SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

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

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

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

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/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^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

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

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

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

The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

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

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

GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.
⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.
⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻.
The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

ENERGY SAVING TIPS

Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.
Only use flat-bottomed pots and pans.
When possible, keep pot lids on during cooking.
Use a pressure cooker to save even more energy and time.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

CATEGORY II2H3+

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) **G20**	Rapid (R) Semi-rapid (SR) Auxiliary (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0,70 0,40 0,40	17	20	25
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) **G30**	Rapid (R) Semi-rapid (SR) Auxiliary (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0,70 0,40 0,40	20	28-30	35
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) **G31**	Rapid (R) Semi-rapid (SR) Auxiliary (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	214 g/h 118 g/h 71 g/h	0,70 0,40 0,40	25	37	45

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flowrate (kW)	Total rated consumption	Air required (m^3) for burning 1m^3 of gas
G20 20 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	695 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	531 g/h	30,94
G31 37 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	521 g/h	23,80

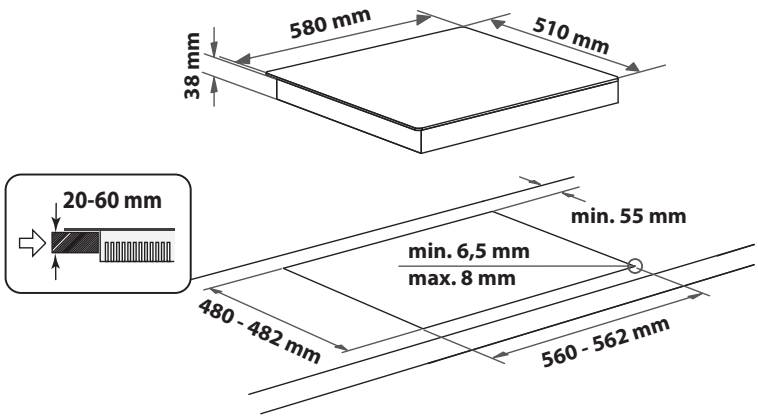
ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6W

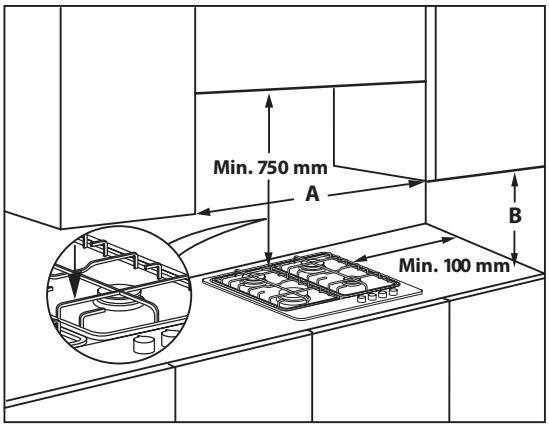
INSTALLATION (CLASS 3)

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

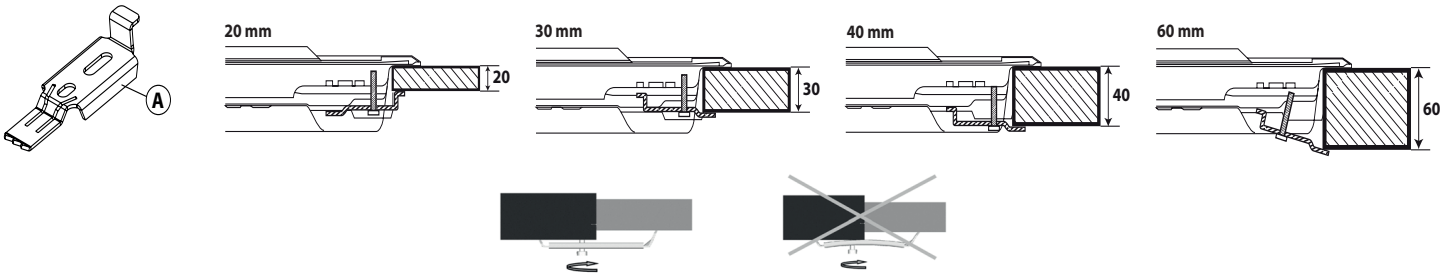
ASSEMBLY

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.

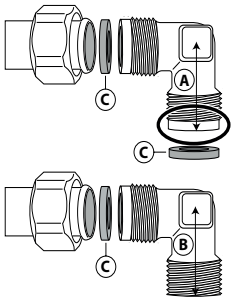
To secure the hob, use the brackets (**A**) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



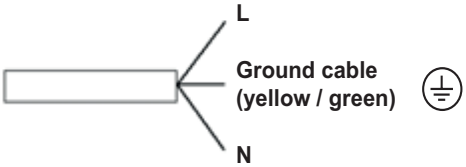
GAS CONNECTION

- 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.



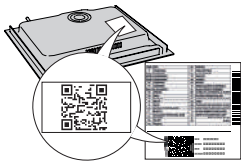
ELECTRICAL CONNECTION



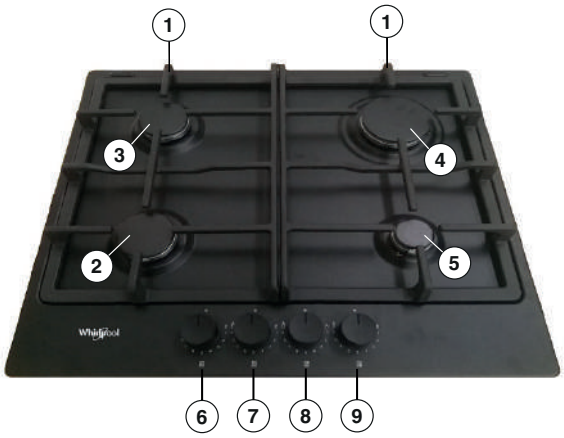
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

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 10 to 14 cm

Do not use:

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

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

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

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

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

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

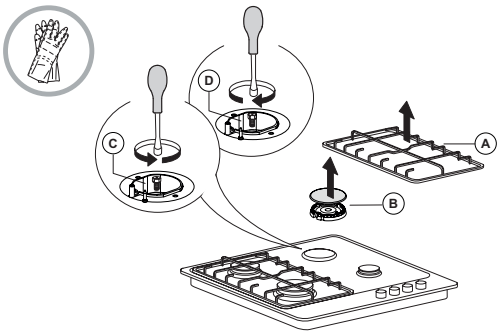
IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

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

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

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

- Remove grids (**A**).
- Extract burners (**B**).
- Using a socket spanner of the appropriate size unscrew the injector (**C**), to be replaced.
- Replace it with the injector suitable for the new type of gas.
- Re-assemble the injector in (**D**).



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

ADJUSTING MINIMUM GAS SETTING OF TAPS

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

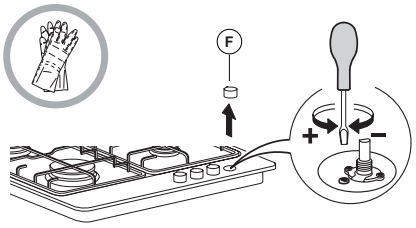
The adjustment must be performed with the tap in a minimum gas setting position (small flame).

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

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

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

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



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

COOKING TABLE

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Disconnect the appliance from the power supply.

CLEANING THE HOB SURFACE

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

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

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

CLEANING THE HOB PARTS

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

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

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

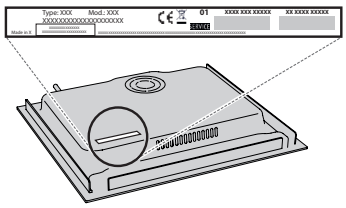
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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.

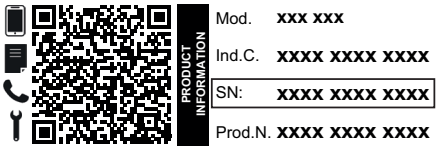
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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;

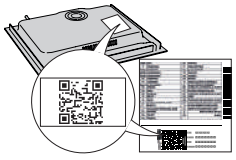


- your full address;
- your telephone number.

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/ © 2024 Whirlpool. Produced under license.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

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

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

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

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

USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.
Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.
Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.
⚠ Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales.
⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.
⚠ AVERTISSEMENT: Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays.
⚠ Utiliser des régulateurs de pression adéquats pour la pression de gaz indiquée dans les directives.
⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.
⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m^3/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^2; l'ouverture ne doit pas pouvoir se bloquer facilement.
⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.
⚠ Comme il est plus pesant que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Donc, les cylindres de GPL, plein ou partiellement rempli, doivent être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.
Si vous éprouvez des problèmes pour tourner les boutons des brûleurs, veuillez contacter le Service Après-vente pour remplacer le bec du brûleur s'il est défectueux.
Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.
⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ AVERTISSEMENT: Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.
⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau "Caractéristiques du brûleur".
⚠ AVERTISSEMENT: Les conditions de configuration pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
⚠ AVERTISSEMENT: Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.
⚠ Si les appareils sont branchés à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.
⚠ IMPORTANT: Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).
⚠ AVERTISSEMENT: Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.
⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.
⚠ Connexion à un tuyau rigide (cuivre ou acier) La connexion au système de gaz doit être effectuée de façon à ne pas placer de contrainte sur l'appareil. Il existe un raccord de tuyau en forme de L réglable sur la rampe d'alimentation de l'appareil et il est installé avec un joint afin d'éviter des fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

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

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

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

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

ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

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

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

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.

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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU BRÛLEUR FR

CATÉGORIE II2E+3+

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) **G20**	Rapide (R) Semi-rapide (SR) Auxiliaire (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0,70 0,40 0,40	17	20	25
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) **G30**	Rapide (R) Semi-rapide (SR) Auxiliaire (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0,70 0,40 0,40	20	28-30	35
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) **G31**	Rapide (R) Semi-rapide (SR) Auxiliaire (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	214 g/h 118 g/h 71 g/h	0,70 0,40 0,40	25	37	45

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion de 1m^3 de gaz
G20 20 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	695 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	531 g/h	30,94
G31 37 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	521 g/h	23,80

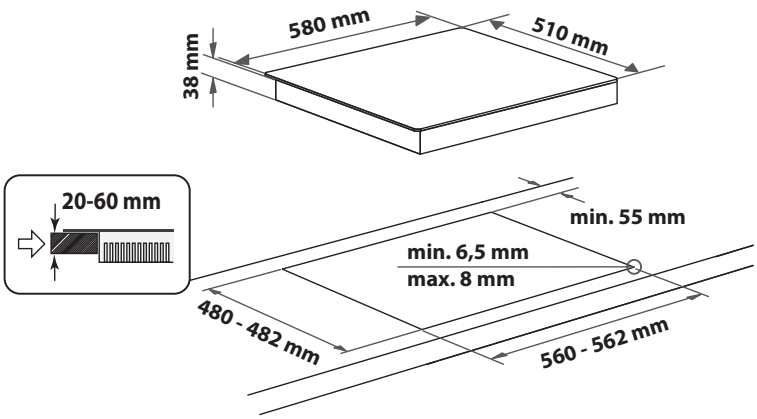
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W

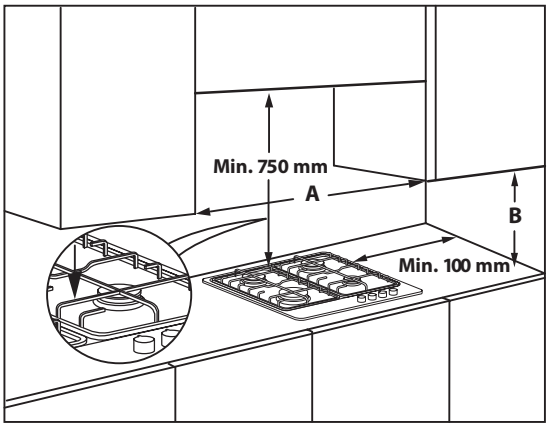
INSTALLATION (CLASSE 3)

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.

