

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ **CAUTION:** Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

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

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

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

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

### PERMITTED USE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### INSTALLATION

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

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

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

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

⚠ WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the 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.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel) Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. ⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

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

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

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

## ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

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

## ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

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

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

## ENERGY SAVING TIPS

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

Only use flat-bottomed pots and pans.

When possible, keep pot lids on during cooking.

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

## DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

CATEGORY II2H3+

| Type of gas used                             | Type of burner  | Injector marking | Rated thermal flow rate kW | Rated consumption | Reduced heat capacity kW | Gas pressure mbar |       |      |
|----------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-------|------|
|                                              |                 |                  |                            |                   |                          | min.              | rat.  | max. |
| NATURAL GAS (Methane) <b>G20</b>             | Rapid (R)       | 115 Y            | 3,00                       | 286 l/h           | 0,60                     | 17                | 20    | 25   |
|                                              | Semi-rapid (SR) | 95 Z             | 1,65                       | 157 l/h           | 0,35                     |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary (AUX) | 72 X             | 1,00                       | 95 l/h            | 0,30                     |                   |       |      |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) <b>G30</b>  | Rapid (R)       | 85               | 3,00                       | 218 g/h           | 0,60                     | 20                | 28-30 | 35   |
|                                              | Semi-rapid (SR) | 63               | 1,65                       | 120 g/h           | 0,35                     |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary (AUX) | 50               | 1,00                       | 73 g/h            | 0,30                     |                   |       |      |
| LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) <b>G31</b> | Rapid (R)       | 85               | 3,00                       | 214 g/h           | 0,60                     | 25                | 37    | 45   |
|                                              | Semi-rapid (SR) | 63               | 1,65                       | 118 g/h           | 0,35                     |                   |       |      |
|                                              | Auxiliary (AUX) | 50               | 1,00                       | 71 g/h            | 0,30                     |                   |       |      |

| Type of gas used      | Model configuration 4 BURNERS | Rated thermal flowrate (kW) | Total rated consumption | Air required (m³) for burning 1m³ of gas |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                        | 695 l/h                 | 9,52                                     |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                        | 531 g/h                 | 30,94                                    |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                        | 521 g/h                 | 23,80                                    |

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

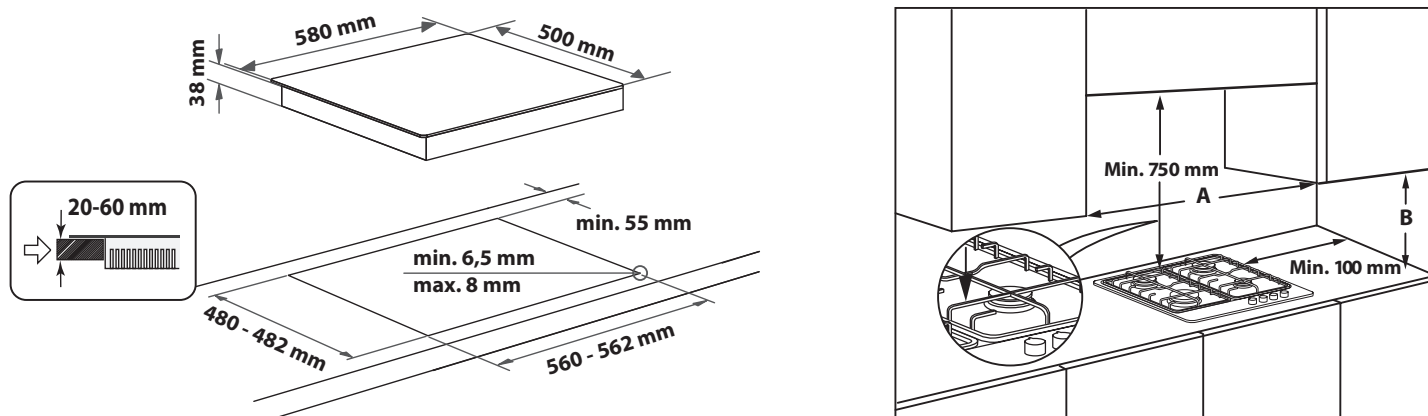


# INSTALLATION (CLASS 3)

## TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

## DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



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

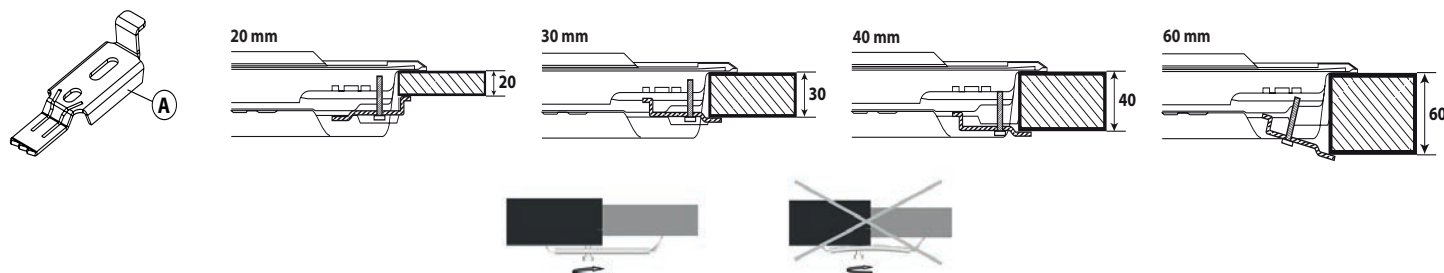
## ASSEMBLY

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

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

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

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

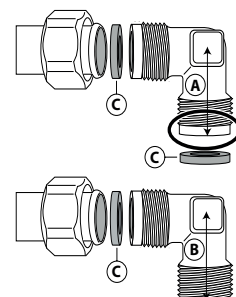


## GAS CONNECTION

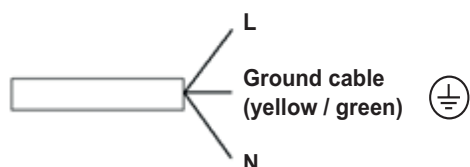
- Connect elbow (A)\* or (B)\* supplied with to the hob inlet main pipe and interpose the washer (C) supplied, in compliance with EN 549.

**\* Use elbow (A) for France and elbow (B) for all other destinations.**

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



## ELECTRICAL CONNECTION



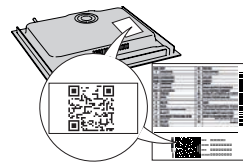


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

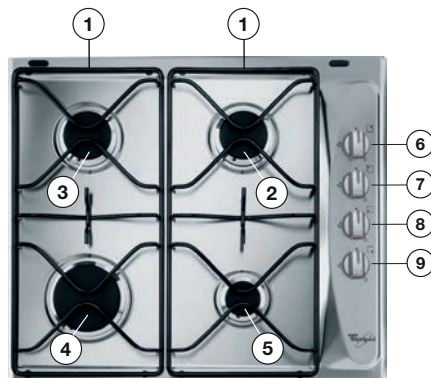


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**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. Rapid burner
5. Auxiliary burner
6. Semi-rapid burner control knob
7. Semi-rapid burner control knob
8. Rapid burner control knob
9. Auxiliary burner control knob

### Symbols

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

## DAILY USE

### HOW TO USE THE HOB

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

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

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

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

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

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

### PRACTICAL ADVICE FOR USING THE BURNERS

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

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

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

| BURNER     | POT Ø            |
|------------|------------------|
| Rapid      | From 24 to 26 cm |
| Semi-rapid | From 16 to 22 cm |
| Auxiliary  | From 8 to 14 cm  |

Do not use:

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

### 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.**

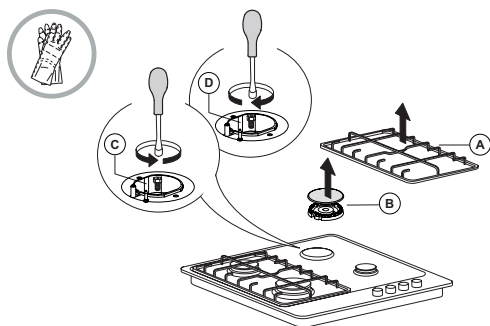
**IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.**

**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).



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).

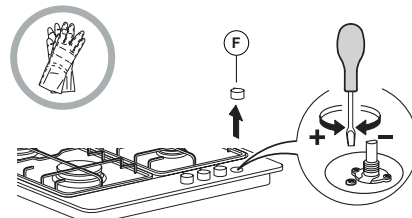
The primary air of the burners does not need to be adjusted.

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 maximum position

to minimum position to check flame stability.



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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

### CLEANING THE HOB SURFACE

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

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

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

### CLEANING THE HOB PARTS

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

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

## TROUBLESHOOTING

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

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

Check that:

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

### 2. The burner does not stay lit

Check that:

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

### 3. The containers are not stable

Check that:

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

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

AFTER-SALES SERVICE

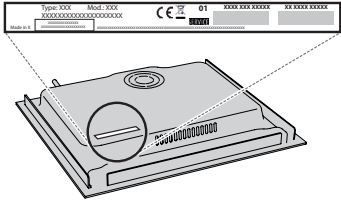
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

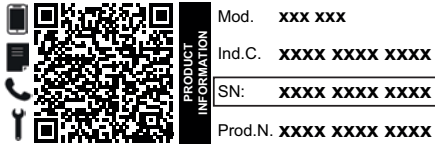
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After-sales service, always specify:

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



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

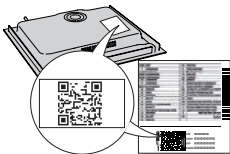


- your full address;
- your telephone number.

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

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

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



®/TM/ © 2025 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 n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes pour l'installation qui devraient contenir les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ **ATTENTION:** 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 de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible), afin d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce par une ventilation supplémentaire. Consulter un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

⚠ 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.

⚠ Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien aéré. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

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.

⚠ **ATTENTION:** Cet appareil est uniquement destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.

⚠ 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.

L'appareil doit être installé dans une habitation domestique pour des fonctions ménagères typiques.

⚠ **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.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Les conditions d'ajustement pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique du produit.

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

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

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

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de laceration) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais

d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique). Des réparations non-professionnelles non autorisées par le fabricant pourraient donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne sera pas couvert par la garantie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

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

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

### MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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



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

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

Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.

