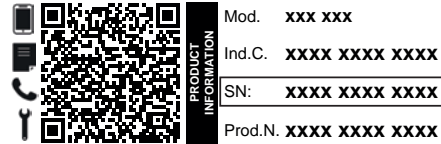
### UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce potrebno je da navedete:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model uređaja;



- serijski broj (broj iza reči SN na pločici sa podacima koja se nalazi ispod uređaja). Serijski broj je takođe naveden u dokumentaciji;



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom postprodajnom servisu (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti izvedene na pravi način).

### Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Na našoj veb-lokaciji [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.



⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (втяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться перемкнути втяжку (за наявності) на вищий рівень потужності.

⚠ Недотримання рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, може призвести до займання або вибуху з подальшими матеріальними збитками або травмами.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** за процесом готування слід наглядати. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із змістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким

дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі пошкодження скла конфорки: негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; не торкайтеся поверхонь приладу; не користуйтеся приладом.

Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

## **ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ**

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім приладом для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не користуйтеся приладом на вулиці.

⚠ Використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Якщо поверхня варильної панелі виконана зі скла, не використовуйте чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каменю каструлі та сковороди.

Не використовуйте: пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

## **УСТАНОВЛЕННЯ**

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, підключення водопостачання (за наявності) і електричних з'єднань, як і ремонтні роботи, повинні виконуватися кваліфікованим персоналом. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Недозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці – існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення приладу слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м<sup>3</sup>/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см<sup>2</sup>; вхідний отвір повинен бути захищеним від будь-якого блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямым способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, необхідно встановити піддон для збирання рідини (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

У разі виникнення труднощів з повертанням ручок керування потужністю пальників зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити кран пальника, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

## **ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ**

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці "Технічні умови пальників і сопел".

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальній позначці (або на заводській табличці даних).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити і підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регульовальний гвинт.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру.

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Підключення за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевій). Підключення до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці підключення газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Підключення безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью. З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам актуальних національних нормативів.

⚠ **ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що даний прилад сумісний з системою газопостачання, якою плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад несумісний з наявною системою, див. розділ "Налаштування відповідно до іншого типу газу".

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1\*), а потім мінімальне (2\*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

### **НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал).

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**

⚠ **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній таблиці.

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополісного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутись до виробника, сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни на ідентичний кабель, щоб уникнути небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.


### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.


### **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

### **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконаватися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

### **ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ**

Використовувати каstrулі та сковороди, площа дна яких дорівнює площі конфорки.

Використовувати тільки каstrулі та сковороди з плоским дном. За нагоди накривати каstrулі кришками під час приготування.

Використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1. Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

ТЕХНІЧНІ УМОВИ ПАЛЬНИКІВ І СОПЕЛ UA

КАТЕГОРІЯ II2H3+

Тип газу, що використовується	Тип конфорки	Маркування форсунки	Номинальна потужність теплового потоку кВт	Номинальне споживання	Номинальний обсяг споживання кВт	Тиск газу мбар		
						мін	ном.	макс.
ПРИРОДНИЙ ГАЗ (Метан) <b>G20</b>	Напівшвидка (SR)	95 Z	1,65	157 л/год	0,40	17	20	25
	Допоміжна (AUX)	72 X	1,00	95 л/год	0,40			
	Міні-вок (MW)	138 A	3,50	333 л/год	2,20			
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Бутан) <b>G30</b>	Напівшвидка (SR)	63	1,65	120 г/год	0,40	20	28-30	35
	Допоміжна (AUX)	50	1,00	73 г/год	0,40			
	Міні-вок (MW)	93 P	3,50	254 г/год	2,20			
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Пропан) <b>G31</b>	Напівшвидка (SR)	63	1,65	118 г/год	0,40	25	37	45
	Допоміжна (AUX)	50	1,00	71 г/год	0,40			
	Міні-вок (MW)	93 P	3,50	250 г/год	2,20			

Тип газу, що використовується	Конфігурація моделі 4 КОНФОРКИ	Номинальна потужність теплового потоку (кВт)	Загальний номінальний обсяг споживання	Об'єм повітря (м <sup>3</sup> ), необхідний для спалювання 1 м <sup>3</sup> газу
<b>G20</b> 20 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 л/год	9,52
<b>G30</b> 28-30 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 г/год	30,94
<b>G31</b> 37 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 г/год	23,80

ДЖЕРЕЛО ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ: 220–240В~50-60Гц–0,6Вт

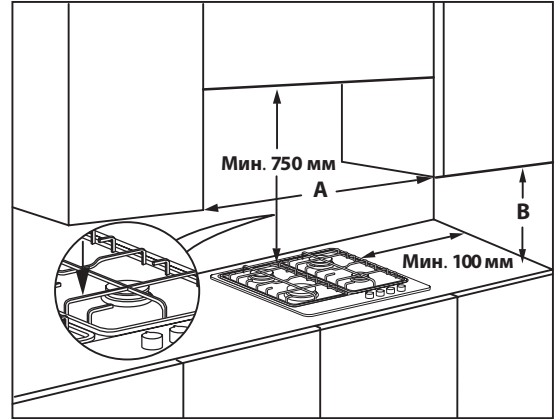
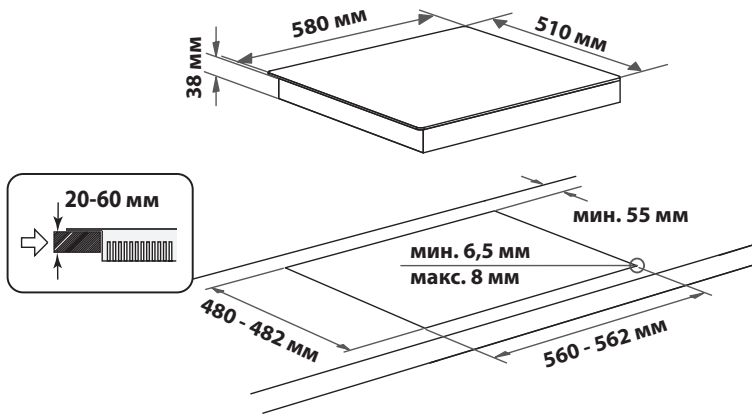


# УСТАНОВЛЕННЯ (КЛАС 3)

## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖУ

- Під час обслуговування приладу, його підготовки до роботи та встановлення використовуйте захисні рукавиці.
- Для вбудування цього продукту підійдуть робочі поверхні завтовшки 20–60 мм.
- Якщо під варильною панеллю немає духової шафи, вставте піддон зонайменше такого ж розміру, як і отвір на робочій поверхні. Цей піддон слід розмістити максимум на 150 мм нижче верхньої частини робочої поверхні, але в жодному разі не ближче 20 мм від дна варильної панелі. Якщо ви плануєте встановлювати під варильною панеллю духову шафу, вона має бути оснащена системою охолодження.

## РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



**ПРИМІТКА.** Якщо відстань «А» між настінними шафами має значення в діапазоні від 600 до 730 мм, висота «В» повинна мати значення принаймні 530 мм.

Якщо відстань «А» між настінними шафами більша за ширину варильної поверхні, висота «В» повинна мати значення принаймні 400 мм. У разі встановлення витяжки над варильною панеллю див. інструкції виробника витяжки, щоб визначити правильну відстань.

## МОНТАЖ

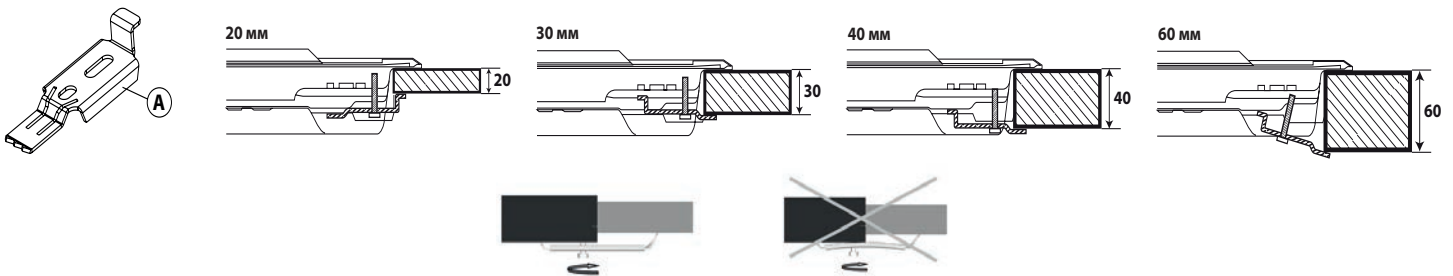
Очистивши поверхню по периметру, застосуйте до варильної панелі прокладку з комплекту постачання (див. рисунок).

Розмістіть варильну панель в отворі робочої поверхні, зробленого відповідно до вказаних у цих інструкціях розмірів.



**ПРИМІТКА.** Кабель живлення має бути достатньо довгим, щоб його можна було витягнути нагору.



Закріпіть варильну панель за допомогою скоб (А), що входять до комплекту. Припасуйте скоби відповідно до отворів, як показано стрілками на малюнку, а тоді затягніть їх за допомогою шурупів відповідно до товщини робочої поверхні (див. малюнки нижче).

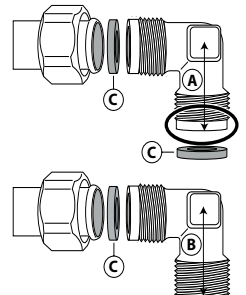


## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

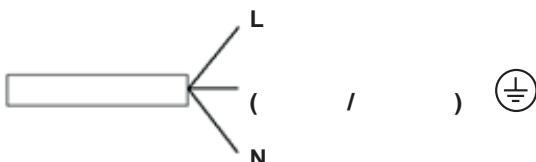
- З'єднайте колінчастий патрубок (А)\* або (В)\*, що входить до комплекту варильної панелі, з головною впускною трубою, поставивши між ними прокладку (С), що входить до комплекту та відповідає стандарту EN 549.

\* Використовуйте патрубок А у Франції, а патрубок В для всіх інших країн.

- Підключивши варильну панель до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витoku газу. Запаліть конфорки та поверніть відповідні ручки керування потужністю конфорок у максимальне , а тоді в мінімальне  положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



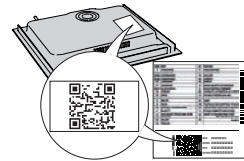
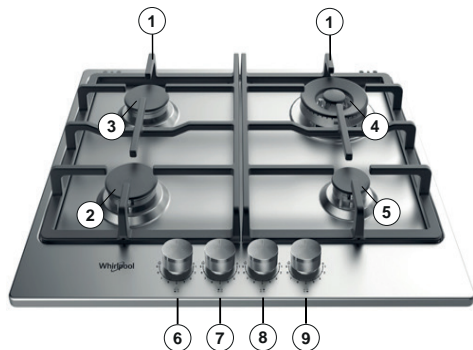
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.register10.eu](http://www.register10.eu).



**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

**ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**

**ОПИС ВИРОБУ**

1. Знімні решітки для каструль
2. Напівшвидка конфорка
3. Напівшвидка конфорка
4. Міні-вок конфорка
5. Допоміжна конфорка
6. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
7. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
8. Ручка керування потужністю конфорки Міні-вок
9. Ручка керування потужністю допоміжної конфорки

**Символи**

- Зафарбований круг ● Перекритий кран
- Велике полум'я Максимальний отвір/подача й електричне запалювання
- Мале полум'я Мінімальний отвір і знижена подача

**ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ****ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ**

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

**ВАЖЛИВО!** під час використання варильної панелі може нагріватися вся її поверхня.

- Щоб запалити одну з конфорок, поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я.
- Притисніть ручку до панелі керування, щоб запалити конфорку.
- Утримуйте ручку натиснутою впродовж 5–10 секунд після запалювання конфорки, щоб прилад запрацював належним чином.
- Захисний механізм цієї конфорки вимикає подачу газу на конфорку, якщо полум'я раптом зникає (через несподіваний протяг, перебої в подачі газу, википання рідини тощо).
- Не рекомендовано утримувати ручку натиснутою понад 15 секунд. Якщо і після цього періоду часу конфорка не запалиться, зачекайте хвилину, перш ніж спробувати запалити її ще раз.**

**ПРИМІТКА.** Якщо через певні місцеві умови та якість подачі газу виникають труднощі із запаленням конфорок, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

**Полум'я конфорки може згаснути, якщо відпустити ручку.** Це означає, що захисний механізм недостатньо прогрівся. У такому разі повторіть перелічені вище дії.

Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть газ ручкою регулювання та зачекайте приблизно 1 хвилину перед тим як запалювати його знову.

**ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК**

Ця варильна панель має конфорки різного діаметру. Щоб ефективніше використовувати конфорки, радимо:

- використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. таблицю праворуч);
- використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном;
- використовувати правильну кількість води для приготування страв і накривати каструлі кришками;
- стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі;
- (для сковорід із вигуклим дном – вок) використовувати допоміжну решітку, яку слід розташувати тільки над багатокільцевою конфоркою;
- уникайте випадкових ударів каструлями, ґратками або іншою кухонними начинням;
- Не залишайте порожні сковороди для барбекю на увімкненій конфорці більше 5 хвилин.

**ВАЖЛИВО!** Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі. Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

КОНФОРКА	Ø КАСТРУЛІ
Міні-вок	Від 24 до 26 см
Напівшвидка	Від 16 до 22 см
Допоміжна	Від 10 до 14 см

Не використовуйте:

- чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди;
- пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо);
- одночасно дві конфорки для однієї посудини (наприклад, довга посудина для приготування риби).

**НАЛАШТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

Якщо на варильну панель постачатиметься інший тип газу, ніж указано в таблиці технічних даних і на інформаційній етикетці на самій верхній панелі, змініть форсунки. Зніміть інформаційну етикетку та зберігайте її в посібнику з інструкціями.

**Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в цих інструкціях:**

- Лише працівники центру післяпродажного обслуговування або кваліфіковані фахівці повинні замінювати газові форсунки.
- Форсунки, які не входять до комплекту постачання, слід замовляти в центрі післяпродажного обслуговування.
- Установіть для кранів подачі газу мінімальне значення.

**ПРИМІТКА.** У разі використання зрідженого нафтового газу (G30/G31) гвинт регулювання мінімального значення потрібно максимально закрутити.

**ВАЖЛИВО!** У разі виникнення труднощів з поверненням ручок керування потужністю конфорок, зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити несправний кран конфорки.

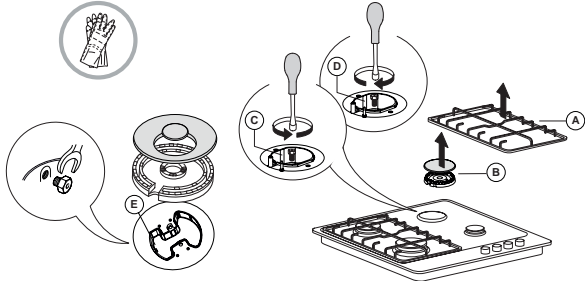
**ВАЖЛИВО!** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщуються належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них варильну панель.

**ВАЖЛИВО!** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщуються належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них варильну панель.

## ЗАМІНА ФОРСУНОК (див. Таблицю форсунок в Інструкціях з техніки безпеки)

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

- Зніміть решітки (A).
- Витягніть конфорки (B).
- За допомогою торцевого ключа відповідного розміру розкрутіть форсунку (C) яку потрібно замінити.
- Замініть її на форсунку, придатну для нового типу газу.
- Вмонтуйте форсунку (D).
- Якщо конфорка має декілька коронок, замініть форсунку за допомогою бічного гайкового ключа (E).



Перш ніж установлювати варильну панель, не забудьте прикріпити табличку калібрування газу, що постачається з форсунками, щоб вона відповідала фактичним даним про калібрування подачі газу.

## НАЛАШТУВАННЯ КРАНІВ НА МІНІМАЛЬНУ ПОДАЧУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

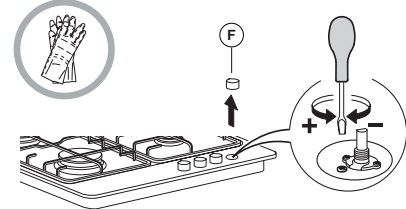
Налаштовувати подачу газу потрібно тоді, коли кран знаходиться в положенні мінімальної подачі (♻ (маленьке полум'я)).

Первинне повітря в конфорках налаштовувати не потрібно.

Щоб пересвідчитися в правильному налаштуванні мінімальної подачі газу, зніміть ручку керування потужністю конфорки (F) та виконайте перелічені нижче дії:

- Закрутіть гвинт, щоб зменшити висоту полум'я (-);
- Послабте гвинт, щоб збільшити висоту полум'я (+).

На цьому етапі запаліть конфорку та поверніть ручку керування потужністю конфорки на максимальне (♻), а тоді на мінімальне (♻) значення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



Завершивши налаштування, запечатайте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ	МЕТОД/СПОСІБ ГОТУВАННЯ (РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ)	ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
1-2	ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА	Підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду на водяній бані, розморожування дрібних порцій, заправки різонуті соусом.
	БЕРЕЖНЕ ПРИГОТУВАННЯ	
3-4	ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ	Підходить для приготування на повільному вогні (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (наприклад, з водою, вином, бульйоном), заправки макаронів соусом та підтримання повільного кипіння.
	ТУШКУВАННЯ	
5-6	СМАЖЕННЯ	Підходить для пасерування, тушкування овочів, приготування протягом тривалого часу, розігрівання посуду, розварювання.
	ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ	
7-8	СТІР-ФРАЙ	Підходить для підрум'янювання, початкової стадії приготування, швидкого доведення рідин до кипіння, смаження продуктів глибокої заморозки, приготування на грилі м'яса і риби, підтримання інтенсивного кипіння.
	ГРИЛЬ	
9	ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ	Підходить для швидкого підігрівання страв або швидкого нагрівання рідин (води).

## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

### ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Усі емальовані та скляні частини слід очищувати теплою водою та нейтральним розчином.
- Під час тривалого контакту з вапнистою водою або абразивними миючими засобами на поверхнях із нержавіючої сталі можуть виникнути плями. Пролиту рідину (вода, соус, кава тощо) слід витирати одразу, ще до того, як вона засохне.
- Очищувати панель потрібно теплою водою та нейтральним миючим засобом, а тоді витирати насухо за допомогою м'якої тканини чи замші. Бруд від припалених решток їжі видаляйте за допомогою спеціальних очисників для поверхонь із нержавіючої сталі.

**ПРИМІТКА. Нержавіючу сталь слід чистити тільки за допомогою м'якої тканини або губки.**

- Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.
- Ніколи не застосовуйте пристрої, у яких для очищення використовується пара.
- Не використовуйте займісті продукти.
- Не залишайте кислотні або лужні речовини, наприклад оцет, гірчицю, сіль, цукор чи лимонний сік на варильній панелі.

### ОЧИЩЕННЯ ЧАСТИН ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Чистьте скляні й емальовані частини лише за допомогою м'якої тканини чи губки.
- Решітки, кришки конфорок і конфорки можна також зняти, щоб почистити їх.
- Очистьте їх вручну за допомогою теплої води з неабразивним миючим засобом, видаляючи будь-які рештки їжі. Перевірте, чи жоден з отворів конфорки не забився.
- Промийте та висушіть їх.
- **Чавунну решітку можна мити в посудомийній машині. Перед тим, як помістити решітки в низ посудомийної машини, видаляйте рештки їжі, що пригоріла.**
- Вставте конфорки у відповідні гнізда та належним чином накрийте конфорки кришками.
- Ставлячи на місце решітку, переконайтеся, що місце для каstrулі збігається з конфоркою.
- Для забезпечення справної роботи на моделях, що містять поршень електричного запалювання та захисний механізм, слід ретельно очищати край поршня. Часто перевіряйте ці елементи, а в разі необхідності чистьте їх вологою тканиною. Будь-які припалені рештки їжі слід видалити за допомогою зубочистки або голки.

**ПРИМІТКА. Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.**

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте "Посібник з усунення несправностей", щоб визначити проблему.

### 1. Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне

Перевірте, чи:

- не перекрита подача газу та джерело живлення, а особливо, чи відкритий кран подачі газу;
- газовий балон (зріджений газ) не порожній;
- не забиті отвори конфорки;
- не забруднена вилка розетки;
- усі частини конфорки розташовані правильно;
- біля варильної панелі немає протягів.

### 2. Конфорка гасне

Перевірте, чи:

- під час запалювання конфорки ви протягом тривалого часу утримували натиснутою ручку керування потужністю конфорки, щоб активувати захисний механізм;
- не забиті отвори конфорки біля термопари;
- не забруднено край захисного механізму;
- правильно налаштовано мінімальну подачу газу (див. відповідний розділ).

### 3. Резервуари конфорки нестабільні

Перевірте, чи:

- дно резервуара ідеально рівне;
- резервуар розміщено на конфорці рівно по центру;
- не переплутано місця решіток і їх правильно встановлено.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

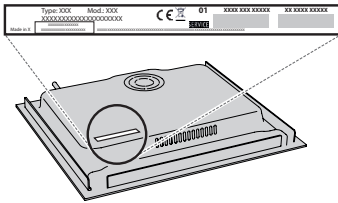
**ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:**

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

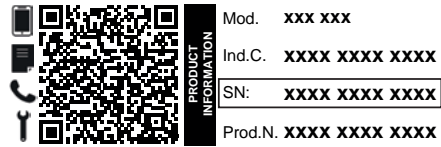
**ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.**

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;

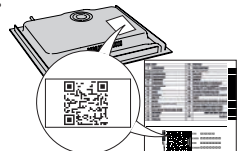


- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

**З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:**

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Виробляється за ліцензією.



## من المهم قراءتها والالتزام بها

الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

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

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

⚠️ استخدم الأواني والقدر التي لها نفس عرض الشعلات أو التي تزيد قليلاً عنه (انظر الجدول المعني). تأكد أن الأوعية المستندة على دعائم لا تبرز خارج حافة الموقد.

⚠️ الاستخدام غير الصحيح للشبكات يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالموقد: لا تضع الشبكات بشكل مفلوب أو تحركها على الموقد.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخرفية والأوعية والأواني المصنوعة من التراكوتا. نشرات السخونة، مثل الشبكات المعنية، أو أية أنواع أخرى. شعلتين في نفس الوقت لوعاء واحد (على سبيل المثال غلاية الأسماك).

إذا كانت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فينصح بإعادة التشغيل باستخدام المفتاح مع إدارته إلى إعداد اللهب الصغير.

في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الموقد لمعرفة المسافة الصحيحة. تمثل القدم المطاطية الواقية المثبتة على الشبكات خطر اختناق الأطفال الصغار. بعد خلع الشبكات، يرجى التأكد من تركيب القدم بالكامل بشكل صحيح.

## التركيب

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

⚠️ يجب أن تكون وصلات الكهرباء والغاز متوائمة مع التشريعات المحلية.

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

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

⚠️ استخدم منظفات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

⚠️ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يساهم في تصريف أدخنة الاحتراق.

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

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

⚠️ ويمكن للنظام أيضاً توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، أي من خلال الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. إلا أنه يجب ألا تكون هذه الغرف هي المخصصة للمعيشة أو النوم أو التي يوجد بها خطر نشوب حريق.