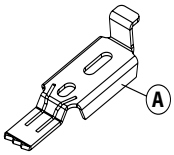
ASSEMBLAGE

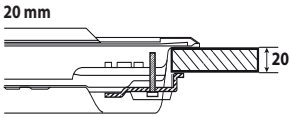
Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.

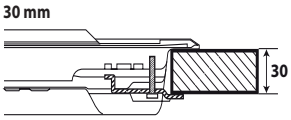
Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de cuisson dont les dimensions correspondent à celles figurant dans le mode d'emploi.

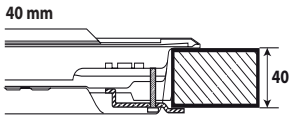
REMARQUE: le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

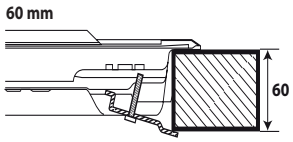
Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (**A**) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).







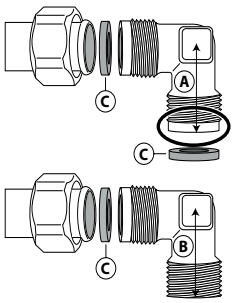




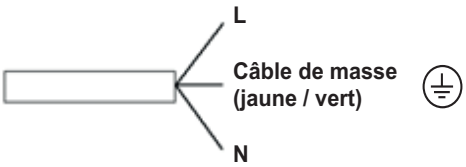
RACCORDEMENT AU GAZ

- 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.



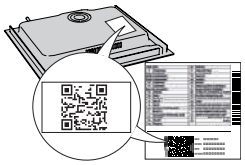
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



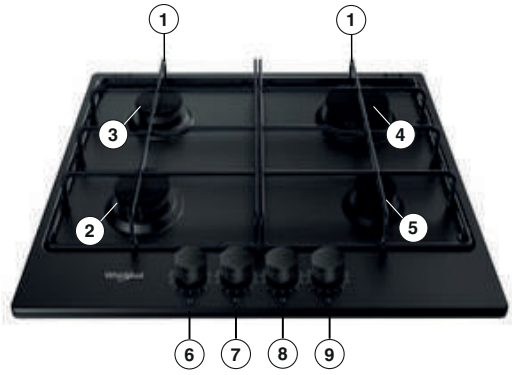
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu.**

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
Grande flamme		Ouverture/débit max., et allumage électrique
Petite flamme		Ouverture min./débit réduit

USAGE QUOTIDIEN

MODE D'EMPLOI DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

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

Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Cela signifie que le dispositif de sécurité n'a pas chauffé suffisamment. Dans un tel cas, veuillez répéter les opérations décrites ci-dessus.
En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

CONSEILS PRATIQUES POUR UTILISER LES BRÛLEURS

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

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

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

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

N'utilisez pas:

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

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.

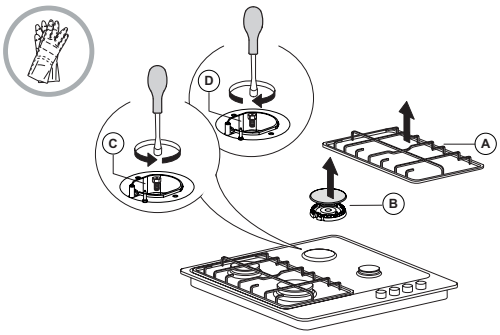
IMPORTANT: si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, contactez le Service Après-vente pour le remplacement du robinet du brûleur si celui-ci est défectueux.

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

REMPLACEMENT 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.

RÉGLAGE DES ROBINETS SUR LE MINIMUM

⚠ Cette opération doit être réalisée par un technicien qualifié.

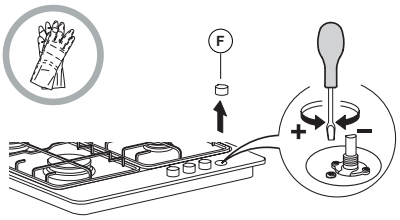
Le réglage doit être effectué avec le robinet sur le minimum (petite flamme).

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

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

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

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



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

TABLEAU DE CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

NETTOYAGE DES ELEMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

1. **Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière**
   Vérifiez que:
   - l'alimentation du gaz ou l'alimentation électrique n'est pas coupée et, en particulier, que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert;
   - la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide;
   - les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées;
   - l'extrémité de la bougie n'est pas encrassée;
   - tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement;
   - Il n'y a pas de courant d'air à proximité de la table de cuisson.
2. **Le brûleur ne reste pas allumé**
   Vérifiez que:
   - lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher;
   - les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple;
   - l'extrémité du dispositif de sécurité n'est pas encrassée;
   - le réglage du débit minimal de gaz est correct (voir paragraphe correspondant.
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

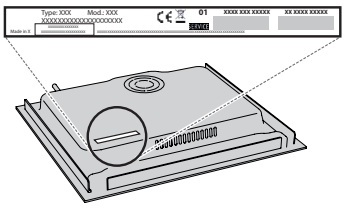
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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.

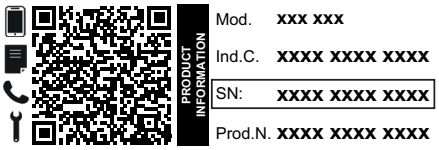
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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

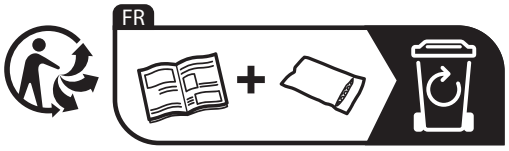


- le numéro de série (le numéro après le mot «SN» sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également disponible dans la documentation;



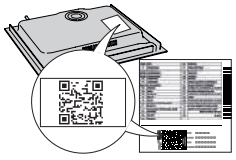
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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;**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek 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.

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

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

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

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

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

Jeżeli powierzchnia płyty jest ze szkła, nie używać płyt żeliwnych, kamiennych grillów, garnków i patelni z terakoty.

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

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.
W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.
Ochronne podkładki gumowe na rusztach mogą prowadzić do zadławienia małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochraniacze zostały prawidłowo założone.

INSTALACJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PODŁĄCZENIE GAZU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika).

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

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

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.

Jeśli to możliwe, podczas gotowania przykrywać naczynia pokrywkami.

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

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

SPECYFIKACJE PALNIKÓW I DYSZ PL

KATEGORIA II2ELwLs3B/P

Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Oznakowanie dyszy	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Znamionowa moc cieplna kW	Ciśnienie gazu mbar		
						min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) **G20**	Dużej mocy (R) Średni (SR) Pomocniczy (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0,70 0,40 0,40	17	20	25
GAZ ZIEMNY **G2.350**	Dużej mocy (R) Średni (SR) Pomocniczy (AUX)	158 F2 121 Y 95 Y	3,00 1,65 1,00	397 l/h 218 l/h 132 l/h	0,70 0,40 0,40	10	13	16
GAZ ZIEMNY **G27**	Dużej mocy (R) Średni (SR) Pomocniczy (AUX)	140 F3 103 Y 77 F1	3,00 1,65 1,00	348 l/h 192 l/h 116 l/h	0,70 0,40 0,40	16	20	23
GAZ LPG (Butan) **G30**	Dużej mocy (R) Średni (SR) Pomocniczy (AUX)	80 62 47	3,00 1,65 1,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0,80 0,50 0,45	25	37	45
GAZ LPG (Propan) **G31**	Dużej mocy (R) Średni (SR) Pomocniczy (AUX)	80 62 47	3,00 1,65 1,00	214 g/h 125 g/h 71 g/h	0,80 0,50 0,45	25	37	45

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 4 PALNIKI	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Zużycie znamionowe całkowite	Objętość powietrza (m^3) wymagana do spalenia 1m^3 gazu
G20 20 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	695 l/h	9,52
G2.350 13 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	965 l/h	6,85
G27 20 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	848 l/h	7,90
G30 37 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	531 g/h	30,94
G31 37 mbar	1R - 2SR - 1AUX	7,30	521 g/h	23,80

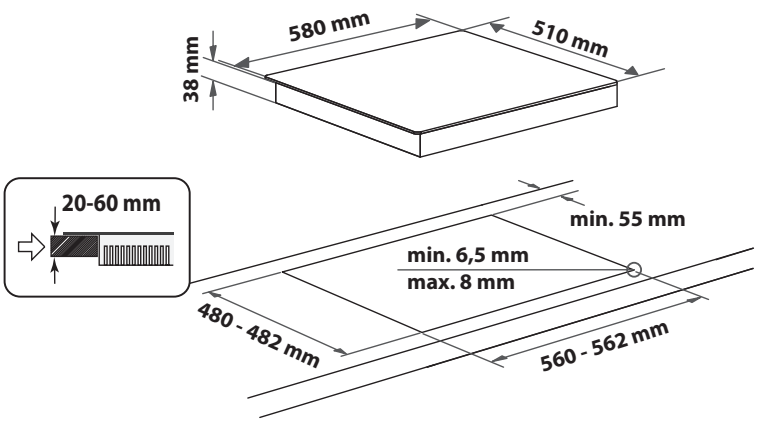
ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W

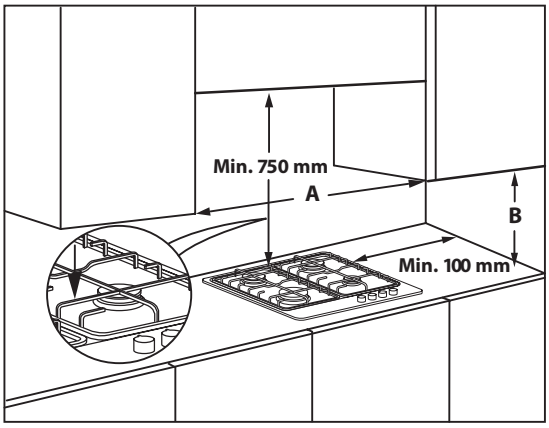
INSTALACJA (KLASA 3)

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.

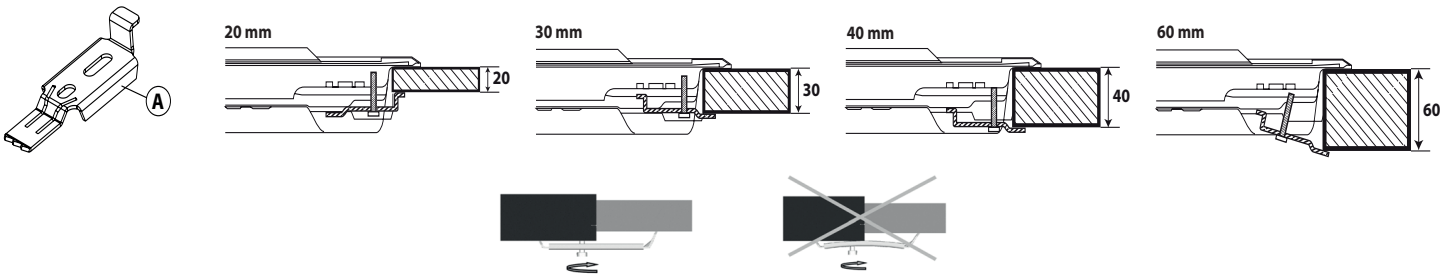
MONTAŻ

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.