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

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

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

| Type de gaz utilisé                          | Type de brûleur  | Marque de l'injecteur | Puissance thermique nominale kW | Consommation nominale | Puissance thermique réduite kW | Pression du gaz mbar |       |      |
|----------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------|-------|------|
|                                              |                  |                       |                                 |                       |                                | min.                 | nom.  | max. |
| GAZ NATUREL (Méthane) <b>G20</b>             | Rapide (R)       | 115 Y                 | 3,00                            | 286 l/h               | 0,60                           | 17                   | 20    | 25   |
|                                              | Semi-rapide (SR) | 95 Z                  | 1,65                            | 157 l/h               | 0,35                           |                      |       |      |
|                                              | Auxiliaire (AUX) | 72 X                  | 1,00                            | 95 l/h                | 0,30                           |                      |       |      |
| GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) <b>G30</b>  | Rapide (R)       | 85                    | 3,00                            | 218 g/h               | 0,60                           | 20                   | 28-30 | 35   |
|                                              | Semi-rapide (SR) | 63                    | 1,65                            | 120 g/h               | 0,35                           |                      |       |      |
|                                              | Auxiliaire (AUX) | 50                    | 1,00                            | 73 g/h                | 0,30                           |                      |       |      |
| GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) <b>G31</b> | Rapide (R)       | 85                    | 3,00                            | 214 g/h               | 0,60                           | 25                   | 37    | 45   |
|                                              | Semi-rapide (SR) | 63                    | 1,65                            | 118 g/h               | 0,35                           |                      |       |      |
|                                              | Auxiliaire (AUX) | 50                    | 1,00                            | 71 g/h                | 0,30                           |                      |       |      |

| Type de gaz utilisé   | Configuration du modèle 4 BRÛLEURS | Puissance thermique nominale (kW) | Consommation totale nominale | Air nécessaire (m³) à la combustion de 1 m³ de gaz |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX                    | 7,30                              | 695 l/h                      | 9,52                                               |
| <b>G30</b> 28-30 mbar | 1R - 2SR - 1AUX                    | 7,30                              | 531 g/h                      | 30,94                                              |
| <b>G31</b> 37 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX                    | 7,30                              | 521 g/h                      | 23,80                                              |

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

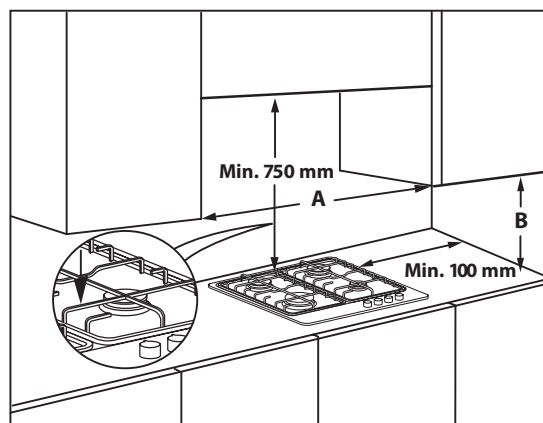
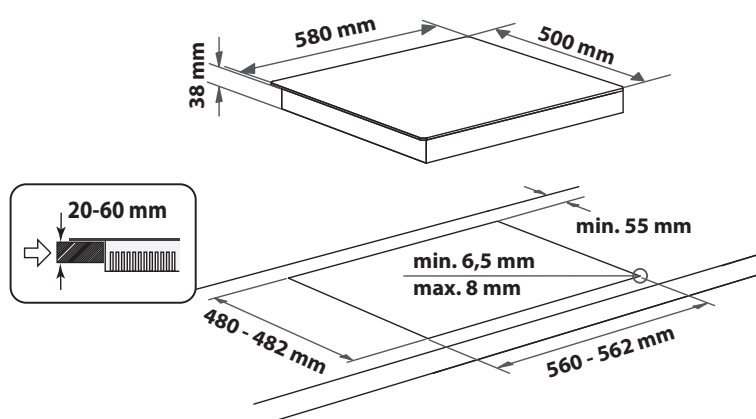


# INSTALLATION (CLASSE 3)

## INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

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

## DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



**REMARQUE:** si la distance "A" entre les éléments muraux est de 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

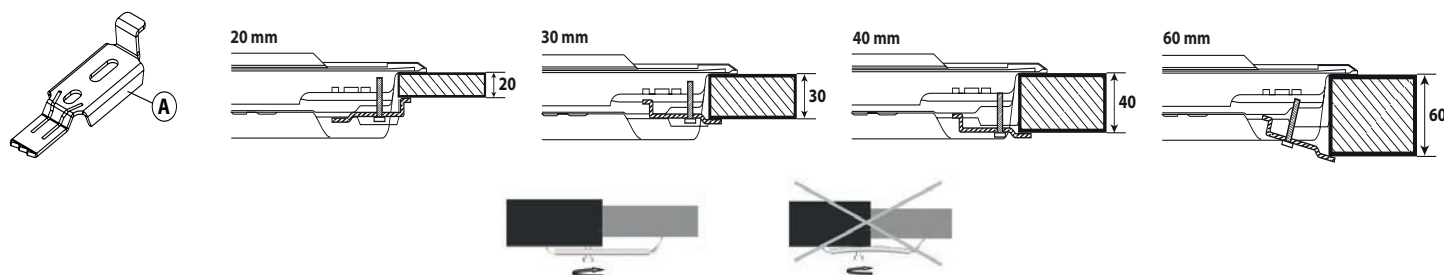
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.

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



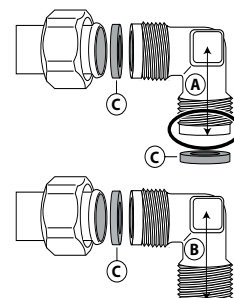
**REMARQUE:** le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

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).

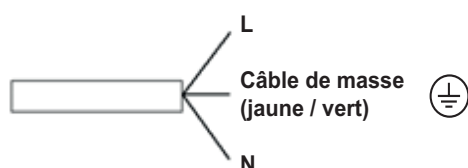


## RACCORDEMENT AU GAZ

- 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 à la position minimale pour vérifier la stabilité de la flamme.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



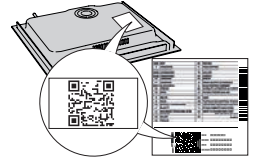


**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

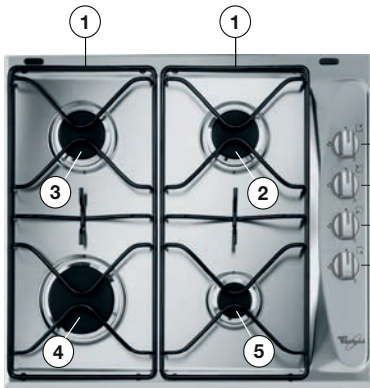


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

**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 rapide
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 rapide
9. Bouton de commande du brûleur auxiliaire

### Symboles

- Cercle ombré ● Robinet fermé
- Flamme maximale 🔥 Ouverture/débit max., et allumage électrique
- Flamme minimale 🔥 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 |
|-------------|--------------------------|
| Rapide      | De 24 à 26 cm            |
| Semi-rapide | De 16 à 22 cm            |
| Auxiliaire  | De 8 à 14 cm             |

N'utilisez pas:

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

### ADAPTATION A DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

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

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

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

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

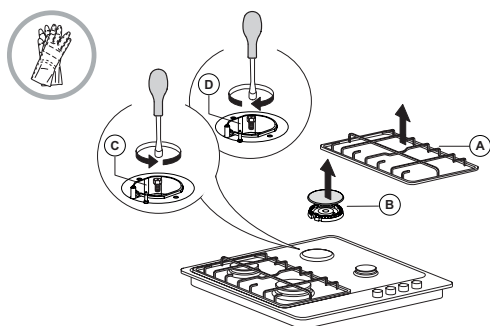
**IMPORTANT: si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, contactez le Service Après-vente pour le remplacement du robinet du brûleur si celui-ci est défectueux.**

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

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

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

- Retirez les grilles (A).
- Retirez les brûleurs (B).
- Utilisez une clef à douille de taille appropriée et dévissez l'injecteur (C) à remplacer.
- Remplacez-le par l'injecteur compatible avec le nouveau type de gaz.
- Remontez l'injecteur en (D).



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.

## 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.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

Vérifiez que:

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

### 2. Le brûleur ne reste pas allumé

Vérifiez que:

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

## RÉGLAGE DES ROBINETS SUR LE MINIMUM

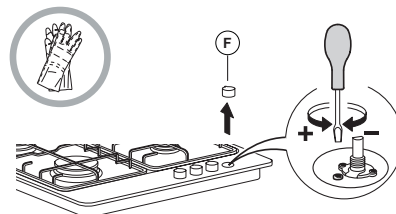
⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

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 ELEMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

- 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

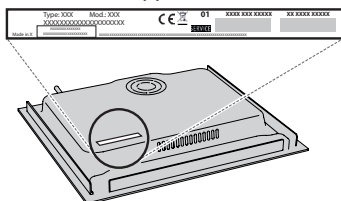
## AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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.

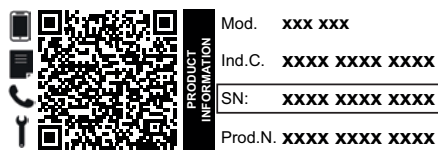
## SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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



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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet **[docs.whirlpool.eu/docs](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/ © 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

⚠ **UWAGA:** Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne używanie urządzenia może wymagać stosowania dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. poprzez zwiększenie natężenia wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe). Pozwoli to bezpiecznie usuwać produkty spalania na zewnątrz oraz zapewni wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed montażem skonsultować kwestię dodatkowej wentylacji z profesjonalnym monterem.

⚠ Nieprzestrzeganie dokładnie informacji zawartych w tej instrukcji może spowodować pożar lub wybuch, co może skutkować uszkodzeniem mienia lub obrażeniami ciała. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania z nich w przyszłości.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą używać tego urządzenia do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

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

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

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

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

### **DOZWOLONE ZASTOSOWANIE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## INSTALACJA

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 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.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Połączenie ze sztywnym przewodem (miedzianym lub stalowym). Podłączenie do instalacji gazowej należy przeprowadzić tak, aby w żaden sposób nie obciążyć urządzenia. Na rampie zasilającej urządzenie znajduje się nastawne złącze przewodu w kształcie litery L a montuje się je razem z uszczelką, aby zapobiec 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 uszczeltek, 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 obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia, upewnić się, że urządzenie jest kompatybilne z zasilaniem gazu, jakie ma zostać użyte. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętki 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 (zaznaczone na tabliczce znamionowej) należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

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

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

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

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

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

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

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

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

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

### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

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

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

### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

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

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że 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> | Dużej mocy (R)   | 115 Y             | 3,00                              | 286 l/h            | 0,60                      | 17                  | 20   | 25    |
|                               | Średni (SR)      | 95 Z              | 1,65                              | 157 l/h            | 0,35                      |                     |      |       |
|                               | Pomocniczy (AUX) | 72 X              | 1,00                              | 95 l/h             | 0,30                      |                     |      |       |
| GAZ ZIEMNY <b>G2.350</b>      | Dużej mocy (R)   | 158 F2            | 3,00                              | 397 l/h            | 0,60                      | 10                  | 13   | 16    |
|                               | Średni (SR)      | 125 F3            | 1,65                              | 218 l/h            | 0,35                      |                     |      |       |
|                               | Pomocniczy (AUX) | 95 Y              | 1,00                              | 132 l/h            | 0,30                      |                     |      |       |
| GAZ ZIEMNY <b>G27</b>         | Dużej mocy (R)   | 140 F3            | 3,00                              | 344 l/h            | 0,60                      | 16                  | 20   | 23    |
|                               | Średni (SR)      | 104 F3            | 1,65                              | 189 l/h            | 0,35                      |                     |      |       |
|                               | Pomocniczy (AUX) | 77 F1             | 1,00                              | 117 l/h            | 0,30                      |                     |      |       |
| GAZ LPG (Butan) <b>G30</b>    | Dużej mocy (R)   | 80                | 3,00                              | 218 g/h            | 0,70                      | 25                  | 37   | 45    |
|                               | Średni (SR)      | 60                | 1,65                              | 120 g/h            | 0,45                      |                     |      |       |
|                               | Pomocniczy (AUX) | 47                | 1,00                              | 73 g/h             | 0,35                      |                     |      |       |
| GAZ LPG (Propan) <b>G31</b>   | Dużej mocy (R)   | 80                | 3,00                              | 214 g/h            | 0,70                      | 25                  | 37   | 45    |
|                               | Średni (SR)      | 60                | 1,65                              | 118 g/h            | 0,45                      |                     |      |       |
|                               | Pomocniczy (AUX) | 47                | 1,00                              | 71 g/h             | 0,35                      |                     |      |       |

| Rodzaj stosowanego gazu | Konfiguracja modelu 4 PALNIKI | Znamionowa wydajność termiczna (kW) | Zużycie znamionowe całkowite | Objętość powietrza (m³) wymagana do spalania 1m³ gazu |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar      | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 695 l/h                      | 9,52                                                  |
| <b>G2.350</b> 13 mbar   | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 965 l/h                      | 6,85                                                  |
| <b>G27</b> 20 mbar      | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 848 l/h                      | 7,90                                                  |
| <b>G30</b> 37 mbar      | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 531 g/h                      | 30,94                                                 |
| <b>G31</b> 37 mbar      | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 521 g/h                      | 23,80                                                 |