⚠️ يُراعى أن الغاز البترولي المسال يهبط إلى الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تشمل الغرف المزودة بأسطوانات غاز مسال على فتحات للسماح بتصريف الغاز عند وقوع تسريب. وبناءً عليه فإنه يحظر تثبيت أسطوانات الغاز المسال، سواء كانت مملوءة جزئياً أو كلياً، أو حفظها في الغرف أو مناطق التخزين الموجودة أسفل مستوى الأرض (كالسراديب مثلاً). ننصح بإبقاء أسطوانة الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن مصادر

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ تنبيه: في حالة تحطم قرص زجاجي ساخن: قم بإطفاء كافة الشعلات على الفور وكذلك أي عنصر تسخين كهربائي، بالإضافة إلى فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالطاقة، لا تقم بلمس سطح الجهاز، لا تستخدم الجهاز قد يتلف الغطاء الزجاجي في حالة تسخينه. قبل غلق الغطاء قم بإطفاء كافة الشعلات والألواح الكهربائية. لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة.

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

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

⚠️ الاستخدام المسموح به

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

⚠️ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت

ضغط الغاز مللي بار			قدرة سخونة منخفضة كيلوواط	الاستهلاك المقدر	المعدل الاسمي للتدفق الحراري كيلوواط	علامة الحاقن	نوع الشعلة	نوع الغاز المستخدم
الحد الأدنى.	اسمي.	الحد الأقصى.						
25	20	17	0,40 0,40 2,20	157 لتر/الساعة 95 لتر/الساعة 333 لتر/الساعة	1,65 1,00 3,50	95 Z 72 X 138 A	متوسطة السرعة (SR) إضافية (AUX) مصغرة WOK (MW)	G20 الغاز الطبيعي (الميثان)
35	28-30	20	0,40 0,40 2,20	120 جراما/الساعة 73 جراما/الساعة 254 جراما/الساعة	1,65 1,00 3,50	63 50 93 P	متوسطة السرعة (SR) إضافية (AUX) مصغرة WOK (MW)	G30 غاز البترول المسال (البيوتان)
45	37	25	0,40 0,40 2,20	118 جراما/الساعة 71 جراما/الساعة 250 جراما/الساعة	1,65 1,00 3,50	63 50 93 P	متوسطة السرعة (SR) إضافية (AUX) مصغرة WOK (MW)	G31 غاز البترول المسال (البيوتان)

نوع الغاز المستخدم	تهينة الموديل 4 شعالت	المعدل الاسمي معدل التدفق (كيلوواط)	المعدل الإجمالي المقدر	الهواء المطلوب (م) لحرق 3م من الغاز
G20 20 مبار	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 لتر/الساعة	9,52
G30 28/30 مبار	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 جراما/الساعة	30,94
G31 37 مبار	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 جراما/الساعة	23,80

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



الحرارة الخارجية (الأفران والدفائيات والموافد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50°م.

إذا واجهت صعوبة في تدوير مقابض الشعلات، فيرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع لتغيير محبس الشعلات إن كان به خلل.  
لا يجب أبداً تغطية الفتحات المستخدمة للتهدية وتصريف الحرارة.

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

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

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

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

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

⚠️ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بتجهيز لإزالة نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب المتبعة. يجب الانتباه جيداً للمتطلبات الخاصة بالتهدية.

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

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

⚠️ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد.  
⚠️ اقتصر على استخدام خرطوم معدني مرن أو صلد لوصلة الغاز.

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

⚠️ توصيل أنبوب مرن خال من الوصلات ومصنوع من الاستانلس ستيل بالملحق الملولب. التجهيز الأنبوبي لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يتعدى طولها 2000 مم وهي ممدودة بالكامل. بمجرد أن يتم التوصيل تأكد أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس الأجزاء المتحركة وغير معرض للضغط. اقتصر على استخدام الأنابيب وإطارات الإحكام التي تتوافق مع التشريعات المحلية المعمول بها.

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

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

⚠️ بعد التوصيل بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام ماء صابوني. قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى 1\* إلى الوضع الأدنى 2\* للتحقق من ثبات اللهب.

**الملائمة للأنواع المختلفة للغاز**

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل).

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

**التحذيرات الكهربائية**

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

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

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

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

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

**التنظيف والصيانة**

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

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

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

**التخلص من مواد التغليف**

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

**تهيئة الأجهزة المنزلية**

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعدلاتها).

من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

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

**نصائح توفير الطاقة**

استخدم الأواني والقدر التي لها قاعدة بعرض مساو لنطاق الطهي.

اقتصر على استخدام الأواني والقدر ذات القواعد المستوية.

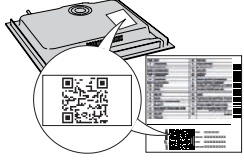
اترك أغذية الأوعية باستمرار فوقها أثناء الطهي إذا أمكن.

استخدم طنجرة (حلة) الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.

**بيان المطابقة**

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

تجد المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) 826/2023 في الرابط التالي: <http://docs.emeaappliancedocs-eu>.



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

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

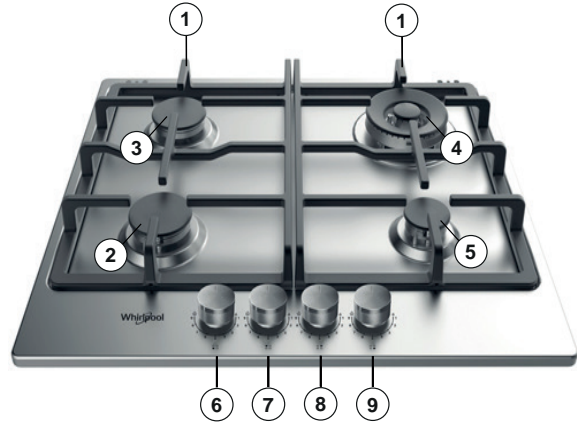


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

## وصف المنتج

- الرموز**
- دائرة مظلمة
  - نطاق علوي مغلق
  - اللهب الكبير
  - أقصى فتح/إمداد والإشعال الكهربائي
  - اللهب الصغير
  - أدنى فتحة أو تقليل الإمداد

1. شبكات استناد الأوعية القابلة للفك
2. الشعلة متوسطة السرعة
3. الشعلة متوسطة السرعة
4. الشعلة مصغرة WOK
5. الشعلة الإضافية
6. مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة
7. مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة
8. مفتاح التحكم في الشعلة مصغرة WOK
9. مفتاح التحكم في الشعلة الإضافية



## الاستخدام اليومي

### طريقة استخدام الموقد

الشعلة	Ø قطر أواني الطهي
مصغرة (WOK) (WM)	من 24 إلى 26 سم
نصف سريع (SR)	من 16 إلى 22 سم
إضافي (AUX)	من 10 إلى 14 سم

لا تستخدم:

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

### ضبط الموقد حسب الأنواع المختلفة للغاز

⚠ يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني مؤهل.