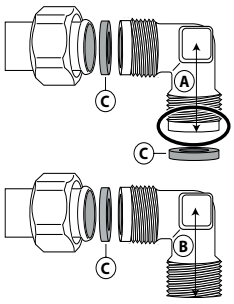
Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących (A). Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami w zależności od grubości blatu roboczego (patrz poniższe rysunki).



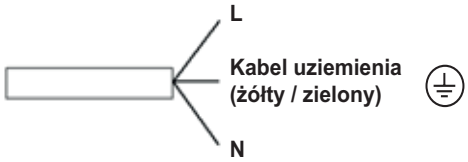
PODŁĄCZENIE GAZOWE

- 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 pokrętła od pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej aby sprawdzić stabilność płomienia.



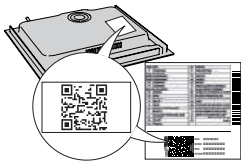
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



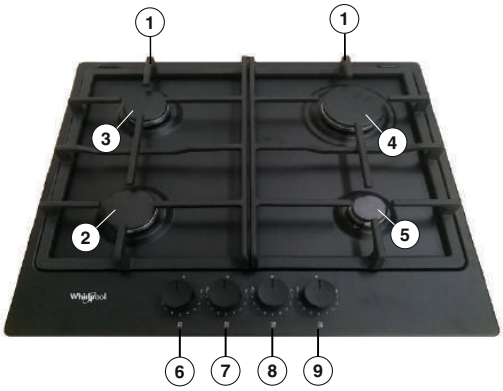
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu.**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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



OPIS PRODUKTU



1. Zdejmowane kratki do stawiania naczyń
2. Palnik Średni
3. Palnik Średni
4. Palnik 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.
- Nacisnąć pokrętło w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Po zapłonie palnika trzymać pokrętło wciśnięte przez ok. 5-10 sekund, aby umożliwić prawidłowe zadziałanie mechanizmu.
- Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji przypadkowego zgaśnięcia (podmuchy powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).
- **Nie wciskać pokrętła na dłużej niż 15 s. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnej próby zapłonu. W razie przypadkowego zgaszenia płomienia, wyłączyć pokrętło palnika i odczekać co najmniej minutę przed ponownym włączeniem.**

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

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. Oznacza to, że mechanizm zabezpieczający nie rozgrzał się w wystarczającym stopniu. W takim przypadku należy powtórzyć czynności opisane powyżej.
W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętło sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

PORADY PRAKTYCZNE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

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

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

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

PALNIK	Ø GARNKA
Dużej mocy	Od 24 do 26 cm
Średni	Od 16 do 22 cm
Pomocniczy	Od 10 do 14 cm

Nie należy używać:

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

USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu niż podany na tabliczce znamionowej oraz naklejce informacyjnej znajdującej się na górze płyty kuchennej, należy wymienić dysze.
Naklejkę informacyjną należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi.

Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji:

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

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

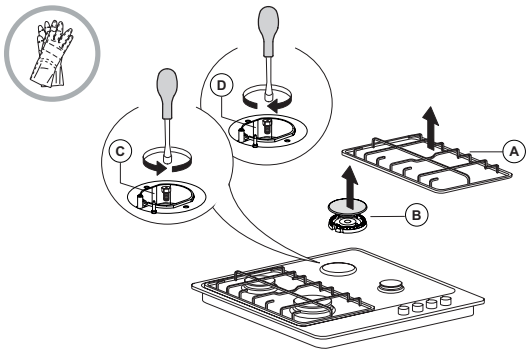
WAŻNE: W razie problemów z obracaniem pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.

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

WYMIANA DYSZ (patrz tabela dysz we Wskazówkach dotyczących bezpieczeństwa)

⚠ Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

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



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.

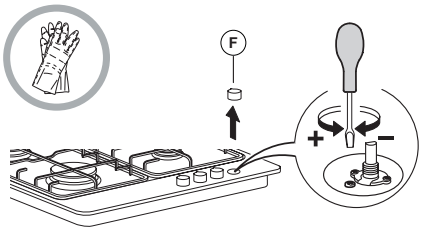
Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu (mały płomień).

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 maksymalne do pozycji minimalnej aby sprawdzić stabilność płomienia.



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

TABELA GOTOWANIA

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Odłączyć urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

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

Uwaga: Stal nierdzewną czyścić jedynie miękką ściereczką lub gąbką.

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

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

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

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

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 kuchenki.
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.

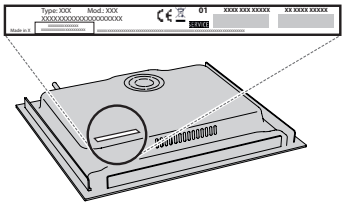
SERWIS TECHNICZNY

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

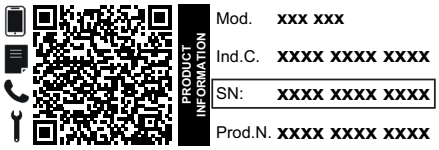
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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;



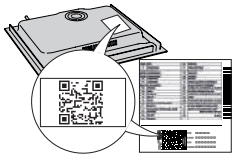
- numer seryjny (numer po literach „SN" na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;



- dokładny adres;
- numer telefonu

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY JE DŮLEŽITÉ SI JE DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POVOLENÉ POUŽITÍ

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

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

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

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

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

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

Plamen hořáku nesmí přesahovat za okraj dna hrnce či pánve.

Pokud je povrch varné desky vyroben ze skleněného materiálu, nepoužívejte litinové rošty, keramické kameny a terakotové hrnce nebo pánve.

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

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

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

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

INSTALACE

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Místnost musí také umožňovat správnou cirkulaci vzduchu, protože ten je zapotřebí k tomu, aby spalování probíhalo normálně. Průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m^3/h na kW instalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulace vzduchu může odebírat vzduch přímo zvenčí, a to pomocí trubky s vnitřním průřezem alespoň 100 cm^2; otvor nesmí být náchylný k zablokování.

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

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

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

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

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

PŘIPOJENÍ PLYNU

⚠ VÝSTRAHA: Před prováděním instalace se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh plynu a jeho tlak) a nastavení spotřebiče si odpovídají.

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

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

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA: Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik.

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

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

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

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

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

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

PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV

(Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik).

⚠ Za účelem přizpůsobení spotřebiče jinému typu plynu, než je ten, pro který byl vyroben (je vyznačeno na typovém štítku), postupujte podle příslušných kroků uvedených v instalačních výkresech.

UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE

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

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

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

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

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

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

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

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

RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

Používejte hrnce a pánve, jejichž velikost odpovídá velikosti varné zóny.
Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
Je-li to možné, nechte nádobí během vaření přikryté pokličkou.
Chcete-li ušetřit maximum času a elektrické energie, používejte tlakový hrnec.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

SPECIFIKACE HOŘÁKU A TRYSEK CZ

KATEGORIE II2H3B/P

Používaný typ plynu		Typ hořáku	Označení injektoru	Jmenovitý tepelný tok kW	Jmenovitá spotřeba	Snížená tepelná kapacita kW	Tlak plynu mbar		
							min.	jmen.	max.
ZEMNÍ PLYN (Metan)	**G20**	Rychlý (R) Střední (SR) Doplňkový (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0,70 0,40 0,40	17	20	25
LPG (Butan)	**G30**	Rychlý (R) Střední (SR) Doplňkový (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0,70 0,40 0,40	20	30	35
LPG (Propan)	**G31**	Rychlý (R) Střední (SR) Doplňkový (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	214 g/h 118 g/h 71 g/h	0,70 0,40 0,40	20	30	35

Používaný typ plynu		Konfigurace modelu 4 HOŘÁKY	Jmenovitý tepelný tok (kW)	Celková jmenovitá spotřeba	Vzduch (m^3) nutný ke spálení 1m^3 plynu
G20	20 mbar	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

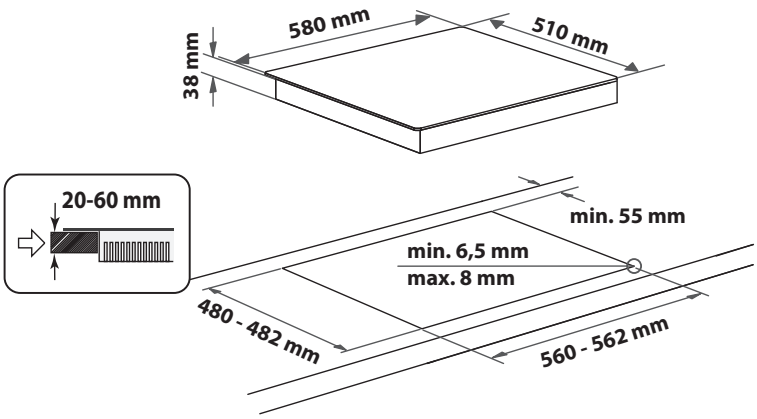
ELEKTRICKÉ NAPÁJENÍ: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6W

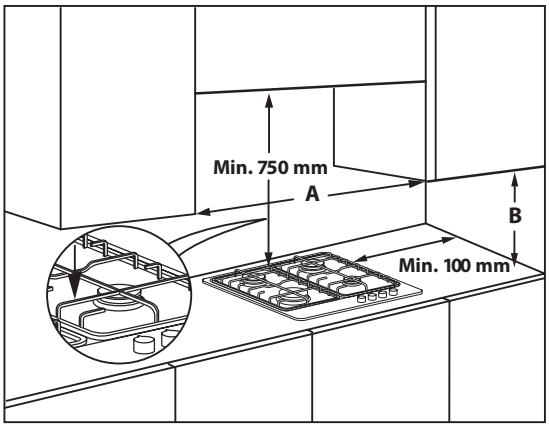
MONTÁŽ (TŘÍDA 3)

TECHNICKÉ INFORMACE PRO MONTÉRA

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

ROZMĚRY A VZDÁLENOSTI, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽET





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

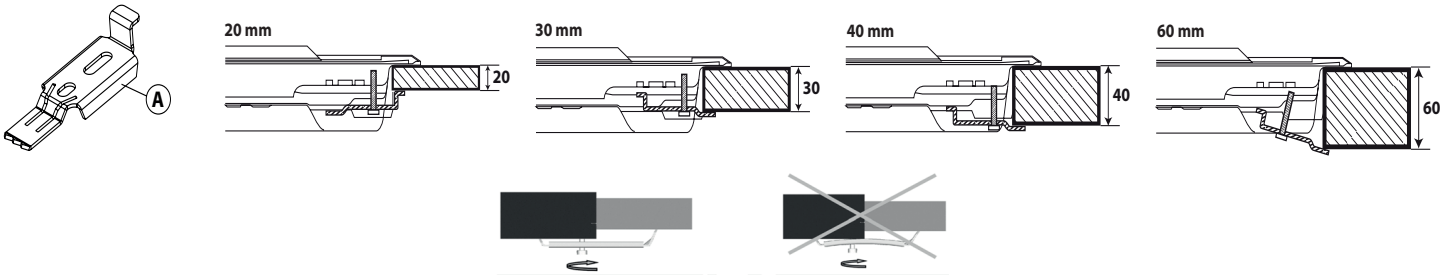
SESTAVENÍ

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

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

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

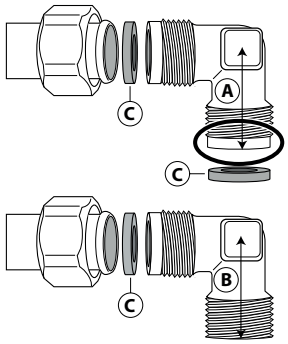
K zajištění varné desky použijte dodané svorky (**A**). Vložte svorky do příslušných otvorů označených šipkou a upevněte je pomocí šroubů v závislosti na tloušťce pracovní desky (viz následující obrázky).