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

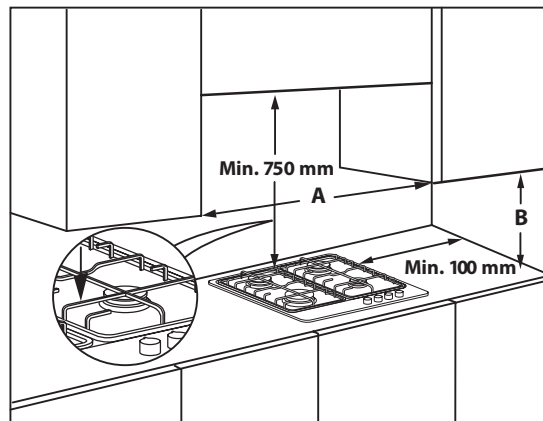
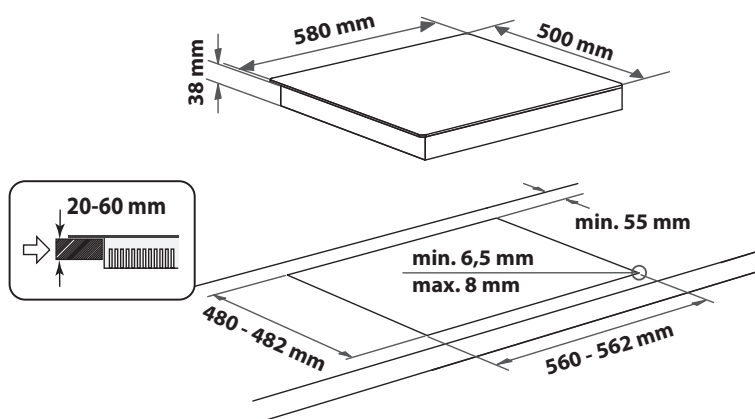


# INSTALACJA (KLASA 3)

## 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.

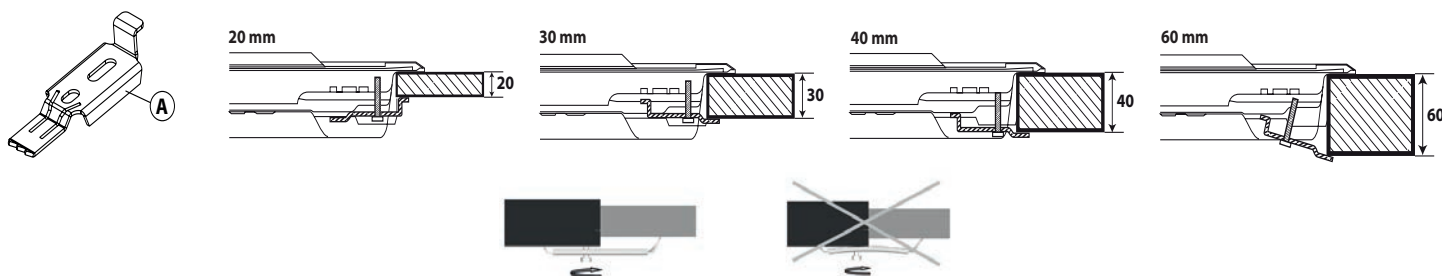
## MONTAŻ

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).

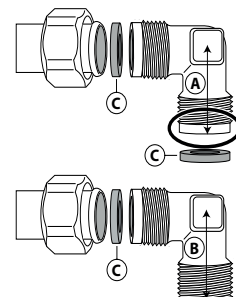


## PODŁĄCZENIE GAZOWE

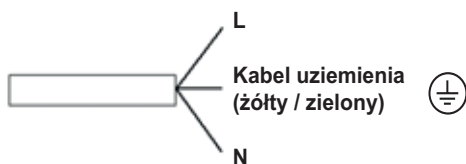
- Podłączyć kolanko (A)\* lub (B)\* dostarczone z główną rurą wlotową płyty, używając dołączonej podkładki (C), zgodnie z EN 549.

**\* 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





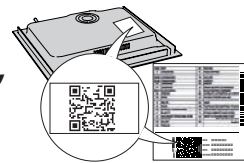
### DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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

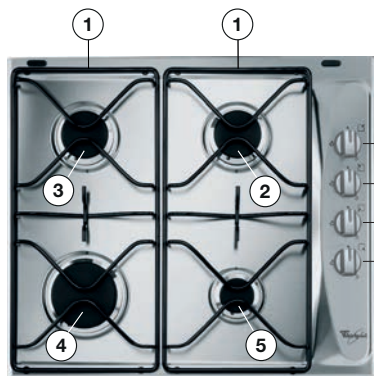


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

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



## OPIS PRODUKTU



1. Zdejmowane kratki do stawiania naczyń
2. Palnik Średni
3. Palnik Średni
4. Palnik Dużej mocy
5. Palnik Pomocniczy
6. Pokrętło regulacji palnika średniego
7. Pokrętło regulacji palnika średniego
8. Pokrętło regulacji palnika dużej mocy
9. Pokrętło regulacji palnika pomocniczego

### Symbole

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

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### JAK KORZYSTAĆ Z PŁYTY

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

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

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

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

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

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

### PORADY PRAKTYCZNE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

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

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

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

| PALNIK     | Ø GARNKA       |
|------------|----------------|
| Dużej mocy | Od 24 do 26 cm |
| Średni     | Od 16 do 22 cm |
| Pomocniczy | Od 8 do 14 cm  |

Nie należy używać:

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

### 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:**

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

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

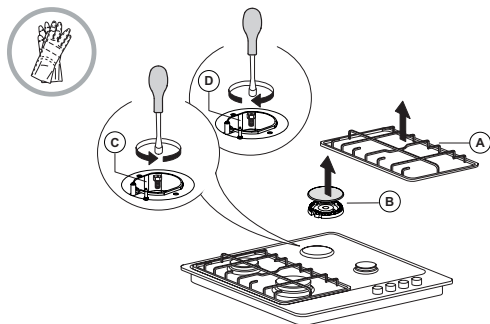
**WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.**

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

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

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

- Zdjąć ruszt (A).
- Wyjąć palniki (B).
- Odpowiednim kluczem nasadowym odkręcić dyszę (C) do wymiany.
- Dokonać wymiany na dyszę odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.
- Ponownie zamontować dyszę (D).



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

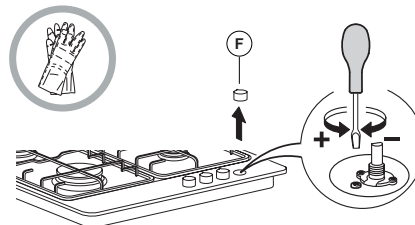
## REGULACJA MINIMALNYCH USTAWIEŃ GAZU W ZAWORACH

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika. Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu ➡ (mały płomień). Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.

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

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

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



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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Odlączyć 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 druczków 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 zdemonstrować do czyszczenia.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem. Ostrożnie usuwać wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie opłukać i wysuszyć.
- **Ruszty żeliwne można myć w zmywarce. Usunąć wszelkie przypalone potrawy przed umieszczeniem rusztów w najniższym koszu zmywarki.**
- Zainstalować palniki i grzybki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w odpowiednich miejscach.
- Przy zakładaniu kratki 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 pokrętło zostało przytrzymane wystarczająco długo, aby uaktywnić zabezpieczenie.
- otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termoelementu.
- końcówka urządzenia zabezpieczającego nie jest zanieczyszczona.
- ustawienie minimalne gazu jest prawidłowe (patrz stosowny rozdział).

### 3. Pojemniki nie są stabilne

Sprawdzić, czy:

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

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

## SERWIS TECHNICZNY

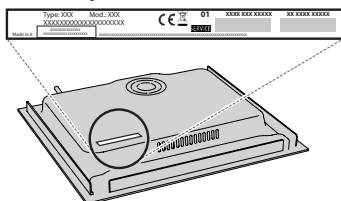
## PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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

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

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



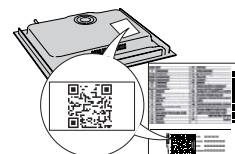
|         |                |
|---------|----------------|
| Mod.    | xxx xxx        |
| Ind. C. | xxxx xxxx xxxx |
| SN:     | xxxx xxxx xxxx |
| Prod.N. | xxxx xxxx xxxx |

- dokładny adres;
- numer telefonu

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

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

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu;
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu/docs](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/ © 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel ei ole sümbolit, tuleb järgida paigaldusjuhtnõore, mis sisaldavad vajalikku teavet seadme kohandamiseks riigis kehtivate tingimustega.

⚠ ETTEVAATUST: Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamisega kaasnevad kuumus, niiskus ja põlemissaadused seadme paigalduskohas. Tagage köögi piisav õhuvahetus, seda eriti seadme kasutamise ajal. Hoidke naturaalsed õhusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat õhuvahetust, näiteks akna avamist või tõhusamat ventilatsiooni mehhaanilise õhuvahetuse tõhustamisenäol (kui see on võimalik), et põlemissaadused ohutult välisõhku viia, tagades samal ajal isaventilatsiooniga ruumi õhuvahetuse. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist pidage nõu spetsialistiga.

⚠ 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.

⚠ See seade tuleb paigaldada kehtivaid eeskirju järgides ja seda tohib kasutada ainult hea ventilatsiooniga ruumis. Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege läbi juhend.

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! Süttimisoht: 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, sensorsete 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 köögi piirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ ETTEVAATUST! Seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi kütmiseks.

⚠ 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 õhupuhashasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhashasti 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 - vigastusoht. 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. Seade tuleb paigaldada elumajja tüüpiliseks kasutamiseks majapidamises.

⚠ HOIATUS! Seadmemuudatused 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 tekkinud 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 maagaasvõirõhkgaas) jaseadmeühilduvustingimused.

⚠ HOIATUS! Seadme reguleerimistingimused on toodud toote andmesildil.

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

⚠ 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! Gaasisilindri kasutamisel tuleb see või gaasikonteinerseadistada 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 1/2 keerrestatud gaasisilindri pistikühendus.

⚠ Painduva liitmiketa roostevabast terasest toru ühendamine keerrestatud kinnituse külge. Gaasivarustustoru kinnitus on keerrestatud 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.