إذا كان الجهاز سيتم استخدامه مع نوع من الغاز مختلف عن الأنواع التي تظهر على لوحة المعايرة والبطاقة الملصقة المثبتة على الموقد من أعلى، فقم بتغيير الحاقنات. انزع بطاقة المعلومات الملصقة واحتفظ بها مع كتيب التعليمات.

استخدم منظمات الضغط المناسبة للحصول على ضغط الغاز المحدد في التعليمات.

- يجب تغيير حاقن الغاز بمعرفة مركز خدمة ما بعد البيع أو من قبل فني مؤهل؛
- يجب طلب شراء الحاقن غير المرفق مع الجهاز عن طريق مركز خدمة ما بعد البيع.
- اضبط الصنابير على الحد الأدنى.

**ملاحظة:** في حالة استخدام غاز البترول السائل (G31/G30)، يجب ربط مسمار ضبط الحد الأدنى للغاز حتى آخره.

**ملاحظة هامة:** إذا وجدت صعوبة في تشغيل مفاتيح الشعلات، فالرجاء الاتصال بخدمة ما بعد البيع لاستبدال صنابير الشعلة إذا كان به عطل.

**ملاحظة هامة:** عند استخدام أسطوانة الغاز، يجب أن يتم تثبيت أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز بشكل صحيح (في الاتجاه الرأسي).

⚠ لا تسمح للهب الشعلات بأن يمتد خارج حافة الإناء.

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

- لإشعال إحدى الشعلات، قم بتدوير المفتاح المناسب عكس اتجاه عقارب الساعة إلى ضبط أقصى لهب.
- اضغط المفتاح تجاه لوحة التحكم لإشعال الشعلة.
- بعد اشتعال الشعلة، استمر في الضغط على المفتاح لمدة 5 - 10 ثوان حتى يعمل الجهاز بالطريقة الصحيحة.
- يقوم جهاز أمان الشعلة بإغلاق إمداد الغاز إلى الشعلة إذا انطفأ اللهب بشكل عارض (بسبب تيار هواء مفاجئ، توقف توصيل الغاز، غليان السوائل وفورانها... الخ).
- يجب عدم الضغط على المفتاح أكثر من 15 ثانية. إذا لم تظل الشعلة مشتعلة بعد انتهاء هذه المدة، فانتظر دقيقة على الأقل قبل أن تحاول مرة أخرى.

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

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

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

### نصائح عملية لاستخدام الشعلات

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

- استخدم الأواني والقذور التي يكون عرض قواعدها بنفس عرض الشعلات أو أكبر بقليل (انظر الجدول الموجود في الجانب الأيمن)؛
- استعمل فقط القذور والأواني ذات القاعدة المسطحة؛
- استخدم كمية مياه مناسبة لطهي الأطعمة واترك الغطاء فوق القدر؛
- تأكد أن القذور التي على الشبكات غير بارزة خارج حافة الموقد؛
- في حالة المقالي المزودة بقواعد محببة (WOK)، استخدم دعامة الشواية، غير المرفقة، والتي لا؛
- تجنب الخيط غير المتعمد للموقد بالأواني أو الأرفف أو أدوات المطبخ الأخرى؛
- تجنب ترك شوايات الستيك فارغة على الشعلة المشغلة لما يزيد عن 5 دقائق.

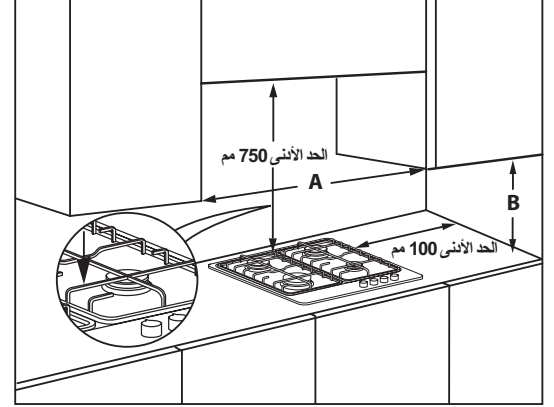
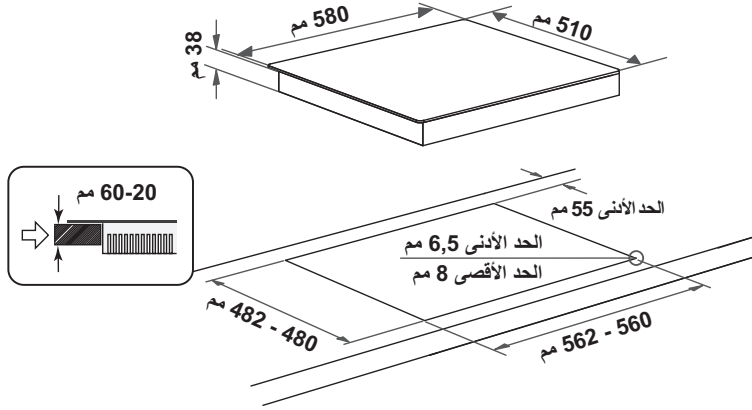
**ملاحظة هامة:** قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للشبكات إلى تلف الموقد؛ لا تضع الشبكات في وضع مقlob أو تقم بامالتها على الموقد.