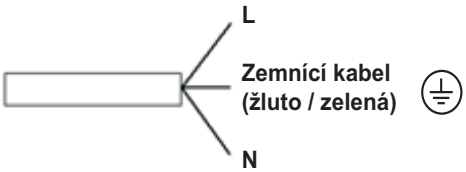
PŘIPOJENÍ PLYNU

- Připojte dodávané koleno (A)* nebo (B)* k hlavní přívodní trubce varné desky a vložte dodanou podložku (C) v souladu s normou EN 549.

  *** Ve Francii použijte koleno (A) a ve všech ostatních zemích koleno (B).**
- Po připojení k přívodu plynu zkontrolujte případné netěsnosti pomocí mýdlové vody. Zapalte hořáky a otočením ovladačů od maximální polohy do minimální polohy zkontrolujte stálost plamene.



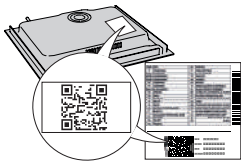
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



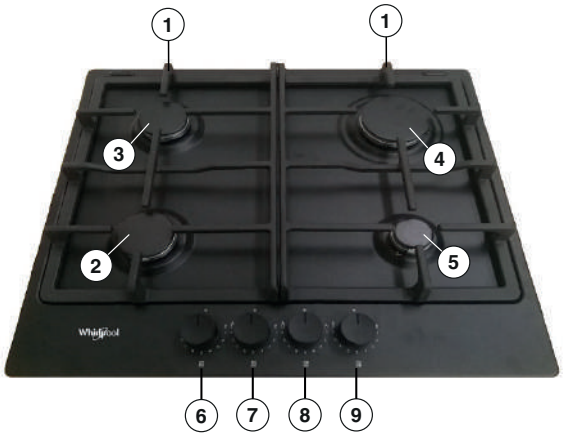
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.register.eu.**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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



POPIS PRODUKTU



1. Odnímatelné mřížky
2. Střední hořák
3. Střední hořák
4. Rychlý hořák
5. Doplňkový hořák
6. Ovladač středního hořáku
7. Ovladač středního hořáku
8. Ovladač rychlého hořáku
9. Ovladač doplňkového hořáku

Symboly

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

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

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

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

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

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

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

PRAKTICKÉ RADY PRO POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKŮ

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

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

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

HOŘÁK	Ø PRŮMĚR HRNCE
Rychlý	Od 24 do 26 cm
Střední	Od 16 do 22 cm
Doplňkovỳ	Od 10 do 14 cm

Nepoužívejte:

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

PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNU

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

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

Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech:

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

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

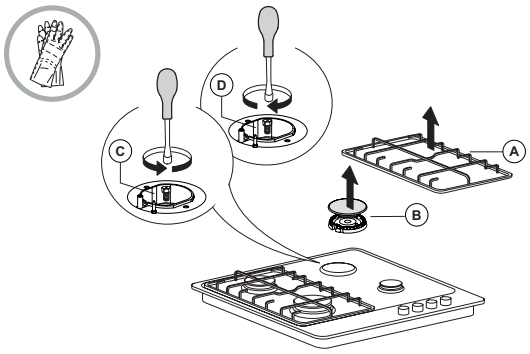
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud máte problém s otáčením některého z ovladačů, kontaktujte servisní středisko, které vám v případě zjištění závady poskytne nový kohout hořáku.

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

VÝMĚNA INJEKTORŮ (viz tabulka injektorů v Bezpečnostních pokynech)

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

- Sejměte mřížky (**A**).
- Vyjměte hořáky (**B**).
- Pomocí nástrčného klíče odpovídající velikosti odšroubujte injektor (**C**), který chcete vyměnit.
- Nahraďte jej injektorem vhodným pro daný typ plynu.
- Znovu složte injektor (**D**).



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

ÚPRAVA NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PRŮTOKU PLYNU

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

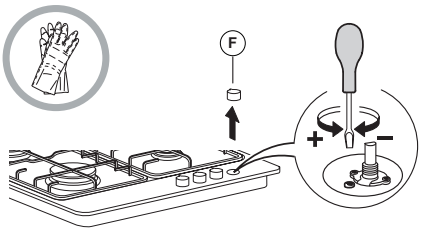
Tuto úpravu je třeba provádět, když je kohout nastaven v poloze minimálního průtoku plynu (malý plamen).

Primární přívod vzduchu k hořákům není třeba nastavovat.

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

- přitáhnutím šroubu zmenšete výšku plamene (–);
- uvolněním šroubu zvětšete výšku plamene (+).

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



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

TABULKA PEČENÍ

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ POVRCHU VARNÉ DESKY

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

POZNÁMKA: Nerezovou ocel čistěte výhradně měkkým hadříkem nebo houbičkou.

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

ČIŠTĚNÍ SOUČÁSTÍ VARNÉ DESKY

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

1. **Hořák nelze zapálit nebo je plamen nerovnoměrný**
   Zkontrolujte, zda:
   - dodávka plynu či elektrické energie není přerušena a obzvláště zda není uzavřen kohout přívodu plynu;
   - tlaková láhev (se zkapalněným plynem) není prázdná;
   - průduchy hořáku nejsou ucpány;
   - koncovka elektrické zástrčky není znečištěna;
   - všechny součásti hořáku jsou ve správné poloze;
   - v blízkosti varné desky není průvan.
2. **Hořák nezůstane zapálený**
   Zkontrolujte, zda:
   - byl při zapalování hořáku ovladač stisknut dostatečně dlouho, aby došlo k aktivaci bezpečnostního prvku;
   - průduchy hořáku nejsou v blízkosti termočlánku ucpány;
   - zakončení bezpečnostního prvku není znečištěno;
   - minimální průtok plynu je správně nastaven (viz odpovídající odstavec).
3. **Nádoby nelze správně umístit**
   Zkontrolujte, zda:
   - dno nádoby je zcela ploché;
   - nádoba je nad hořákem umístěna na střed;
   - mřížky nebyly zaměněny nebo nesprávně umístěny.

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

SERVISNÍ STŘEDISKO

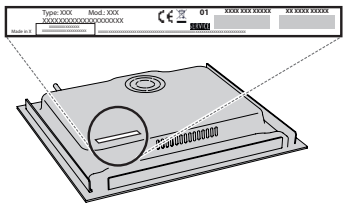
NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

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

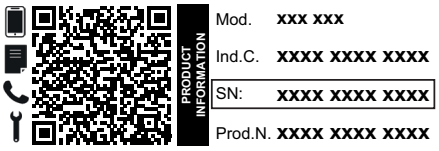
JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

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

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



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

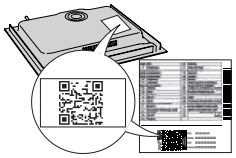


- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

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

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

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

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

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

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

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

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

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

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

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

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

INŠTALÁCIA

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

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať miestnym predpisom.

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

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

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

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

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

⚠ Miestnosť musí umožňovať riadnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný pre normálne spaľovanie. Prúdenie vzduchu musí byť minimálne 2 m^3/h na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonka cez potrubie s prierezom minimálne 100 cm^2; otvor nesmie byť ohrozený žiadnym typom upchatia.

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

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

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

Otvory slúžiace na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy prikryté.

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

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

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

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

⚠ Skontrolujte, či tlak dodávaného plynu vyhovuje hodnotám uvedeným v tabuľke "Špecifikácie horáka a dýzy".

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

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

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

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

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

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

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

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

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

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

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

PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU

(Túto činnosť musí vykonávať kvalifikovaný technik).

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

VAROVANIA PRE POUŽÍVANIE ELEKTRICKÉHO ZARIADENIA

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

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

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

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

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

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

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

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

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

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

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.

Používajte tlakový hrniec kvôli ešte väčšej úspore energie a času.

VYHLÁSENIE O ZHODE

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

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

ŠPECIFIKÁCIE HORÁKA A DÝZY SK

KATEGÓRIA II2H3B/P

Druh používaného plynu	Typ horáka	Značka vstrekovace dýzy	Menovitý epelný výkon kW	Menovitá spotreba	Znížená tepelná kapacita kW	Tlak plynu mbar		
						min.	rat.	max.
ZEMNÝ PLYN (Metán) **G20**	Rýchly (R) Stredne rýchly (SR) Pomocný (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0,70 0,40 0,40	17	20	25
SKVAPALNENÝ ROPNÝ PLYN (Bután) **G30**	Rýchly (R) Stredne rýchly (SR) Pomocný (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0,70 0,40 0,40	20	30	35
SKVAPALNENÝ ROPNÝ PLYN (Propán) **G31**	Rýchly (R) Stredne rýchly (SR) Pomocný (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	214 g/h 118 g/h 71 g/h	0,70 0,40 0,40	20	30	35

Druh používaného plynu	Konfigurácia modelu 4 HORÁKY	Menovitý tepelný príkon (kW)	Celková menovitá spotreba	Objem vzduchu (m^3) potrebný na spálenie1m^3 plynu
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

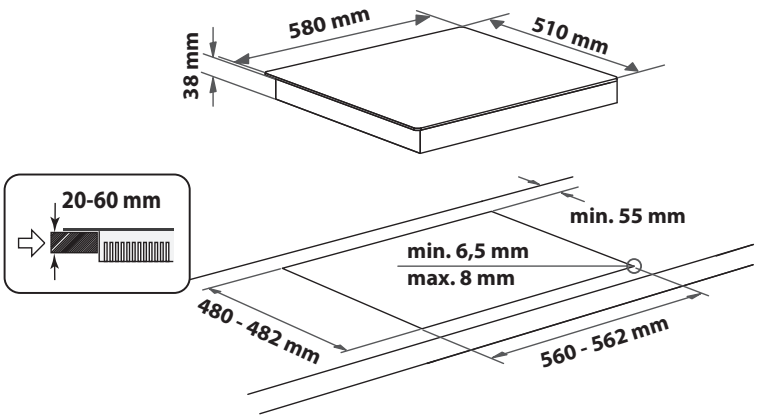
ELEKTRICKÉ NAPÁJANIE: 220-240 V ~ 50-60 Hz -0,6W

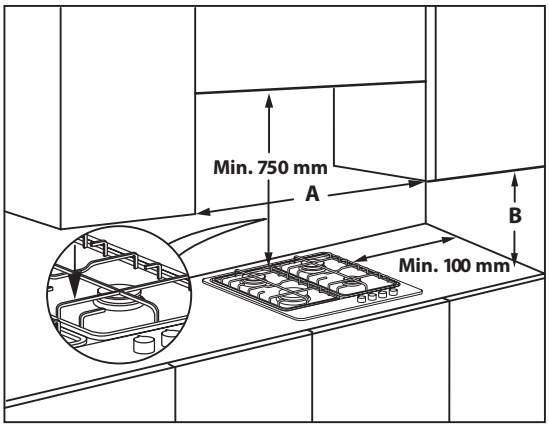
INŠTALÁCIA (TRIEDA 3)