⚠ Seade 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. Süüdate 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 elektriohutusstandarditele. ⚠️ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. 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 oleks välja lülitatud ja toitevõrgust lahutatud. Kasutage kaitseks kehavigastuste ohu eest kaitsekindaid (vigastusoht) ja kaitsejalanõusid (põrutusoht). Käideldes vähemalt kahe inimesega (koormuse vähendamiseks). Ärge kasutage kunagi aurupuhasteid (elektrilöögioht). Tootja volitusega asjatundmatu remont võib kaasa tuua tervise- ja ohutusrisi, mille eest tootja ei vastuta. Asjatundmatu remondi või hoolduse tagajärjel tekkinud defektid ega kahjustused ei ole kaetud garantiiga, mille tingimused on toodud seadmega kaasnenud dokumentatsioonis.

⚠️ 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 ringlussevõetusümboliga



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

### KODUMASINATE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskäideldavatest või taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist 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) G20              | Kiire (R)      | 115 Y       | 3,00                              | 286 l/h             | 0,60                        | 17             | 20   | 25   |
|                                   | Poolkiire (SR) | 95 Z        | 1,65                              | 157 l/h             | 0,35                        |                |      |      |
|                                   | Täiendav (AUX) | 72 X        | 1,00                              | 95 l/h              | 0,30                        |                |      |      |
| VEELDATUD NAFTAGAAS (Butaan) G30  | Kiire (R)      | 85          | 3,00                              | 218 g/h             | 0,60                        | 20             | 30   | 35   |
|                                   | Poolkiire (SR) | 63          | 1,65                              | 120 g/h             | 0,35                        |                |      |      |
|                                   | Täiendav (AUX) | 50          | 1,00                              | 73 g/h              | 0,30                        |                |      |      |
| VEELDATUD NAFTAGAAS (Propaan) G31 | Kiire (R)      | 85          | 3,00                              | 214 g/h             | 0,60                        | 20             | 30   | 35   |
|                                   | Poolkiire (SR) | 63          | 1,65                              | 118 g/h             | 0,35                        |                |      |      |
|                                   | Täiendav (AUX) | 50          | 1,00                              | 71 g/h              | 0,30                        |                |      |      |

| Kasutatava gaasi tüüp | Mudeli konguratsioon 4 PÕLETI | Nominaalne termiline vooluhulk (kW) | Nominaalne kogutarbimus | Vajalik õhukogus (m³) 1m³ gaasi põletamiseks |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------|
| G20 20 mbar           | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 695 l/h                 | 9,52                                         |
| G30 30 mbar           | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 531 g/h                 | 30,94                                        |
| G31 30 mbar           | 1R - 2SR - 1AUX               | 7,30                                | 521 g/h                 | 23,80                                        |

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

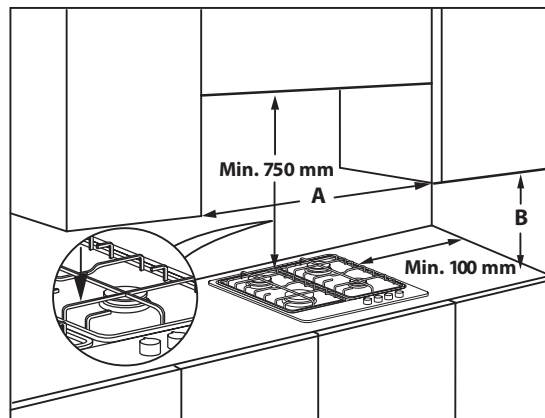
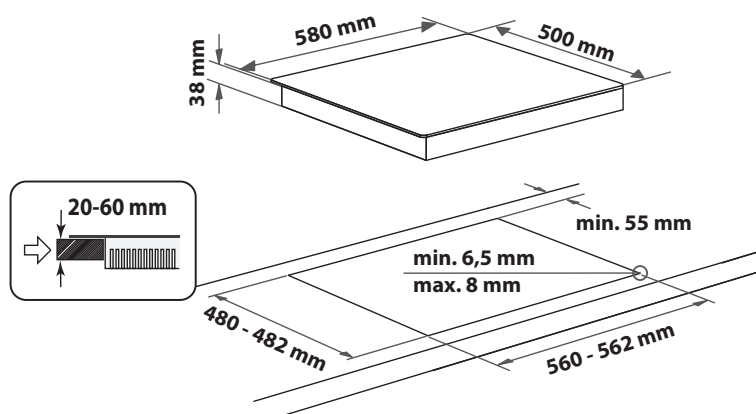


# PAIGALDAMINE (KLASS 3)

## PAIGALDAJALE MÕELDUD TEHNILINE TEAVE

- Kandke toote käsitlemisel, ettevalmistamisel ja paigaldamisel kaitsekindaid.
- Antud toodet saab integreerida 20 kuni 60 mm 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.

## MÕÕTMED 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.

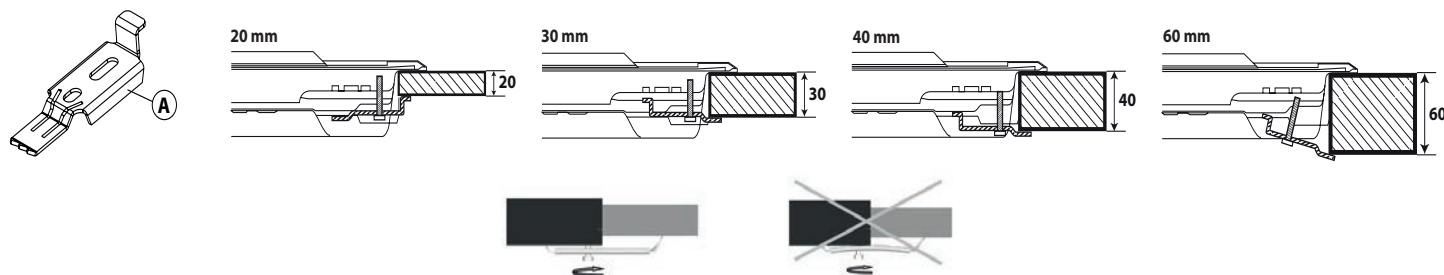
## KOKKUPANEMINE

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).

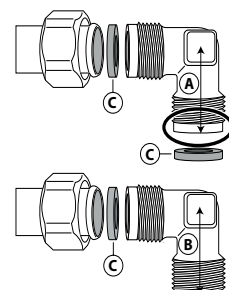


## GAASIÜHENDUS

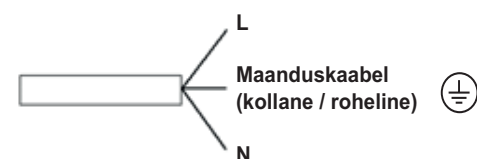
- Ühendage kaasasolev põlv (A)\* või (B)\* pliidi peasisselasketoruga ja asetage vahele kaasasolev seib (C) vastavalt standardile EN 549.

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

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



## ELEKTRIÜHENDUSED



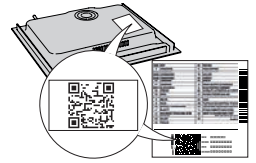


## TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

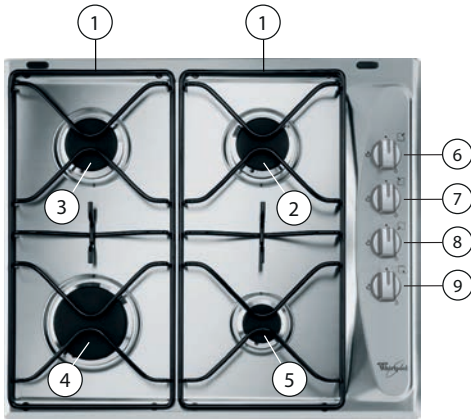
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu).



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. Kiirpõleti
5. Täiendav põletiga
6. Poolkiire põleti juhtnupp
7. Poolkiire põleti juhtnupp
8. Kiire põleti juhtnupp
9. Täiendav põletiga juhtnupp

## Sümbolid

- |                  |   |                                              |
|------------------|---|----------------------------------------------|
| Tume ring        | ● | Kraan suletud                                |
| Maksimaalne leek | ↶ | Maksimaalne ava/<br>etteanne ja elektrisüüde |
| Minimaalne leek  | ↷ | Minimaalne ava või<br>vähendatud etteanne    |

## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## KUIDAS PLIITI KASUTADA

⚠ Ärge laske põleti leegil ulatuda üle panni ääre.

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

- Ühe põletitest süütamiseks keerake vastavat nuppu vastupäeva maksimaalse leegi asendisse.
- Põleti süütamiseks vajutage nuppu 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 muutama 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.

## PRAKILINE 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        |
|-----------|---------------|
| Kiire     | 24 kuni 26 cm |
| Poolkiire | 16 kuni 22 cm |
| Täiendav  | 8 kuni 14 cm  |

Ärge kasutage:

- Malmrestid, ääriskivid, põletatud savist potid ja pannid.
- Soojushajutid, nagu metallvõrk või mõni teine tüüp.
- Kaks põletid 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.

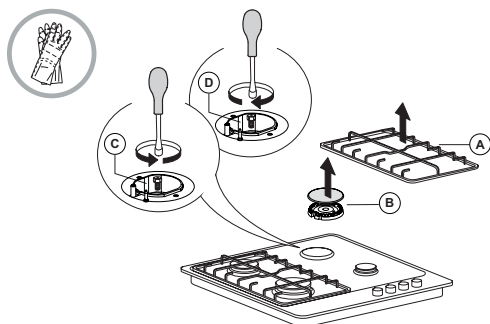
**NB! kui põleti nuppude keeramine on muutunud raskeks, võtke palun ühendust garantiiremonditeenindusega, et vajaduse korral põleti kraan välja vahetada.**

**NB! gaasiballoon 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).



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

## 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 seemisnähaga. Eemaldage kinni kõrbenud 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.

## RIKKEOTSING

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 õigesti 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).

## KRAANIDE MINIMAALSE GAASISEADISTUSE REGULEERIMINE

⚠ Seda toimingut võivad teostada ainult kvalifitseeritud tehnikud.

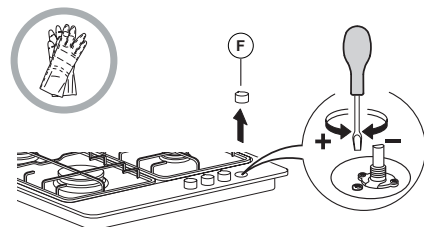
Reguleerimise ajal peab kraan olema minimaalses gaasiseadistuse asendis (väike leek).

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 (+);

Süüdate 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 põletiavdest ei oleks ummistunud.
- Loputage ja kuivatage.
- **Malmist reste võib pesta nõudepesumasinas. Eemaldage neilt enne nõudepesumasina alumisele riulile paigaldamist kõrbenud 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 korrektse töötamise tagamiseks küünla otsa põhjalikku puhastamist.

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

### 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 kontrolli ei ole tõrge kadunud, pöörduge lähima garantiiremonditeeninduse poole.