## التوصيل الكهربائي (الفئة 3)

معلومات فنية لمن يقوم بتركيب الجهاز

- استخدم القفازات الواقية من أجل التعامل مع هذا المنتج وتجهيزه وتركيبه.
- يمكن وضع هذا المنتج في طاولة عمل بسطح سمكه 20 إلى 60 مم.
- في حالة عدم وجود فرن أسفل الموقد، أدخل لوحة فاصلة سطحها يساوي على الأقل الفتحة الموجودة في سطح العمل. يجب أن توضع هذه اللوحة على مسافة ال تزيد عن 150 مم أسفل السطح العلوي لسطح العمل، على ال تقل عن 20 مم من الجانب السفلي للموقد بأي حال من الأحوال. إذا كنت تنوي تركيب فرن أسفل الموقد، فتأكد من أنه مزود بنظام تبريد.

الأبعاد والمسافات التي يجب مراعاتها



ملاحظة: إذا كانت المسافة هي «A» بين خزان الحائط بين 600 مم و 730 ملم ، يجب أن يكون الارتفاع الحد الأدنى من 530 ملم. إذا كانت المسافة «A» بين خزان الحائط أكبر من عرض الفرن ، يجب أن يكون الارتفاع «B» الحد الأدنى من 400 ملم. في حالة وجود غطاء فوق الفرن ، من فضلك الرجوع إلى تعليمات غطاء محرك السيارة إلى المسافة الصحيحة.

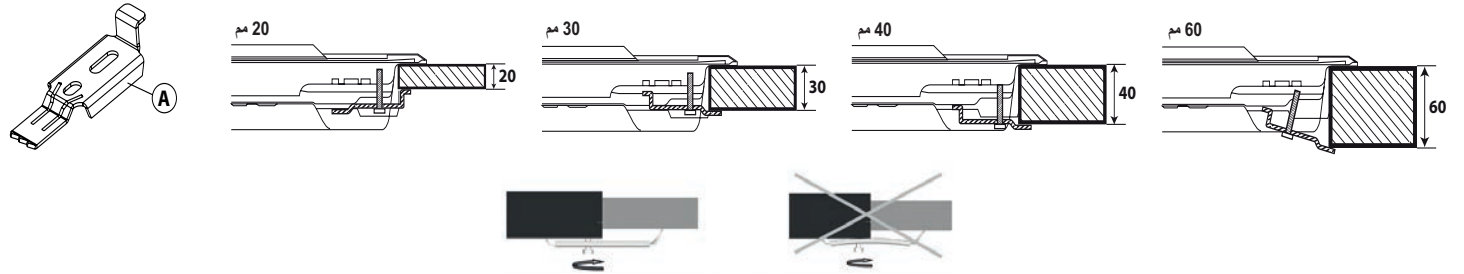
التركيب

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

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

ملاحظة: يجب أن يكون كبل توصيل التيار الكهربائي طويلا بحيث يسمح بتميره لأعلى.

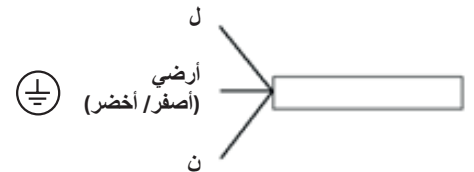
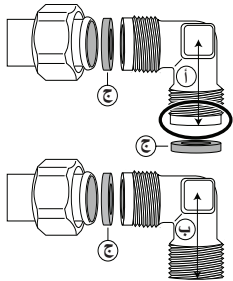
لتثبيت الموقد، استخدم أدوات التثبيت (أ) المرفقة معه. قم بتثبيت أدوات التثبيت في الفتحات المبينة بالسهم وارتبطها بالمسامير اللولبية حسب سُمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).



توصيل الغاز

- قم بتوصيل الوصلة المرفقية (أ) \* أو (ب) \* الواردة مع الموقد بأنبوب المدخل الرئيسي مع تركيب فلكة التثبيت (ج) الواردة مع الموقد بما يتفق مع توجيهات المعيار EN 549.
- استخدم الوصلة المرفقية (أ) في فرنسا واستخدام الوصلة المرفقية (ب) في جميع البلدان الأخرى.
- بعد توصيل مصدر الغاز، تأكد من عدم وجود تسرب وذلك باستخدام ماء به صابون. قم بإشعال الشعلات، وتدوير المفاتيح من موضع الحد الأقصى إلى موضع الحد الأدنى للتأكد من ثبات اللهب.

التوصيل بالتيار الكهربائي



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

### 1. تعذر إشعال الشعلة أو اللهب غير متساو

تأكد مما يلي:

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

### 2. الشعلة لا تبقى مشتعلة

تأكد مما يلي:

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

### 3. الأواني غير ثابتة

تأكد مما يلي:

- قاع الإناء من أسفل مسطح تماماً.
- الإناء تم وضعه في وسط الشعلة.
- الشبكات لم يتم تبديلها أو تم تركيبها بطريقة خاطئة.

إذا استمر حدوث الخلل بعد هذه الفحوصات، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

## خدمة ما بعد البيع

### قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

- تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في دليل التغلب على الأعطال.
- أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

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

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

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،

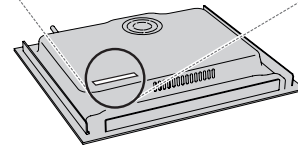
- الرقم التسلسلي (الرقم الوارد بعد كلمة SN على لوحة الصنع الموجودة أسفل الجهاز). يشار إلى الرقم التسلسلي أيضاً في الوثائق.



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

- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

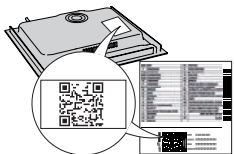
عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).



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

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك،
- زيارة موقعنا [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- وكيدليل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

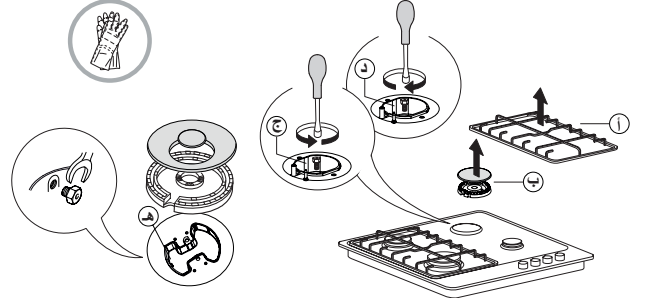
Whirlpool 2024 ©/TM/®. تم إنتاجه بموجب ترخيص.