TECHNICKÉ INFORMÁCIE PRE TECHNIKA VYKONÁVAJÚCEHO INŠTALÁCIU

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

ROZMERY A VZDIALENOSTI, KTORÉ TREBA DODRŽIAVAŤ





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

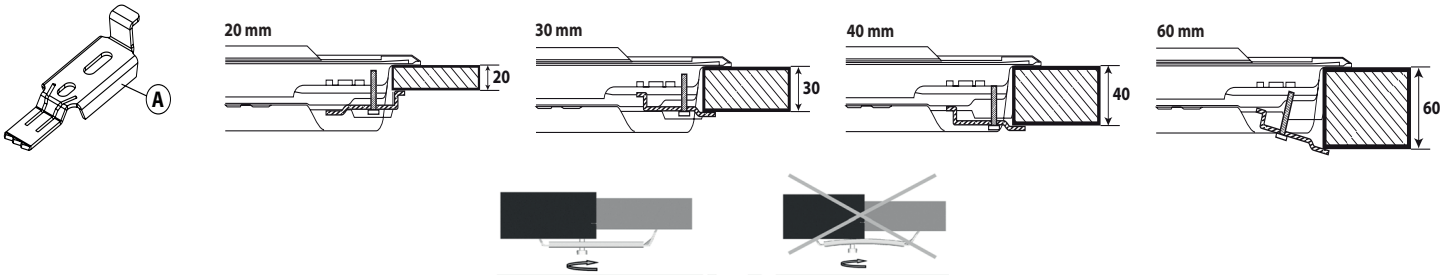
MONTÁŽ

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

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

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

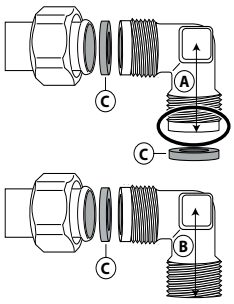
Na upevnenie varnej dosky použite konzoly (**A**) dodané s varnou doskou. Upevnite konzoly v príslušných otvoroch zobrazených šípkou a upevnite ich prostredníctvom skrutiek, v závislosti od hrúbky pracovnej dosky (pozrite si nasledujúce obrázky).



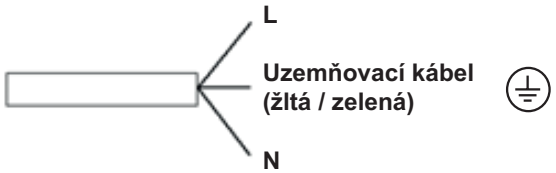
PLYNOVÁ PRÍPOJKA

- Zapojte dodaný ohyb (A)* alebo (B)* ku prípojke varnej dosky, pričom vložte aj dodané tesnenie (C), v súlade s normou EN 549.

  *** Ohyb (A) použite vo Francúzsku a ohyb (B) v ostatných krajinách.**
- Po pripojení k prívodu plynu vykonajte kontrolu úniku použitím mydlovej vody. Zapáľte horáky a otočte kohútiky z maximálnej polohy do minimálnej polohy by ste skontrolovali stabilitu plameňa.



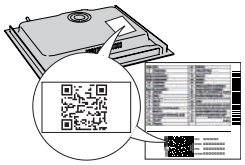
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE



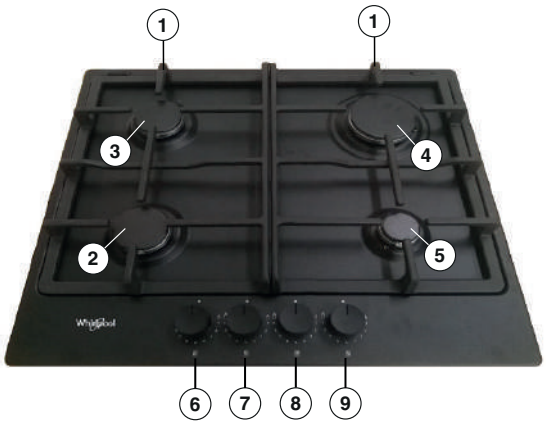
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na **www.register.eu.**

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

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



OPIS SPOTREBIČA



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

Symboly

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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

AKO POUŽÍVAŤ VARNÚ DOSKU

⚠ Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

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

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

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

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

PRAKTICKÉ RADY PRI POUŽÍVANÍ HORÁKOV

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

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

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

HORÁK	Ø NÁDOBY
Rýchly	24 až 26 cm
Stredne rýchly	16 až 22 cm
Pomocný	10 až 14 cm

Neodporúčame Vám používať:

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

REGULÁCIA PRE ODLIŠNÉ DRUHY PLYNU

⚠ Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

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

Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v Pokynoch:

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

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

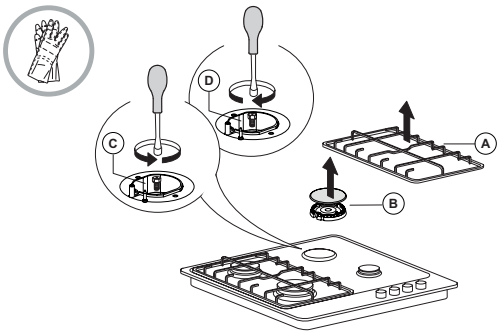
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak by ste mali ťažkosti s otočením gombíkov horákov, prosím, kontaktujte pracovníkov servisu, aby ventil horáka vymenili, ak je chybný.

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

VÝMENA DÝZ (pozrite tabuľku dýz v Bezpečnostných pokynoch)

⚠ Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

- Odstráňte mriežky (**A**).
- Vyberte horáky (**B**).
- Použitím nástrčného kľúča vhodnej veľkosti odskrutkujte dýzu (**C**), ktorú treba vymeniť.
- Nahraďte vhodnou dýzou pre nový druh plynu.
- Znovu namontujte dýzu v (**D**).



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

UPRAVENIE MINIMÁLNEHO NASTAVENIA PLYNOVÝCH KOHÚTOV

⚠ Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

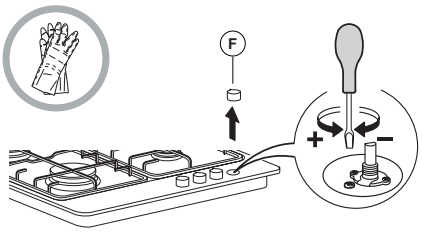
Reguláciu musíte vykonať s kohútom v polohe minimálneho nastavenia (malý plameň).

Primárny vzduch horákov nemusíte nastavovať.

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

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

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



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

TABUĽKA NA VARENIE

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ Odpojte prístroj od elektrického napájania.

ČISTENIE POVRCHU VARNEJ DOSKY

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

POZNÁMKA: antikorový povrch čistite výhradne mäkkou handrou alebo špongiou.

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

ČISTENIE DIELCOV VARNEJ DOSKY

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

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

1. **Ak sa horák nedá zapáliť alebo plameň nie je rovnomerný**
   Skontrolujte, či:
   - Dodávka plynu alebo elektriny nie je prerušená a hlavne, či je otvorený kohút plynovej prípojkyo.
   - Je prázdna tlaková plynová nádoba (kvapalný plyn).
   - Otvory horáka nie sú upchaté.
   - Koncovka zapaľovania nie je špinavá.
   - Všetky časti horáka sú umiestnené na svojich miestach.
   - V blízkosti varnej dosky nie je prievan.
2. **Horák prestane horieť.**
   Skontrolujte, či:
   - Pri zapálení horáka bol gombík stlačený dosť dlho na to, aby sa aktivovalo ochranné zariadenie.
   - Otvory horáka v blízkosti termoelektrického článku nie sú upchaté.
   - Koncovka bezpečnostnej poistky nie je špinavá.
   - Minimálne nastavenie horáka je správne (pozrite príslušnú časť).
3. **Nádoby nie sú stabilné.**
   Skontrolujte, či:
   - Dno nádoby je úplne ploché.
   - Nádoba je v strede horáka.
   - Mriežky nie sú zamenené alebo nesprávne umiestnené.

Ak po horeuvedených kontrolách porucha pretrváva, zavolajte najbližšie servisné stredisko

PO-PREDAJNÝ SERVIS

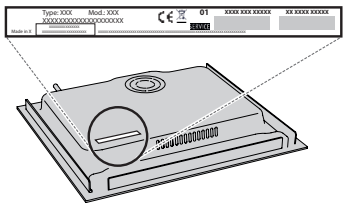
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

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

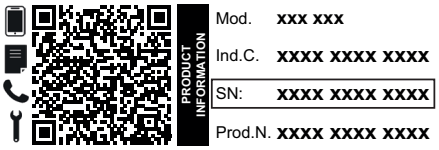
AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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

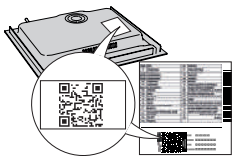


- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

INSTRUCŢIUNI PRIVIND SIGURANŢA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ŞI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucţiuni sunt valabile numai dacă simbolul ţării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultaţi instrucţiunile tehnice, deoarece acestea conţin instrucţiunile necesare privind modificarea aparatului în funcţie de condiţiile de utilizare specifice ţării respective.

⚠ ATENŢIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcţionare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate şi produşi combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asiguraţi-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcţiune: menţineţi deschise orificiile de aerisire sau instalaţi un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracţie mecanică). Utilizarea intensivă şi îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creşterea nivelului de ventilarea mecanică atunci când este cazul.

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucţiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale. Înainte de a utiliza aparatul, citiţi aceste instrucţiuni privind siguranţă. Păstraţi-le la îndemână pentru a le putea consulta şi pe viitor.

Aceste instrucţiuni şi aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranţă, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu îşi asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucţiuni de siguranţă, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinţi. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsaţi să se apropie de aparat, cu excepţia cazurilor în care sunt supravegheaţi în permanenta.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafaţă plitei este crăpată, nu folosiţi aparatul – risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitaţi obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENŢIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puţin trebuie să fie supravegheat în permanentă.

⚠ AVERTISMENT: Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi un incendiu folosind apă: trebuie să opriţi aparatul şi apoi trebuie să acoperiţi flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizaţi plita ca suprafaţă de lucru sau suport. Nu amplasaţi articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheaţi în permanentă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani şi persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă şi înţeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheaţi.

⚠ ATENŢIE: În cazul spargerii sticlei plitei: închideţi imediat toate arzătoarele şi toate rezistenţele electrice şi deconectaţi aparatul de la sursa de alimentare; nu atingeţi suprafaţă aparatului; nu utilizaţi aparatul.

Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriţi toate arzătoarele şi plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideţi capacul dacă arzătorul este aprins.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENŢIE: aparatul nu trebuie să fie pus în funcţiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanţă separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuinţe, precum şi în alte spaţii similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri şi alte spaţii de lucru; ferme; de către clienţii din hoteluri, moteluri, unităţi de cazare de tip "Bed and breakfast" şi alte spaţii rezidenţiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizaţi aparatul în aer liber.

⚠ Utilizaţi oale şi cratiţe cu diametrul bazei egal sau puţin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultaţi tabelul specific). Aveţi grijă ca vasele de gătit aşezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu aşezaţi grătarele cu susul în jos şi nu le târâţi pe suprafaţă plitei.

Aveţi grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

Dacă suprafaţa plitei este fabricată din sticlă, nu utilizaţi tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale şi cratiţe din teracotă.

Nu utilizaţi: Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri.

Două arzătoare în acelaşi timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit peşte).

În cazul în care condiţiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetaţi operaţia cu butonul rotit la poziţia pentru flacără mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultaţi instrucţiunile care însoţesc hota pentru a identifica distanţele corecte de montare.