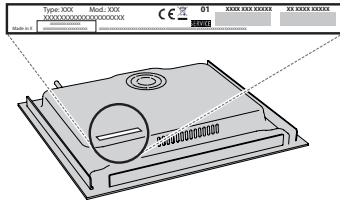
#### ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

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 müügijärgse 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;



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

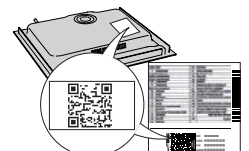
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

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

#### Poliitikate, 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 müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmepladil olevad koodid.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Toodetud 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 ventiliacija būtų tinkama, ypač, kai naudojamas prietaisas: pasistenkite, kad natūralios ventiliavimo angos būtų atviros arba sumontuokite mechaninę ventiliacijos sistemą (mechaninę ištraukimo sistemą). Ilgesnį laiką intensyviai naudojant prietaisą gali prireikti papildomo vėdinimo, pavyzdžiui, atidaryti langą, arba efektyvesnio vėdinimo, pavyzdžiui, padidinti mechaninio vėdinimo lygį (jei įmanoma), kad degimo produktai būtų saugiai pašalinami į išorinį orą ir kartu būtų užtikrintas patalpos oro pasikeitimas su papildomu vėdinimu. Prieš įrengdami papildomą ventiliaciją, pasikonsultuokite su specialistu.

⚠ 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.

⚠ Šis prietaisas turi būti įrengtas pagal taikytinus reglamentus ir naudojamas tik gerai vėdinamoje patalpoje. Prieš įrengdami prietaisą ir jį naudodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.

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 saugiai atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiai

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.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui. Jis neturi būti naudojamas kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpoms 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.

Prietaisas turi būti sumontuotas gyvenamosios paskirties būste, skirtame tipinėms namų ruošos funkcijoms atlikti.

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

⚠ Naudokite instrukcijoje nurodytą 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 būtina 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 (orkačių, 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.

⚠ 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 sureguliuavimai yra suderinami.

⚠ PERSPĖJIMAS: Šio prietaiso reguliavimo sąlygos nurodomos gaminio duomenų lentelėje.

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

⚠ 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 (vertikalioje padėtyje).

⚠ ĮSPĖJIMAS. Šią procedūrą turi atlikti kvalifikuotas specialistas.

⚠ Naudokite tik dujų jungtims skirtas lanksčias 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 baldų 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 muiliniu 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.

## ISPĖJIMAI 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 laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas 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 laido.

⚠ 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

⚠ PERSPĖJIMAS: Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo. Kad nesusižeistumėte, mūvėkite apsaugines pirštines (įdrėskimo rizika) ir avėkite apsauginius batus (sumušimo rizika); darbus atlikite dviese (mažesnė apkrova); niekada nenaudokite valymo garais įrenginių (elektros šoko rizika). Dėl ne specialistų atliekamų gamintojo neįgaliotų remonto darbų gali kilti grėsmė sveikatai arba saugai ir gamintojas dėl to nebus laikomas atsakingu. Jei bet kokia žala ar pažeidimas atsiranda dėl neprofesionalių darbuotojų atliktų remonto arba techninės priežiūros darbų, garantija, kurios sąlygos yra išdėstytos kartu su įrenginiu pateiktame dokumente, negalioja.

⚠ 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 (EEJA) 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 slegis mbar |        |        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------|--------|--------|
|                                                 |                                                        |                       |                           |                              |                            | maži.            | nomin. | didži. |
| GAMTINES DUJOS (Metanas) <b>G20</b>             | Greitas(R)<br>Pusinio greičio (SR)<br>Papildomas (AUX) | 115 Y<br>95 Z<br>72 X | 3,00<br>1,65<br>1,00      | 286 l/h<br>157 l/h<br>95 l/h | 0,60<br>0,35<br>0,30       | 17               | 20     | 25     |
| SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS (Butanas) <b>G30</b>  | Greitas(R)<br>Pusinio greičio (SR)<br>Papildomas (AUX) | 85<br>63<br>50        | 3,00<br>1,65<br>1,00      | 218 g/h<br>120 g/h<br>73 g/h | 0,60<br>0,35<br>0,30       | 20               | 30     | 35     |
| SUSKYSTINTOS NAFTOS DUJOS (Propanas) <b>G31</b> | Greitas(R)<br>Pusinio greičio (SR)<br>Papildomas (AUX) | 85<br>63<br>50        | 3,00<br>1,65<br>1,00      | 214 g/h<br>118 g/h<br>71 g/h | 0,60<br>0,35<br>0,30       | 20               | 30     | 35     |

| Tipas Duju Naudojamas | Modelis konfigūracija 4 DEGIKLIAI | Nominali Šildymo galia (kW) | Total nominali vartojimas | Reikalingas oras (m³) duju degimo 1m³ |
|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX                   | 7,30                        | 695 l/h                   | 9,52                                  |
| <b>G30</b> 30 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX                   | 7,30                        | 531 g/h                   | 30,94                                 |
| <b>G31</b> 30 mbar    | 1R - 2SR - 1AUX                   | 7,30                        | 521 g/h                   | 23,80                                 |

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

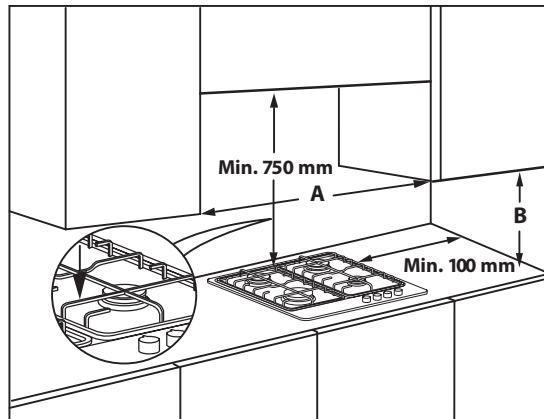
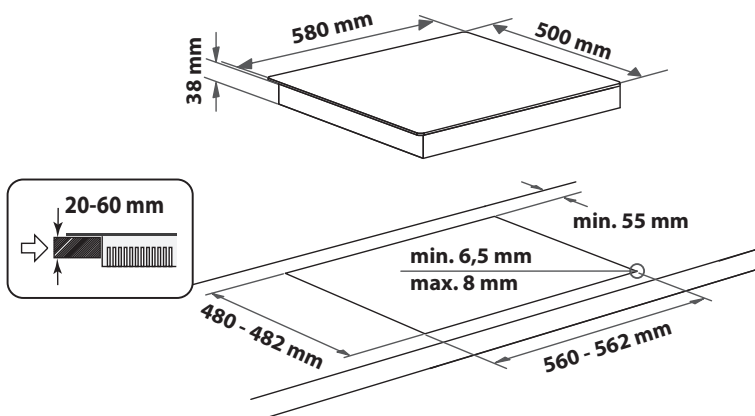


# ĮRENGIMAS (3 KLASĖ)

## TECHNINĖ INFORMACIJA MONTUOTOJUI

- Naudokite apsaugines pirštines gaminio 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 spintelėlių yra nuo 600mm iki 730 mm, aukštis B turi būti mažiausiai 530 mm. Jei atstumas „A“ tarp sieninių spintelėlių yra didesnis nei viryklės plotis, aukštis „B“ turi būti mažiausiai 400 mm. Jei virš viryklės montuojamas gartraukis, tinkamų atstumų ieškokite gartraukio instrukcijoje.

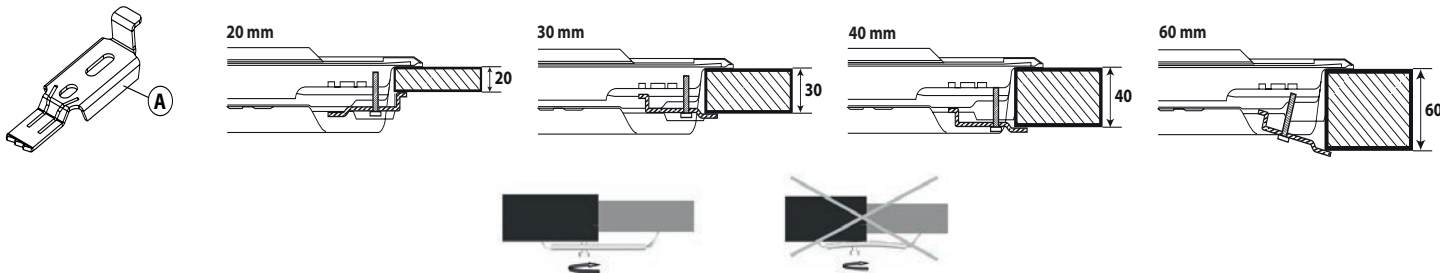
## MONTAVIMAS

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 aukštin.

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

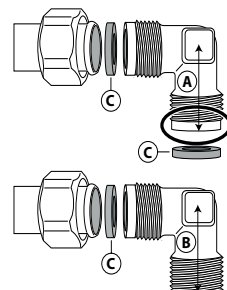


## DUJŲ PRIJUNGIMAS

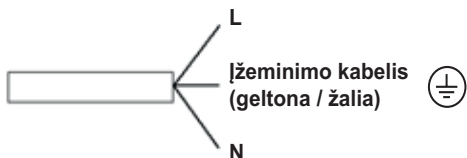
- Pateikiamą alkūnę (A)\* arba (B)\* prijunkite prie viryklės įleidžiamojo tinklo vamzdžio ir tarp jų naudokite pateikiamą tarpiklį (C) paisydamiesi EN 549 standarto.

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

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



## ELEKTROS JUNGTYS





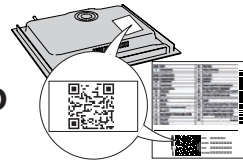
### DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ

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

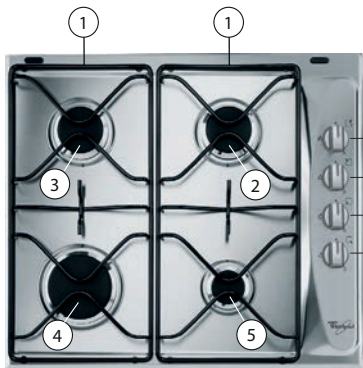


**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

### 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. Greitas degiklis
5. Papildomas degiklis
6. Pusinio greičio degiklio valdymo rankenėlė
7. Pusinio greičio degiklio valdymo rankenėlė
8. Greitas 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 atsiktinai užgesa (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 nuostatą.**

**Rankenėlę 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 didesni 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 groteles; 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 groteles, viryklę galima pažeisti: grotelių nedėkite atvirkščiai, jų ant viryklės netraukykite.**

| DEGIKLIS       | Ø PUODO DUGNO    |
|----------------|------------------|
| Greitas        | Nuo 24 iki 26 cm |
| Pusiau greitas | Nuo 16 iki 22 cm |
| Papildomas     | Nuo 8 iki 14 cm  |

Nenaudokite:

- ketaus keptuvių, muilo akmens, terakotos prikaistuvių ir keptuvių;
- šilumos sklaidytuvų, pavyzdžiui, metalinių tinkelių ar kitokio tipo priemonių;
- dvių 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.**

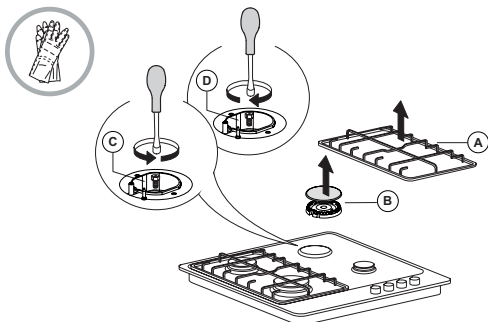
**SVARBU: jei sunku pasukti degiklių rankenėles, kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą, kad būtų pakeistas degiklio čiaupas (jei nustatoma, kad jis sugedęs).**

**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 lizdinį veržliarakčiu išsukite purkštuką (C), kurį norite pakeisti.
- Jį pakeiskite purkštuku, tinkančiu naujam dujų tipui.
- Vėl sumontuokite purkštuką (D).