## استبدال الحاقنات (انظر جدول الحاقنات الوارد في نشرة تعليمات السلامة)

⚠ يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني مؤهل.

- اخلع الشبكة (أ).
- اخلع الشعلات (ب).
- اخلع الحاقن (ج) المراد استبداله باستخدام مفتاح ربط ذي مقاس مناسب.
- استبدله بحاقن مناسب لنوع الغاز الجديد.
- أعد تركيب الحاقن في (د).
- إذا كان لديك شعلة متعددة التيجان، فاستخدم مفتاحاً جانبياً لإعادة تركيب الحاقن (هـ).



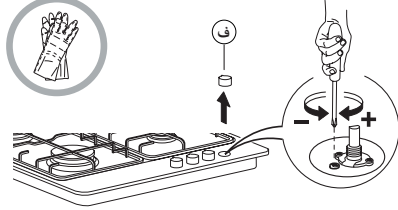
قبل تركيب الموقد، تذكر تثبيت لوحة معايرة الغاز المرفقة مع الحاقنات بالطريقة الموضحة في المعلومات الحالية المتعلقة بمعايرة الغاز.

## ضبط الصنابير على الحد الأدنى للغاز

⚠ يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني مؤهل.

- يجب إجراء الضبط بحيث يكون الصنوبر في موضع ضبط الحد الأدنى للغاز (لهب صغير) (د).
- ليس من الضروري ضبط الهواء الرئيسي في الشعلات.
- لضمان ضبط الحد الأدنى بالطريقة الصحيحة، الخلع المفتاح (ف) واستمر حسب الخطوات التالية
- أحكم ربط المسمار اللولبي لتقليل ارتفاع اللهب (-)؛
- قم بإرخاء المسمار اللولبي لزيادة ارتفاع اللهب (+)؛

في هذه المرحلة، قم بإشعال الشعلات، وتدوير المفاتيح من موضع الحد الأقصى (د) إلى موضع الحد الأدنى (د) للتأكد من ثبات اللهب.



عند الانتهاء من عملية الضبط، أعد إحكام منع التسرب باستخدام شمع مانع للتسرب أو أي مادة مكافئة

## جدول الطهي

المستوى	طريقة/نوعية الطهي (موصى به ل)	نصائح للطهي
1-2	الاحتفاظ بالسخونة الطهي الخفيف	مثالي لإذابة الزبد والصور البطيء للشيكولاته على حمام ماء، وإذابة الكميات الصغيرة وتغلظ اليزوتو بالكريمة.
3-4	الطهي البطيء الطهي لفترة طويلة	مثالي لوصفات الطهي البطيء (الأرز والصوص واللحم المشوي والأسماك) باستخدام السوائل (الماء والنيبيذ والمرقة) وتغلظ المعجنات والحفاظ على غليان خفيف.
5-6	الشواء القلي	مثالي للسوتيه وطهي الخضروات ببطء لفترة طويلة وإجماء الملحقات وتغلظ الطعام.
7-8	القلي السريع الشواء	مثالي للتحمير وبدء الطهي وغلي السوائل بسرعة والقلي السريع للمجمدات وشواء اللحم والأسماك والحفاظ على غليان نشط.
9	التسخين السريع	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للغلي السريع أو لتسخين السوائل (الماء).

## التنظيف والصيانة

⚠ يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل إجراء الصيانة.

### تنظيف سطح الموقد

- لا تنظف اللوح الزجاجي والأجزاء المطلية بطبقة الميناء إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.
- يمكن خلع الشبكات وأغطية الشعلات والشعلات وتنظيفها.
- قم بتنظيفها باليد باستخدام ماء دافئ ومنظف غير كاشط، وتخلص من أي بقايا طعام وتأكد من عدم انسداد أي فتحة من فتحات الشعلات.
- اشطفه وجففه.
- يمكن تنظيف الشبكات المصنوعة من حديد الزهر في غسالة الأطباق.
- أزل أي بقايا أطعمة محترقة قبل وضع الشبكات في الرف السفلي بغسالة الأطباق.
- أعد تركيب الشعلات وأغطية الشعلات بالطريقة الصحيحة في أماكنها المناسبة.
- عند إعادة تركيب الشبكات تأكد أن منطقة حاملات الأواني متوازية مع الشعلة.
- الموديلات المجهزة بقوابس إشعال كهربائية وأداة للسلامة تتطلب تنظيفاً شاملاً لطرف القابض لضمان التشغيل الصحيح. افحص هذه الأشياء بصورة متكررة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة بالماء. يجب إزالة أي طعام متبقي باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.
- ملاحظة: لتجنب تعرض جهاز الإشعال الكهربائي للتلف، لا تستخدمه إذا كانت الشعلات ليست في مكانها.

- يجب تنظيف كل الأجزاء الزجاجية والمصقولة بماء دافئ ومحلول متعادل.
- الأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ قد تظهر بها بقع في حالة غسلها بماء به جبر أو منظفات قوية وتركها بها لمدة طويلة. يجب مسح أي طعام ينسكب على الموقد (ماء، صلصة، قهوة... الخ) قبل أن يجف.
- يجب أن يتم التنظيف بماء دافئ ومنظف متعادل، ثم تجفيفه بقطعة قماش ناعمة أو قطعة شمواء. تخلص من الأوساخ المتصلبة باستخدام منظفات خاصة بالأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل).
- ملاحظة: لا تنظف الأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل) إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.
- لا تستخدم منتجات كاشطة أو أكالة أو منظفات الكلور أو منظفات الأواني المصنوعة من المعدن.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف القابلة للاشتعال.
- لا تترك مواد حمضية أو قلووية، كالخل أو المستردة أو الملح أو السكر أو عصير الليمون على الموقد.