Picioruşele de protecţie din cauciuc de sub grătare ar putea fi înghiţite de copii, reprezintând astfel un pericol de sufocare. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asiguraţi că toate picioruşele sunt montate corect.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecţie la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operaţie de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ AVERTISMENT: Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranţă a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta.

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucţiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din incintă gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăpere trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m^3/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulaţie a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secţiune transversală internă de cel puţin 100 cm^2; deschiderea nu trebuie să fie blocată.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulaţie a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. În consecinţă, buteliile de GPL, încărcate parţial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăpere să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăţi când rotiți butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactați Serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare în vederea înlocuirii robinetului arzătorului dacă acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

⚠ Executați toate operaţiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul „Specificații privind arzătorul și duza”.

⚠ AVERTISMENT: Valorile de reglare a aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenţie deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când se folosește alimentarea cu gaz de la butelie, butelia sau recipientul de gaz trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operaţie trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

⚠ Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racord rigid (din cupru sau oţel) Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil, care este prevăzut cu o garnitură ce previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi din oţel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci

când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asiguraţi-vă că ţeavă metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă şi că nu este presată. Utilizaţi numai ţevi şi garnituri care sunt conforme cu normele naţionale.

⚠ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oţel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Acesta trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole şi care să permită examinarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la reţeaua e alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naţionale. Înainte de a efectua racordarea, asiguraţi-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriţi să îl utilizaţi. Dacă nu există compatibilitate, urmaţi instrucţiunile de la paragraful "Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz".

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificaţi etanşeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeţi arzătoarele şi rotiţi butoanele de la poziţia de maxim 1* la poziţia de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

(Această operaţiune trebuie efectuată de un tehnician calificat).

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuta cu date tehnice), urmaţi paşii corespunzători, indicaţi după desenele aferente instalării.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ IMPORTANT: Informaţiile despre consumul de curent şi tensiune sunt furnizate pe plăcuţa cu date tehnice.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la reţeaua electrică fie prin scoaterea ştecherului din priză (dacă ştecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, iar aparatul trebuie să fie împământat, în conformitate cu standardele naţionale privind siguranţa electrică.

⚠ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la reţeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageţi de cablul de alimentare.

⚠ Nu utilizaţi prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizaţi aparatul dacă aveţi părţi ale corpului umede sau când sunteţi desculţi. Nu puneţi în funcţiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ştecherul deteriorat, dacă nu funcţionează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asiguraţi-vă că aparatul este oprit şi deconectat de la reţeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operaţie de întreţinere; nu folosiţi niciodată aparate de curăţare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizaţi produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureţi de sârmă pentru vase.

⚠ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiţi atunci când arzătoarele nu sunt în locaşurile lor.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporţie de 100% şi este marcat cu simbolul reciclării ♻.

Prin urmare, diferitele părţi ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător şi în conformitate cu normele stabilite de autorităţile locale privind eliminarea deşeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminaţi-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deşeurilor. Pentru informaţii suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactaţi autorităţile locale competente, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi achiziţionat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE) şi cu reglementările din 2013 privind deşeurile de echipamente electrice şi electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor.

Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoţesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deşeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Utilizaţi oale şi cratiţe cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.

Utilizaţi numai oale şi cratiţe cu baza plată.

Când gătiţi, pe cât posibil, lăsaţi oalele acoperite cu capacul.

Utilizaţi o oală sub presiune pentru a reduce şi mai mult consumul de energie şi durata de preparare.

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplineşte Cerinţele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum şi Regulamentele din 2019 (Ieşire UE) (Amendamentul) privind informaţiile energetice şi proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1.

Informaţiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

SPECIFICAŢII PRIVIND ARZĂTORUL ŞI DUZA RO MD

CATEGORIA II2H3B/P

Tip de gaz utiliza	Tip de arzător	Marcaj injector	Capacitate termică nominală kW	Consum nomina	Capacitate termică redusă kW	Presiune gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZE NATURALE (Metan) **G20**	Rapid (R) Semi-rapid (SR) Auxiliary (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0,70 0,40 0,40	17	20	25
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Butan) **G30**	Rapid (R) Semi-rapid (SR) Auxiliary (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0,70 0,40 0,40	20	30	35
GAZ PETROLIER LICHEFIAT (Propan) **G31**	Rapid (R) Semi-rapid (SR) Auxiliary (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	214 g/h 118 g/h 71 g/h	0,70 0,40 0,40	20	30	35

Tip de gaz utiliza	Configuraţie model 4 ARZĂTORI	Capacitate termică nominală (kW)	Consum total nominal	Aer necesar (m^3) pentru a arde $1m^3$ de gaz
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

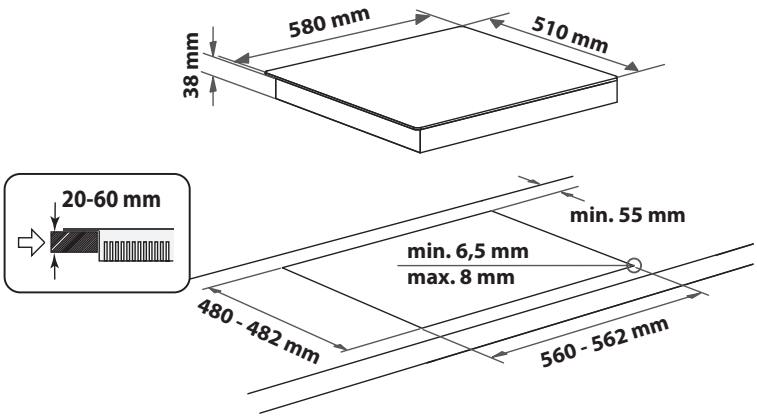
ALIMENTAREA CU ELECTRICITATE: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W

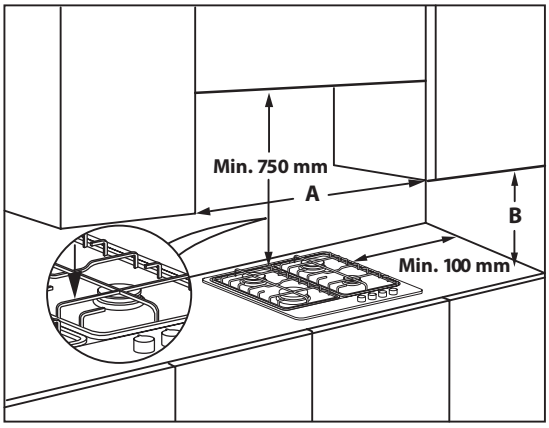
INSTALAREA (CLASA 3)

INFORMAŢII TEHNICE PENTRU INSTALATOR

- Folosiţi mănuşi de protecţie pentru manevrarea, pregătirea şi instalarea produsului.
- Acest produs poate fi încastrat într-un blat de lucru cu o grosime de 20 până la 60 mm.
- Dacă nu există un cuptor dedesubtul plitei, introduceţi un panou separator cu o suprafaţă cel puţin egală cu deschiderea din blatul de lucru. Acest panou trebuie poziţionat la o distanţă maximă de 150 mm sub partea superioară a blatului de lucru, dar în niciun caz la mai puţin de 20 mm de partea inferioară a plitei. Dacă doriţi să instalaţi un cuptor sub plită, asiguraţi-vă că acesta este echipat cu un sistem de răcire.

DIMENSIUNI ȘI DISTANȚE DE RESPECTAT





NOTĂ: dacă distanţa "A" dintre dulapurile suspendate este între 600 mm şi 750 mm, înălţimea "B" trebuie să fie de cel puţin 530 mm.
Dacă distanţa "A" dintre dulapurile suspendate este mai mare decât lăţimea suprafeţei de gătit, înălţimea "B" trebuie să fie de cel puţin 400 mm.
În cazul instalării unei hote deasupra plitei, respectaţi instrucţiunile cu distanţele corecte de montare a hotei

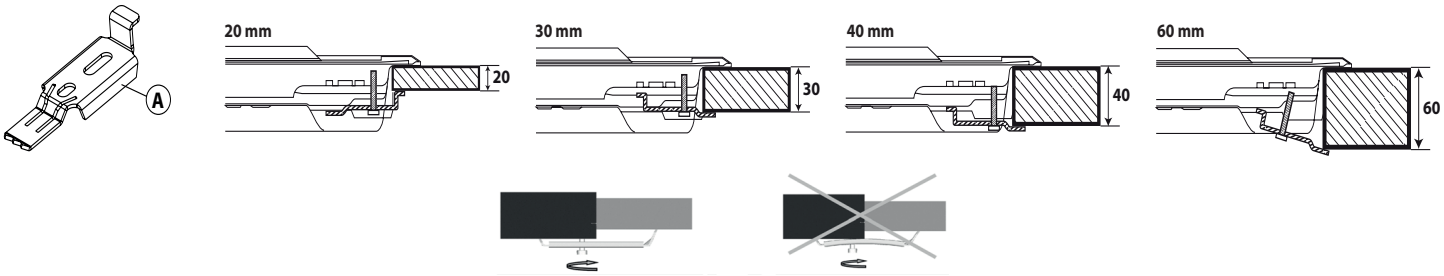
MONTAREA

După ce aţi curăţat suprafaţa marginilor, aplicaţi pe plită garnitura furnizată, aşa cum se arată în figură.

Poziţionaţi plita în deschiderea practicată în blatul de lucru, respectând dimensiunile indicate în Instrucţiuni.

NOTĂ: cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite ca plita să poată fi scoasă prin partea de sus.

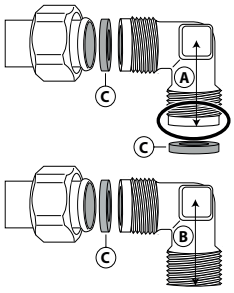
Pentru a fixa plita, folosiţi consolele (**A**) livrate împreună cu aceasta. Potriviţi consolele în găurile corespunzătoare indicate de săgeată şi strângeţi-le prin intermediul şuruburilor, în funcţie de grosimea blatului de lucru (consultaţi figurile următoare).



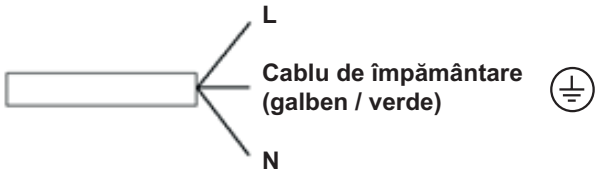
RACORDAREA LA GAZ

- Racordaţi cotul (**A**)* sau (**B**)* (incluse în pachet) la ţeava principală de alimentare a plitei şi intercalaţi şaiba (**C**) (inclusă în pachet), în conformitate cu standardul EN 549.

  *** Folosiţi cotul (A) pentru Franţa şi cotul (B) pentru toate celelalte ţări.**
- După racordarea la alimentarea cu gaz, verificaţi etanşeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeţi arzătoarele şi rotiţi butoanele de la poziţia de maxim la poziţia de minim pentru a verifica stabilitatea flăcării.