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

## 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 nususinkite 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.

## 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 (susystintų 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).

## KAIP SUREGULIUOTI ČIAUPŲ MINIMALŲ DUJŲ TIEKIMO NUSTATYMĄ

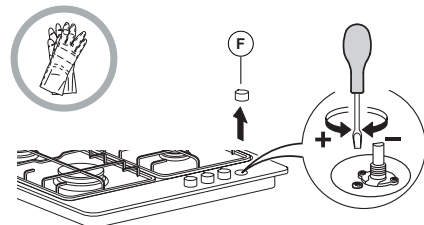
⚠ Šį darbą turi atlikti kvalifikuotas technikas.

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.

### 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 uždėkite degiklius ir antgalius ant jų korpusų.
- Kai uždedate groteles, įsitinkite, kad keptuvės padėklų 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.**

### 3. Indai stovi nestabiliai

Patikrinkite:

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

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

# TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

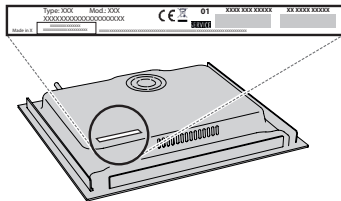
## PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ:

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**

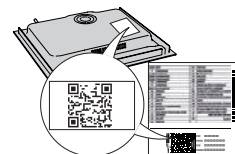
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- 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**;
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

⚠ Šie norādījumi ir spēkā, ja uz ierīces redzams valsts simbols. Ja simbols uz ierīces neparādās, ir jāatsaucas uz uzstādīšanas instrukcijām, kurās ir jāsniedz nepieciešamie norādījumi par ierīces pārveidošanu atbilstoši valsts 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 ierīci, var būt nepieciešama papildu ventilācija, piemēram, loga atvēršana vai efektīvāka ventilācija, piemēram, mehāniskās ventilācijas līmeņa paaugstināšana (ja iespējams), lai degšanas produktus droši izvadītu ārā (ārējā) gaisā, nodrošinot arī telpas gaisa maiņu ar papildu ventilāciju. Pirms papildu ventilācijas uzstādīšanas konsultējieties ar speciālistu.

⚠ 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. Saglabājiēt šos norādījumus, lai vēlāk varētu tos pārlasīt.

⚠ Šī ierīce ir jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to drīkst lietot tikai labi vēdinātā vietā. Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas izlasiet norādījumus.

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 iestatīšanas dēļ.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdegšanās risks: neglabājiēt 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 aplājiēt 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 spēlēties 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 izolējiēt ierīci no barošanas avota; neskarieties pie ierīces virsmas; neizmantojiēt 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.

⚠ **UZMANĪBU:** Šī ierīce ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, telpu apkurei.

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

⚠ Izmantojiēt 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: nenovietojiēt režģus otrādi un nebīdiēt tos pāri plītij.

Neļaujiet degļa liesmai pārsniegt pannas malu.

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

Neizmantojiēt: 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, pārliecinieties, vai visi aizsargelementi ir pareizi uzstādīti.

### MONTĀŽA

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

⚠ Elektriības 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 pārliecinieties, 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. Ierīce jāuzstāda mājoklī, lai veiktu tipiskas mājas uzkopšanas funkcijas.

⚠ **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 aprīkotai ar gaisa velces sistēmu, kas izvada visus degšanas dūmus.

⚠ Telpā jābūt atbilstošai gaisa cirkulācijai, jo degšanai ir nepieciešams skābeklis. Gaisa plūsmai 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 (krāsns, 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 nomaiņu, ja konstatēts, ka tas ir bojāts. Nekādā gadījumā nedrīkst nosegt atvērumus, kurus izmanto ventilācijai un karstuma izkliedēšanai.

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

⚠ 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.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Šīs ierīces regulēšanas nosacījumi norādīti uz datu plāksnītes.

⚠ Pārbaudiet, vai gāzes padeves spiediens ir saderīgs ar vērtībām, kas norādītas tabulā "Degļa un sprauslas specifikācijas".

⚠ **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 atbilstošās 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. Iedziediet 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, nomaiņa jāveic ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms sākt apkopi, noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet no barošanas avota. Lai negūtu traumu, izmantojiet aizsargcimdus (brūču gūšanas risks) un aizsargapavus (saspiēšanas risks); ierīci jāpārviesto divatā (slodzes mazināšana). Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces (pastāv elektrotraumas gūšanas draudi). Neprofesionāli remontdarbi, ko nav apstiprinājis ražotājs, var apdraudēt veselību un drošību, par ko ražotājs neuzņemsies atbildību. Uz jebkādiem defektiem vai bojājumiem, ko izraisījis neprofesionāli veikts remonts vai apkope, neattieksies garantija, kuras noteikumi ir izklāstīti dokumentā, kas pievienots šai ierīcei.

⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas piederumus.

⚠ Lainesabojātu elektriskās aizdedzes ierīci, neizmantojiet to, ja degļi neatrodas tiem paredzētajās vietās.

## Iepakošanas materiālu utilizācija

Iepakošanas materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu .

Tādēļ dažādas iepakošanas 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 TAUPĪŠANAI

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 markējums | Siltuma plūsmas nominālais ātrums kW | Aprēķinātais patēriņš | Samazinātas kapacitātes siltums kW | Gāzes spiediens mbar |      |      |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|----------------------|------|------|
|                                                     |                           |                     |                                      |                       |                                    | min.                 | rat. | max. |
| DABASGĀZE<br>(Metans) <b>G20</b>                    | Intensitātes(R)           | 115 Y               | 3,00                                 | 286 l/h               | 0,60                               | 17                   | 20   | 25   |
|                                                     | Vidējas intensitātes (SR) | 95 Z                | 1,65                                 | 157 l/h               | 0,35                               |                      |      |      |
|                                                     | Papildu (AUX)             | 72 X                | 1,00                                 | 95 l/h                | 0,30                               |                      |      |      |
| SAŠĶIDRINĀTĀ<br>NAFTAS GĀZE<br>(Butāns) <b>G30</b>  | Intensitātes(R)           | 85                  | 3,00                                 | 218 g/h               | 0,60                               | 20                   | 30   | 35   |
|                                                     | Vidējas intensitātes (SR) | 63                  | 1,65                                 | 120 g/h               | 0,35                               |                      |      |      |
|                                                     | Papildu (AUX)             | 50                  | 1,00                                 | 73 g/h                | 0,30                               |                      |      |      |
| SAŠĶIDRINĀTĀ<br>NAFTAS GĀZE<br>(Propāns) <b>G31</b> | Intensitātes(R)           | 85                  | 3,00                                 | 214 g/h               | 0,60                               | 20                   | 30   | 35   |
|                                                     | Vidējas intensitātes (SR) | 63                  | 1,65                                 | 118 g/h               | 0,35                               |                      |      |      |
|                                                     | Papildu (AUX)             | 50                  | 1,00                                 | 71 g/h                | 0,30                               |                      |      |      |

| Izmantotās gāzes veids | Modeļa konfigurācija 4 DEĢĻA | Siltuma plūsmas nominālais ātrums (kW) | Kopējais nominālais patēriņš | Nepieciešamais gaiss (m³) gāzes degšanai 1m³ |
|------------------------|------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>G20</b> 20 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX              | 7,30                                   | 695 l/h                      | 9,52                                         |
| <b>G30</b> 30 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX              | 7,30                                   | 531 g/h                      | 30,94                                        |
| <b>G31</b> 30 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX              | 7,30                                   | 521 g/h                      | 23,80                                        |

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

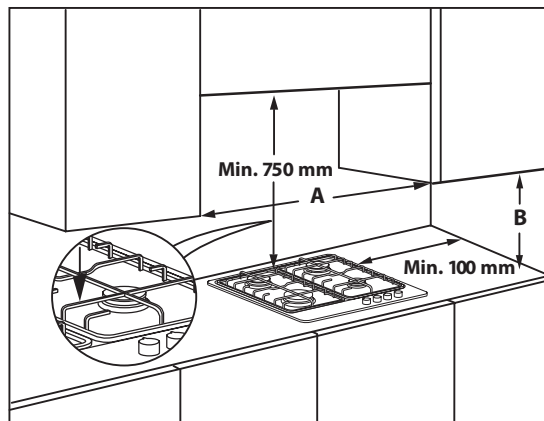
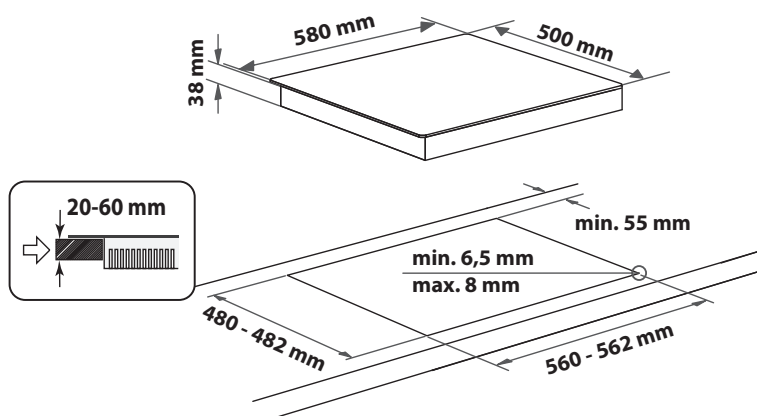


# UZSTĀDĪŠANA (3 KLASE)

## 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 cepeškrāsns, tai ir jābūt aprīkotai ar dzesēšanas sistēmu.

## 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

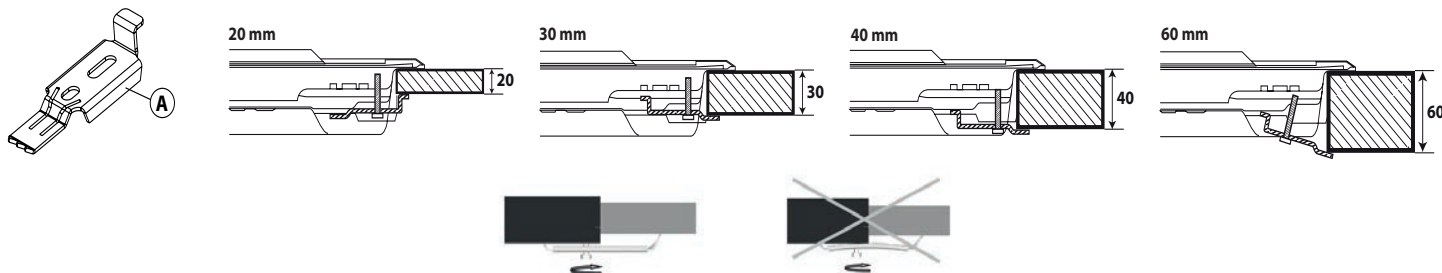
Vispirms notīriet ierīces virsmu un tad pievienojiet tai komplektā iekļauto starpliku, kā parādīts attēlā.

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).

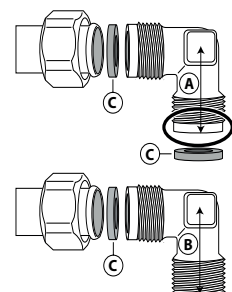


## GĀZES PIESLĒGUMS

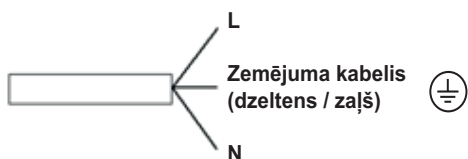
- Pievienojiet plīts virsmas komplektācijā iekļauto likuma elementu (A)\* vai (B)\* plīts virsmas attiecīgajai ieejai, izmantojot starpliku (C)— atbilstoši standartam EN 549.

\* 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





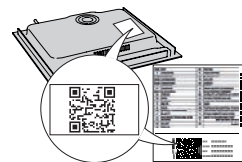
### PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

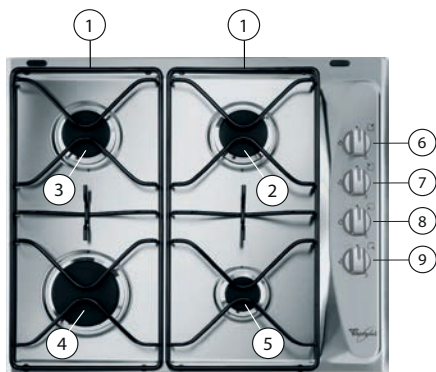


**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

### LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES



## IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Noņemami pannu novietošanas režģi
2. Vidējas intensitātes deglis
3. Vidējas intensitātes deglis
4. Intensitātes deglis
5. Papildu deglis
6. Vidējas intensitātes degļa vadības poga
7. Vidējas intensitātes degļa vadības poga
8. Intensitātes 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 sadeve            |

## 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 maksimālās liesmas stāvoklim.
- Piespiediet regulatoru pret vadības paneli, lai aizdegto liesmu.
- 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 iedegst.**

**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 iedegst atkal.

### PRAKTISKI PADOMI DEGLU 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          |
|----------------------|------------------|
| Intensitātes         | No 24 līdz 26 cm |
| Vidējas intensitātes | No 16 līdz 22 cm |
| Papildu              | No 8 līdz 14 cm  |

Neizmantojiet:

- čuguna trauku paliktnus, apdedzināta māla katlus un pannas;
- karstuma izkļaidētājus, 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 nomaiņu 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 pievilkta līdz galam.

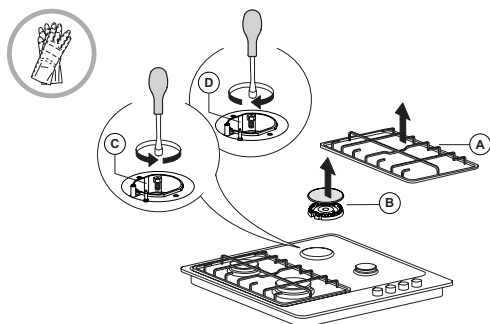
**SVARĪGI! Ja degļu regulatoru pagriešana ir apgrūtināta, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru un pieprasiet nomainīt krānu, ja tas ir bojāts.**

**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.
- Uztādiet atpakaļ sprauslu (D).



Pirms plīts virsmas uztādīšanas vēl ir jāpiestiprina plāksnīte ar gāzes kalibrācijas parametriem, kas nosedz līdzšinējo gāzes kalibrācijas informāciju.

## 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 mikstu drānu vai zamšādu. Notīriet piekaltušus netīrumus ar tīrīšanas līdzekļiem, kas paredzēti nerūsējoša tērauda virsmu tīrīšanai.

**PIEZĪME.** Nerūsējošā tērauda virsmas tīriet tikai ar mikstu 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.

## 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 uztādītas;
- 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).

## KRĀNU MINIMĀLĀS PLŪSMAS IESTATĪŠANA

⚠ Šo darbu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis.

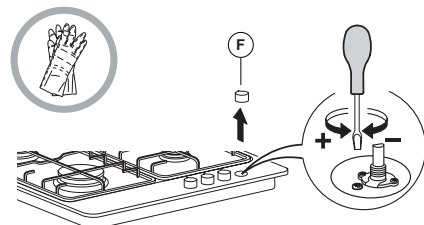
Šo regulēšanu veicot, krānam ir jābūt pagrieztam minimālas gāzes plūsmas stāvoklī ⤵ (maza liesma).

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.

### PLĪTS VIRSMAS SASTĀVDAĻU TĪRĪŠANA

- Tīriet stiklu un emaljētās daļas tikai ar mikstu 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 uztādiet 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.

### 3. Novietotie trauki ir nestabili

Pārbaudiet, vai:

- trauka apakšpuse ir pilnīgi plakana;
- trauks atrodas degļa centrā;
- režģi nav samainīti vietām un vai tie novietoti pareizi.

Ja pēc iepriekš minētajām pārbaudēm kļūme netiek novērsta, sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru.

## PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

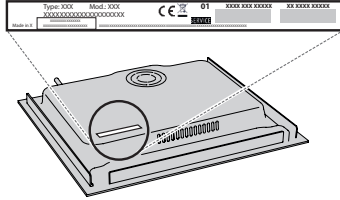
## PIRMS SAZINĀTIES AR PĒC-PĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

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 ARTUVĀKO 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;



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

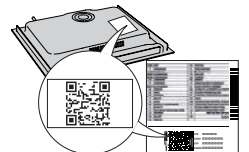
- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

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**;
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēc-pārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēc-pārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

®/TM/ © 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



## من المهم قراءتها والالتزام بها

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

⚠ تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. ولا يجوز استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تنفئة الغرفة.

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

⚠ استخدم الأواني والقصور 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 مقلوب أو تحركها على الموقد.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.  
لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخزفية والأوعية والأواني المصنوعة من التراكوتا. نائحات السخونة، مثل الشبكات المعنوية، أو أية أنواع أخرى. شعلتين في نفس الوقت لوعاء واحد (على سبيل المثال غلاية الأسماك).

إذا كنت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فيُصح بإعادة التشغيل باستخدام المقاح مع إدارته إلى إعداد اللهب الصغير.

في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، يرجى 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 متوافقة 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.

⚠ يجب تركيب الجهاز في المنزل للقيام بوظائف التدبير المنزلي النموذجية.

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

⚠ استخدم منظمات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شطف الهواء الذي يساهم في تصريف أبخنة الاحتراق.

⚠ ويجب أن تتيح الغرفة حرية تدوير الهواء على النحو السليم، إذ يلزم وجود الهواء لحدوث الاحتراق بشكل صحيح. يجب ألا يقل تنفق 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

⚠ تسري هذه التعليمات في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز فمن الضروري الرجوع إلى تعليمات التركيب والتي يجب أن تتضمن التعليمات اللازمة فيما يتعلق بتعديل الجهاز ليتوافق مع ظروف الاستخدام في الدولة.

⚠ 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 لفترة طويلة للجهاز قد يتطلب تهوية إضافية، مثل فتح نافذة، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إن أمكن)، لإزالة منتجات الاحتراق بأمان إلى الهواء الخارجي (بالخارج) مع توفير تغييرات هواء الغرفة مع تهوية إضافية. استشر أحد المتخصصين قبل تركيب تهوية إضافية.

⚠ عدم اتباع المعلومات الموضحة بهذا الدليل بقية 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.

⚠ يجب تركيب الجهاز وفقاً للتشريعات المنطبقة واستخدامه في مكان جيد التهوية فقط. اقرأ التعليمات قبل تركيب الجهاز أو استخدامه.

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 يعبث 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 الميكانيكي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

| نوع الغاز المستخدم            |     |                                                 | نوع الشعلة            | علامة الحاقن         | المعدل الاسمي للتدفق الحراري كيلوواط                    | الاستهلاك المقدر     | قدرة سخونة منخفضة كيلوواط | ضغط الغاز مللي بار |       |              |
|-------------------------------|-----|-------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|-------|--------------|
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           | الحد الأدنى.       | اسمي. | الحد الأقصى. |
| الغاز الطبيعي (الميثان)       | G20 | سريرة (R)<br>متوسطة السرعة (SR)<br>إضافية (AUX) | 115 Y<br>95 Z<br>72 X | 3,00<br>1,65<br>1,00 | 286 لتر/الساعة<br>157 لتر/الساعة<br>95 لتر/الساعة       | 0,60<br>0,35<br>0,30 | 17                        | 20                 | 25    |              |
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           |                    |       |              |
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           |                    |       |              |
| غاز البترول المسال (البيوتان) | G30 | سريرة (R)<br>متوسطة السرعة (SR)<br>إضافية (AUX) | 85<br>63<br>50        | 3,00<br>1,65<br>1,00 | 218 جراما/الساعة<br>120 جراما/الساعة<br>73 جراما/الساعة | 0,60<br>0,35<br>0,30 | 20                        | 28-30              | 35    |              |
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           |                    |       |              |
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           |                    |       |              |
| غاز البترول المسال (البيوتان) | G31 | سريرة (R)<br>متوسطة السرعة (SR)<br>إضافية (AUX) | 85<br>63<br>50        | 3,00<br>1,65<br>1,00 | 214 جراما/الساعة<br>118 جراما/الساعة<br>71 جراما/الساعة | 0,60<br>0,35<br>0,30 | 25                        | 37                 | 45    |              |
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           |                    |       |              |
|                               |     |                                                 |                       |                      |                                                         |                      |                           |                    |       |              |

| نوع الغاز المستخدم | تهينة الموديل 4 شعالت | المعدل الاسمي معدل التدفق (كيلوواط) | المعدل الإجمالي المقدر | الهواء المطلوب (م3) لحرق 1م3 من الغاز |
|--------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| G20 20 مبار        | 1R - 2SR - 1AUX       | 7,30                                | 743 لتر/الساعة         | 9,52                                  |
| G30 28/30 مبار     | 1R - 2SR - 1AUX       | 7,30                                | 553 جراما/الساعة       | 30,94                                 |
| G31 37 مبار        | 1R - 2SR - 1AUX       | 7,30                                | 543 جراما/الساعة       | 23,80                                 |

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

⚠ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء عند تركه 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 المهابئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت ميلال 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 غلق الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل تنفيذ أي إجراء صيانة. لتجنب خطر إصابة الأفراد استخدم قفازات واقية (خطر التعرض لجروح ممزقة) وأحذية أمان (خطر التعرض للكمات)، تأكد من منولة الوحدة بواسطة شخصين (لتقليل الحمل)، تجنب نهائياً استخدام أجهزة التنظيف بالبخار (خطر الصعق الكهربائي). قد تسبب الإصلاحات غير السليمة فينا وغير المعتمدة بواسطة الجهة الصانعة خطر على الصحة والسلامة، ولا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية ذلك. لا يسرى الضمان على أي عيوب أو تلفيات ناتجة عن الصيانة أو الإصلاحات غير السليمة فينا، تم تحديد شروط الضمان في الوثيقة الواردة مع الوحدة.

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

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

#### التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قليلة 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.

#### تجهيز الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قليلة 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 اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعديلاتها). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز ♻ 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 والقدور التي لها قاعدة بعرض مساوٍ لنطاق الطهي.

اقتصِر على استخدام الأواني والقدور ذات القواعد المستوية.

أترك أغشية 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 2014/66 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعجلة) (UE Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 2012-30-EN.

تجد المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) 2023/826 في الرابط التالي: <http://docs.emeaappliance-docs-eu>.

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 الحرارة الخارجية (الأفران والنفايات والمواد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50°م.

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

لا يجب أبداً تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

⚠ قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرفاقات 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.

⚠ تحذير: شروط الضبط لهذا الجهاز مذكورة على لوحة بيانات المنتج.

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

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

⚠ 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.