CONECTARE ELECTRICA

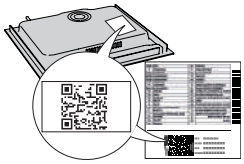


VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

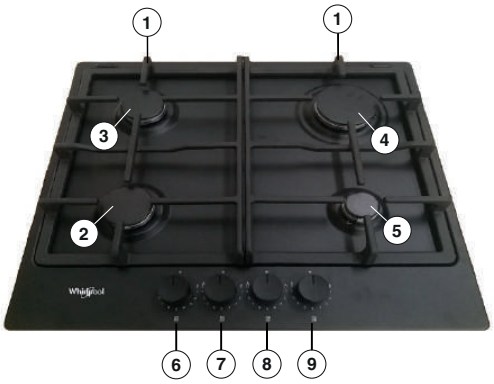
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register.eu.**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII



DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Grătare detaşabile
2. Arzător Semi-rapid
3. Arzător Semi-rapid
4. Arzător Rapid
5. Arzător Auxiliar
6. Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
7. Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
8. Buton de comandă pentru arzătorul Rapid
9. Buton de comandă pentru arzătorul Auxiliar

Simboluri

Cerc de culoare închisă	●	Robinet închis
Flacără mare		Deschidere maximă/debit maxim şi aprindere electrică
Flacără mică		Deschidere minimă sau debit redus

UTILIZAREA ZILNICĂ

UTILIZAREA PLITEI

Aveţi grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului.

IMPORTANT: când plita este în uz, întreaga zonă a plitei se poate înfierbânta.

- Pentru a aprinde un arzător, rotiţi butonul corespunzător în sens anti-orar până când ajunge în poziţia pentru flacără maximă.
- Apăsaţi butonul spre panoul de comandă pentru a aprinde arzătorul.
- După aprinderea arzătorului, continuaţi să ţineţi apăsat butonul timp de aproximativ 5-10 secunde pentru a permite funcţionarea corectă a dispozitivului.
- Acest dispozitiv de siguranţă cu care este prevăzut arzătorul va întrerupe alimentarea cu gaz a arzătorului în cazul în care flacăra se stinge accidental (din cauza unor curenţi de aer, a întreruperii furnizării gazelor, a vărsării de lichide etc.).
- Butonul nu trebuie ţinut apăsat mai mult de 15 sec. Dacă după trecerea acestui interval arzătorul nu rămâne aprins, aşteptaţi cel puţin un minut înainte de a încerca să-l aprindeţi din nou.

NOTĂ: în cazul în care condiţiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetaţi operaţia cu butonul rotit la poziţia pentru flacără mică.

Arzătorul se poate stinge când butonul este eliberat. Acest lucru înseamnă că dispozitivul de siguranţă nu s-a încălzit suficient. În această situaţie, repetaţi operaţiile descrise mai sus.
Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, opriţi comanda arzătorului şi nu încercaţi să o aprindeţi timp de cel puţin 1 minut.

SFATURI PRACTICE PENTRU UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

Această plită are arzătoare cu diametre diferite. Pentru a obţine rezultate optime la folosirea arzătoarelor, vă rugăm să urmaţi aceste reguli:

- utilizaţi oale şi cratiţe cu diametrul bazei egal sau puţin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultaţi tabelul din dreapta);
- utilizaţi numai oale şi cratiţe cu baza plată;
- folosiţi cantitatea corectă de apă când gătiţi alimentele şi ţineţi oala acoperită;
- aveţi grijă ca vasele de gătit aşezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei;
- în cazul vaselor cu bază convexă (wok), folosiţi grătarul-suport care nu este furnizat împreună cu plita, care trebuie plasat numai pe arzătorul cu inele de ardere multiple;
- evitaţi ciocnirile accidentale cu cratiţe, grile sau alte echipamente de bucătărie;
- nu lăsaţi grătare goale pe focul aprins pentru mai mult de 5 minute.

IMPORTANT: utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu aşezaţi grătarele cu susul în jos şi nu le târâţi pe suprafaţa plitei.

ARZĂTOR	Ø OALĂ
Rapid	De la 24 la 26 cm
Semi-rapid	De la 16 la 22 cm
Auxiliar	De la 10 la 14 cm

Nu utilizaţi:

- Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratiţe din teracotă.
- Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri.
- Două arzătoare în acelaşi timp pentru un singur vas (de ex. o oală de fiert peşte).

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

Această operaţie trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

Dacă aparatul trebuie să funcţioneze cu un tip de gaz diferit de cel indicat pe plăcuţa cu date tehnice şi pe eticheta informativă de pe partea superioară a plitei, schimbaţi injectoarele. Înlăturaţi eticheta informativă şi păstraţi-o împreună cu manualul de instrucţiuni.

Folosiţi regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului indicată în Instrucţiuni.

- Injectorul de gaz trebuie schimbat de Serviciul de asistenţă tehnică sau de un tehnician calificat.
- Injectorul care nu este furnizat împreună cu aparatul trebuie comandat de la Serviciul de asistenţă tehnică.
- Reglaţi poziţia de minim a robinetelor.

NOTĂ: când se foloseşte gaz petrolier lichefiat (G30/G31), şurubul pentru reglarea debitului minim de gaz trebuie strâns cât de mult posibil.

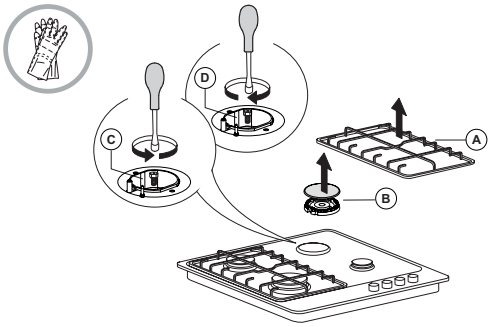
IMPORTANT: dacă aveţi dificultăţi când rotiţi butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactaţi Serviciul de asistenţă tehnică pentru înlocuirea robinetului arzătorului, dacă se constată că este defect.

IMPORTANT: când se foloseşte alimentarea cu gaz de la butelie, butelia sau recipientul de gaz trebuie să fie aşezate în mod adecvat (orientare verticală).

ÎNLOCUIREA INJECTOARELOR (consultaţi tabelul de injectoare din Instrucţiuni privind siguranţa)

⚠ Această operaţie trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

- Scoateţi grătarele (**A**).
- Extrageţi arzătoarele (**B**).
- Folosind o cheie tubulară de dimensiuni corespunzătoare, deşurubaţi injectorul (**C**) care trebuie înlocuit .
- Înlocuiţi-l cu injectorul potrivit pentru noul tip de gaz.
- Montaţi la loc injectorul în (**D**).



Înainte de a instala plita, nu uitaţi să montaţi plăcuţa cu datele privind calibrarea gazului, livrată împreună cu injectoarele, astfel încât să acopere informaţiile existente referitoare la calibrarea gazului.

REGLAREA POZIȚIEI DE MINIM A ROBINETELOR

⚠ Această operaţie trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

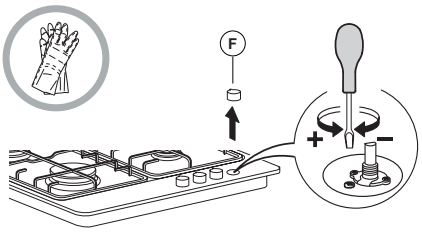
Reglajul trebuie efectuat cu robinetul în poziția de minim de gaz (flacără mică).

Aerul primar al arzătoarelor nu trebuie să fie reglat.

Pentru a vă asigura că poziția de minim este corect reglată, scoateți butonul și procedați după cum urmează:

- strângeţi șurubul pentru a reduce înălțimea flăcării (–);
- slăbiți șurubul pentru a mări înălțimea flăcării (+).

După aceasta, aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim la poziția de minim pentru a verifica stabilitatea flăcării.



După terminarea operaţiei de reglare, resigilaţi folosind ceară sau un material echivalent.

TABELUL DE GĂTIRE

NIVEL	METODĂ/TIP DE PREPARARE (RECOMANDAT PENTRU)	CÂTEVA SFATURI PENTRU GĂTIT
1-2	MENŢINERE LA CALD	Ideală pentru a înmuia untul, topirea delicată a ciocolatei în baian marie, decongelarea unei porţii mici de alimente, obţinerea unei texturi cremoase pentru rizoto.
	PREPARARE DELICATĂ	
3-4	FIERBERE LA FOC MIC	Ideală pentru reţete cu durată lungă de preparare (orez, sosuri, friptură, peşte) cu lichide (apă, vin, bulion) și pentru obţinerea unei texturi cremoase a pastelor, menținând fierberea la foc mic.
	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ	
5-6	FRIGERE	Ideală pentru a sota, a fierbe înăbușit legume, a găti pe perioade mai lungi de timp, a preîncălzi accesorii, a obţine o textură cremoasă a alimentelor.
	PRĂJIRE	
7-8	PRĂJIRE LA FOC IUTE	Ideală pentru a rumeni, a căli, a fierbe rapid lichidele, a prăji produse congelate, a frige grătar carne și pește, a menţine fierberea.
	FRIGERE LA GRĂTAR	
9	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor sau pentru încălzirea lichidelor apă).

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

⚠ Deconectaţi de la electricitate înainte de a efectua orice operaţie de întreţinere.

CURĂȚAREA SUPRAFEȚEI PLITEI

- Toate piesele emailate și de sticlă trebuie curăţate cu o soluţie de apă caldă și detergent neutru.
- Suprafețele din oţel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergenților agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp. Resturile de mâncare căzute pe suprafaţă (apă, sos, cafea etc.) trebuie șterse înainte de a se usca.
- Curăţaţi cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscaţi cu o cârpă moale sau cu piele de căprioară. Îndepărtaţi resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curăţare speciale pentru suprafeţe din oţel inoxidabil.

NOTĂ: curăţaţi oţelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.

- Nu utilizaţi produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureţi de sârmă pentru vase.
- Nu utilizaţi aparate de curăţat cu aburi.
- Nu folosiţi produse inflamabile.
- Nu lăsaţi pe plită substanţe acide sau alcaline, cum ar fi oţet, muştar, sare, zahăr sau suc de lămâie.

CURĂȚAREA COMPONENTELOR PLITEI

- Curăţaţi sticla și piesele emailate numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și arzătoarele pot fi scoase pentru a fi curăţate.
- Curăţaţi-le manual, cu apă caldă și detergent neabraziv, înlăturând cu grijă toate resturile de mâncare și verificând ca niciun orificiu al arzătorului să nu fie înfundat.
- Clătiţi și uscaţi.
- **Grătarele din fontă pot fi curăţate în maşina de spălat vase. Eliminaţi toate resturile alimentare arse înainte de a introduce grătarele în cel mai de jos coş al maşinii de spălat vase.**
- Puneţi la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locașurile respective.
- Când puneţi la loc grătarele, asiguraţi-vă că zona pe care se așează oalele este aliniată cu arzătorul.
- Modelele echipate cu fișe pentru aprindere electrică și cu dispozitiv de siguranţă necesită o curăţare atentă a capătului fișei pentru a asigura funcţionarea corectă. Verificaţi frecvent aceste piese și, dacă este necesar, curăţaţi-le cu o cârpă umedă. Resturile arse de mâncare trebuie îndepărtate cu o scobitoare sau cu un ac.

NOTĂ: pentru a evita deteriorarea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiţi atunci când arzătoarele nu sunt în locașurile lor.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

Dacă plita nu funcţionează corect, înainte de a apela la Serviciul de asistenţă tehnică, consultaţi Ghidul de remediere a defecţiunilor pentru a stabili care este problema.