⚠ اقتصِر 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 تجهيزة أنبوبية شكل L قابلة للضبط بمجرى إمداد الجهاز وهي مزودة بإطار إحكام لمنع التسريبات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائماً بعد تدوير التجهيزة الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز). التجهيزة الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة.

⚠ توصيل أنبوب مرن خل من الوصلات ومصنوع من الاستانلس ستيل بالملحق الملولب. التجهيزة الأنبوبية 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. اقتصِر 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 "المواءمة 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.

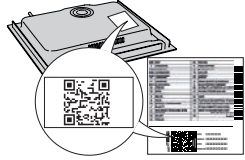
#### الملائمة للأنواع المختلفة للغاز

(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 بمراجعة الخطوات الواردة بعد الرسومات الموضحة للتركيب.

#### التحذيرات الكهربائية

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



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

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.register10.eu](http://www.register10.eu)



واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



## وصف المنتج

### الرموز

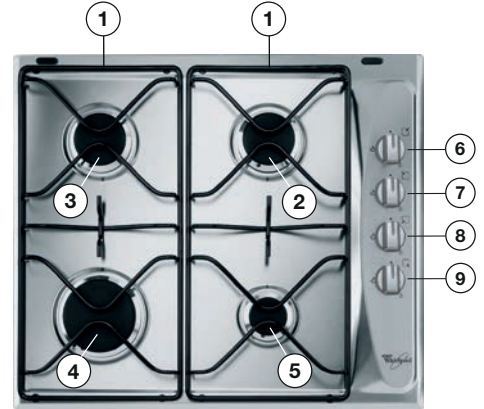
● دائرة مظلمة ● نطاق علوي مغلق

🔥 اللهب الكبير 🔥 أقصى فتح/إمداد والإشعال الكهربائي

🔥 اللهب الصغير 🔥 أدنى فتحة أو تقليل الإمداد



1. شبكات استناد الأوعية القابلة للفتح
2. الشعلة متوسطة السرعة
3. الشعلة متوسطة السرعة
4. الشعلة السريعة
5. الشعلة الإضافية
6. مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة
7. مفتاح التحكم في الشعلة متوسطة السرعة
8. مفتاح التحكم في الشعلة السريعة
9. مفتاح التحكم في الشعلة الإضافية



## الاستخدام اليومي

### طريقة استخدام الموقد



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 العملية السابقة. في حالة السعة اللهب التي تنطفئ في الشعلة 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:

- ستخدم الأواني والقدر التي يكون عرض قواعدها بنفس عرض الشعلات أو أكبر بقليل (انظر الجدول الموجود في الجانب الأيمن)؛
- استعمل فقط القدر والأواني ذات القاعدة المسطحة؛
- استخدم كمية مياه مناسبة لطهي الأطعمة واترك الغطاء فوق القدر؛
- تأكد أن القدر التي على الشبكات غير بارزة خارج حافة الموقد؛
- في حالة المقالي المزودة بقواعد محمية (WOK)، استخدم دعامة الشواية، غير المرفقة، والتي لا؛
- تجنب الخبز غير المعتمد للموقد بالأواني أو الرفف أو أدوات المطبخ الأخرى؛
- تجنب ترك شوايات السنيك فارغة على الشعلة المشعلة لما يزيد عن 5 دقائق.

ملاحظة هامة: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح للشبكات إلى تلف الموقد؛ لا تضع الشبكات في وضع مقلوب أو تقم بامالتها على الموقد.

| الشعلة        | Ø قطر أواني الطهي |
|---------------|-------------------|
| السريعة (R)   | 26-24             |
| نصف سريع (SR) | 22-16             |
| إضافي (AUX)   | 8-14              |

لا تستخدم:

- الأواني المصنوعة من الحديد الزهر أو الأواني والقدر المصنوعة من الفخار.
- ناشرات الحرارة مثل الشبكة المعدنية أو أي أنواع أخرى.
- شعلتان في أن 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 منظّمات 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 (G30/G31)، 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 صنبور الشعلة إذا كان به عطل.

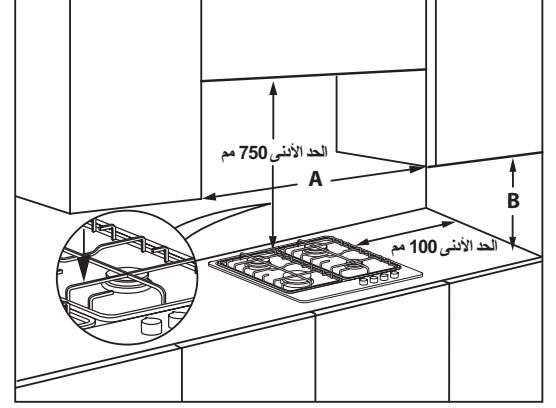
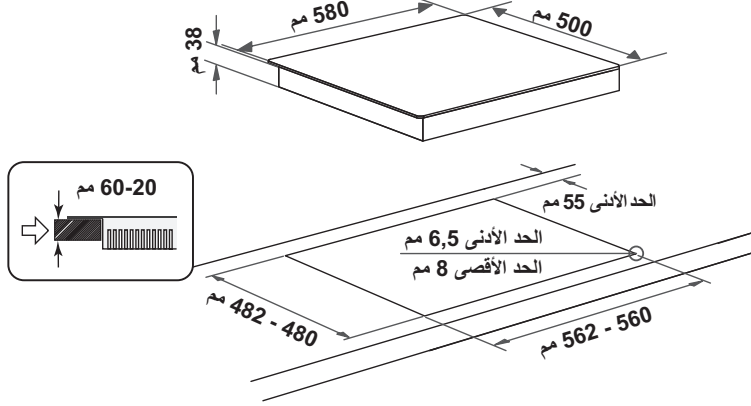
ملاحظة هامة: عند استخدام أسطوانة الغاز، يجب أن يتم تثبيت أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز بشكل صحيح (في الاتجاه الرأسي).

## 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.

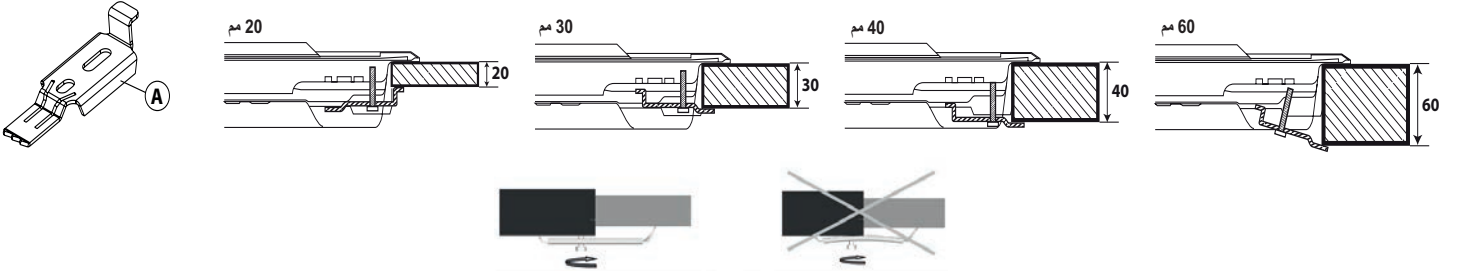
التركيب

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 بتمريضه لأعلى.

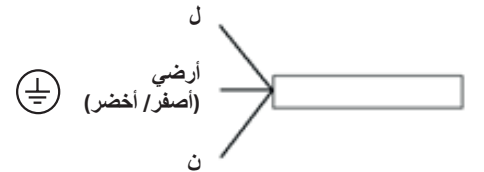
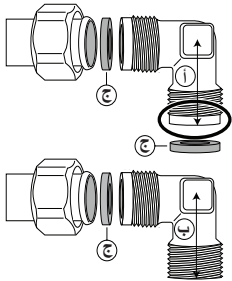
لتنصيب الموقد، استخدم أدوات التنبيت (أ) المرفقة معه. قم بتنبيت أدوات التنبيت في الفتحات المبينة بالسهم واربطها بالمسامير اللولبية حسب سُمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).



توصيل الغاز

- قم بتوصيل الوصلة المرفقية (أ) \* أو (ب) الواردة مع الموقد بأنبوب المدخل الرئيسي مع تركيب فلكة التنبيت (ج) الواردة مع الموقد بما يتفق مع توجيهات المعيار EN 549.
- استخدم الوصلة المرفقية (أ) في فرنسا واستخدم 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 للتحقق من ثبات اللهب.

التوصيل بالتيار الكهربائي



## خدمة ما بعد البيع

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

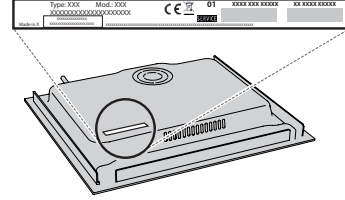
## قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في دليل التغلب على الأعطال.
2. 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 دئماً تحديد ما يلي:

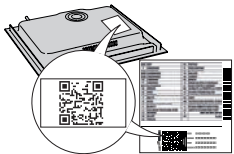
- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،



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).
- وكبدل، 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.

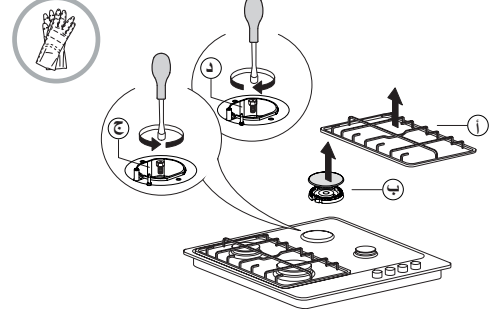
Whirlpool 2025 ©/TM/®. تم إنتاجه بموجب ترخيص.



## 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).



قبل تركيب الموقد، تذكر تثبيت لوحة معايرة الغاز المرفقة مع الحاقنات بالطريقة الموضحة في المعلومات الحالية المتعلقة بمعايرة الغاز.

## التنظيف والصيانة

⚠ يجب فصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل إجراء الصيانة.

### تنظيف سطح الموقد

- 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 بالبخار.
- لا تستخدم منتجات التنظيف القابلة للاشتعال.
- لا تترك مواد حمضية أو قلوية، كالخل أو المستردة أو الملح أو السكر أو عصير الليمون على الموقد.

## دليل تحري الأعطال

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

### 1. 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 القابض ليس متسخاً.
- جميع أجزاء الشعلة تم تركيبها بالطريقة الصحيحة.
- عدم مرور تيارات هوائية بالقرب من الموقد.

### 2. الشعلة لا تبقى مشتعلة

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

## ضبط الصنابير على الحد الأدنى للغاز

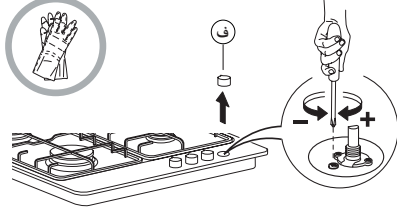
⚠ يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني مؤهل.

يجب إجراء الضبط بحيث يكون الصنوبر في موضع ضبط الحد الأدنى للغاز (لهب صغير). 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 المفتاح 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.

### تنظيف أجزاء الموقد

- لا تنظف اللوح الزجاجي والأجزاء المطلية بطبقة الميناء إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.
- يمكن خلع الشبكات وأغطية الشعلات 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 محتقة 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 متبیس باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.

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

### 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.