1. **Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă**
   Verificaţi următoarele:
   - Alimentarea electrică sau cu gaz să nu fie oprită şi, mai ales, robinetul de alimentare cu gaz să fie deschis.
   - Butelia de gaz (gaz lichid) să nu fie goală.
   - Orificiile arzătorului să nu fie înfundate.
   - Capătul fişei să nu fie murdar.
   - Toate piesele arzătorului să fie poziţionate corect.
   - Să nu existe curenţi de aer în apropierea plitei.
2. **Arzătorul nu rămâne aprins**
   Verificaţi următoarele:
   - La aprinderea arzătorului, butonul să fie ţinut apăsat destul timp, astfel încât să se activeze dispozitivul de protecţie.
   - Orificiile arzătorului să nu fie înfundate lângă termocuplu.
   - Capătul dispozitivului de siguranţă să nu fie murdar.
   - Reglarea debitului minim de gaz să fie corectă (consultaţi paragraful respectiv).
3. **Recipientele nu sunt stabile**
   Verificaţi următoarele:
   - Fundul recipientului să fie perfect plat.
   - Recipientul să fie centrat pe arzător.
   - Grătarele să nu fie schimbate între ele sau poziţionate incorect.

Dacă problema persistă şi după verificările de mai sus, luaţi legătura cu cel mai apropiat Serviciu de asistenţă tehnică.

SERVICIUL DE ASISTENŢĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

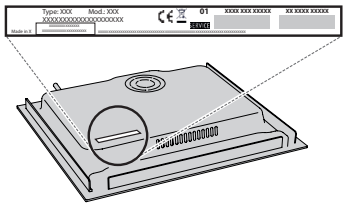
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENŢĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

1. Încercaţi să rezolvaţi singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECŢIUNILOR**.
2. Opriţi şi puneţi din nou în funcţiune aparatul pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.

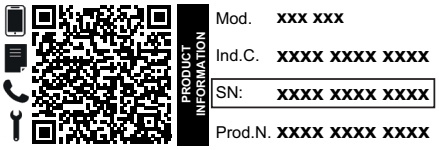
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ŞI DUPĂ CONTROALELE MENŢIONATE, CONTACTAŢI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENŢĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare, specificaţi întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecţiunii;
- tipul şi modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuţa cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentaţie;

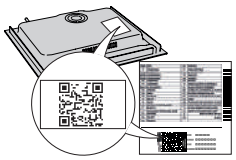


- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

Dacă sunt necesare orice fel de reparaţii, vă rugăm să contactaţi un serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanţia că se folosesc piese de schimb originale şi că reparaţiile vor fi executate corect).

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultanţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produs sub licenţă.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ ОБЕРЕЖНО: Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться перемкнути витяжку (за наявності) на вищий рівень потужності.

⚠ Недотримання рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, може призвести до займання або вибуху з подальшими матеріальними збитками або травмами.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: за процесом готування слід наглядати. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ ОБЕРЕЖНО: У разі пошкодження скла конфорки: негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; не торкайтеся поверхонь приладу; не користуйтеся приладом.

Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім приладом для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не користуйтеся приладом на вулиці.

⚠ Використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.
Якщо поверхня варильної панелі виконана зі скла, не використовуйте чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каменю каструлі та сковороди.
Не використовуйте: пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).
Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.
У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.
Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, підключення водопостачання (за наявності) і електричних з'єднань, як і ремонтні роботи, повинні виконуватися кваліфікованим персоналом. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці – існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м^3/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см^2; вхідний отвір повинен бути захищеним від будь-якого блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °C.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, необхідно встановити піддон для збирання рідини (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

У разі виникнення труднощів з повертанням ручок керування потужністю пальників зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити кран пальника, якщо він виявиться несправним.
Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці "Технічні умови пальників і сопел".

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальній позначці (або на заводській табличці даних).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згоряння. Його слід встановити і підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ ВАЖЛИВО: Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру.

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Підключення за допомогою жорсткої труби (мідної або сталевої). Підключення до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці підключення газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різзю 1/2 дюйми для під'єднання газу.

⚠ Підключення безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різзю. З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із різзю 1/2 дюйми для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам актуальних національних нормативів.

⚠ ВАЖЛИВО: У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що даний прилад сумісний з системою газопостачання, якою плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад несумісний з наявною системою, див. розділ "Налаштування відповідно до іншого типу газу".

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал).

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ ВАЖЛИВО: Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній табличці.

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутись до виробника, сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни на ідентичний кабель, щоб уникнути небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻.

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконатися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Використовувати каструлі та сковороди, площа дна яких дорівнює площі конфорки.
Використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном.
За нагоди накривати каструлі кришками під час приготування.
Використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.
Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

ТЕХНІЧНІ УМОВИ ПАЛЬНИКІВ І СОПЕЛ UA

КАТЕГОРІЯ II2H3+

Тип газу, що використовується	Тип конфорки	Маркування форсунки	Номінальна потужність теплового потоку кВт	Номінальне споживання	Номінальний обсяг споживання кВт	Тиск газу мбар		
						мін	ном.	макс.
ПРИРОДНИЙ ГАЗ (Метан) **G20**	Швидка (R) Напівшвидка (SR) Допоміжна (AUX)	115 Y 95 Z 72 X	3,00 1,65 1,00	286 л/год 167 л/год 95 л/год	0,70 0,40 0,40	17	20	25
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Бутан) **G30**	Швидка (R) Напівшвидка (SR) Допоміжна (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	218 г/год 127 г/год 73 г/год	0,70 0,40 0,40	20	28-30	35
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Пропан) **G31**	Швидка (R) Напівшвидка (SR) Допоміжна (AUX)	85 63 50	3,00 1,65 1,00	214 г/год 125 г/год 71 г/год	0,70 0,40 0,40	25	37	45

Тип газу, що використовується	Конфігурація моделі 4 КОНФОРКИ	Номінальна потужність теплового потоку (кВт)	Загальний номінальний обсяг споживання	Об'єм повітря ($м^3$), необхідний для спалювання $1м^3$ газу
G20 20 мбар	1R - 2SR - 1AUX	7,30	695 л/год	9,52
G30 28-30 мбар	1R - 2SR - 1AUX	7,30	531 г/год	30,94
G31 37 мбар	1R - 2SR - 1AUX	7,30	521 г/год	23,80

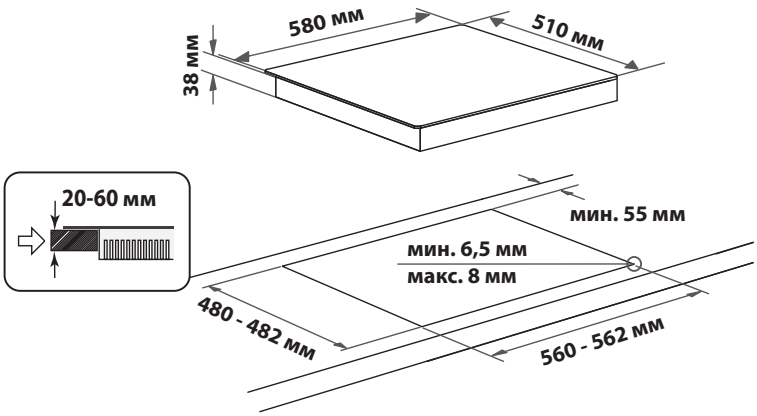
ДЖЕРЕЛО ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ: 220–240В~50-60Гц–0,6Вт

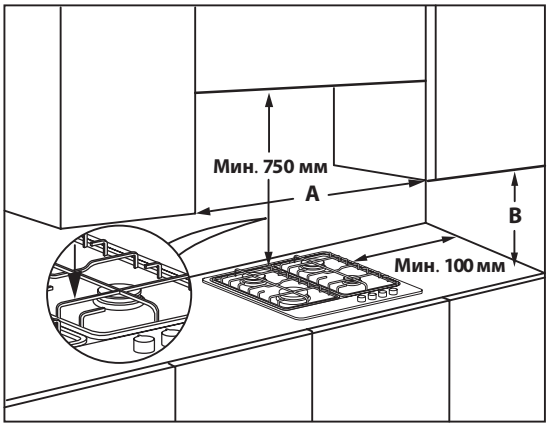
УСТАНОВЛЕННЯ (КЛАС 3)

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖУ

- Під час обслуговування приладу, його підготовки до роботи та встановлення використовуйте захисні рукавиці.
- Для вбудування цього продукту підійдуть робочі поверхні завтовшки 20–60 мм.
- Якщо під варильною панеллю немає духової шафи, вставте піддон щонайменше такого ж розміру, як і отвір на робочій поверхні. Цей піддон слід розмістити максимум на 150 мм нижче верхньої частини робочої поверхні, але в жодному разі не ближче 20 мм від дна варильної панелі. Якщо ви плануєте встановлювати під варильною панеллю духову шафу, вона має бути оснащена системою охолодження.

РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ





ПРИМІТКА. Якщо відстань «А» між настінними шафами має значення в діапазоні від 600 до 730 мм, висота «Б» повинна мати значення принаймні 530 мм.
Якщо відстань «А» між настінними шафами більша за ширину варильної поверхні, висота «Б» повинна мати значення принаймні 400 мм.
У разі встановлення витяжки над варильною панеллю див. інструкції виробника витяжки, щоб визначити правильну відстань.

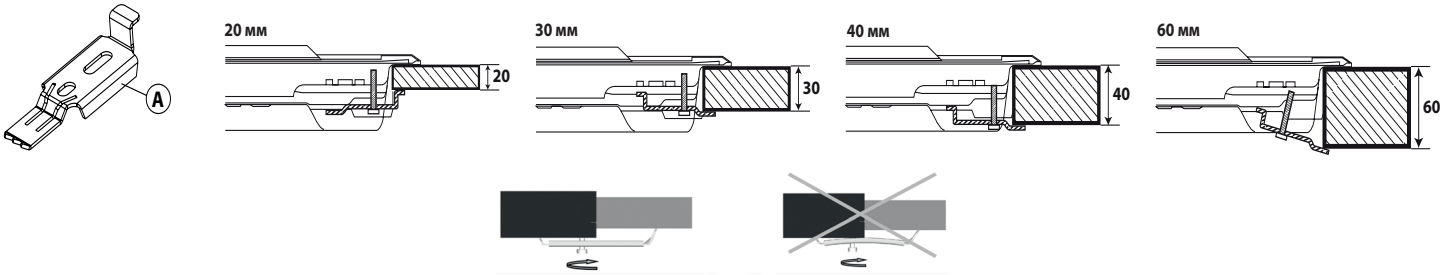
МОНТАЖ

Очистивши поверхню по периметру, застосуйте до варильної панелі прокладку з комплекту постачання (див. рисунок).

Розмістіть варильну панель в отворі робочої поверхні, зробленого відповідно до вказаних у цих інструкціях розмірів.

ПРИМІТКА. Кабель живлення має бути достатньо довгим, щоб його можна було витягнути нагору.

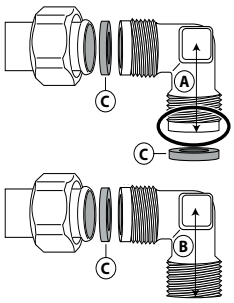
Закріпіть варильну панель за допомогою скоб (**A**), що входять до комплекту. Припасуйте скоби відповідно до отворів, як показано стрілками на малюнку, а тоді затягніть їх за допомогою шурупів відповідно до товщини робочої поверхні (див. малюнки нижче).



ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

- З'єднайте колінчастий патрубок (**A**)* або (**B**)*, що входить до комплекту варильної панелі, з головною впускною трубою, поставивши між ними прокладку (**C**), що входить до комплекту та відповідає стандарту EN 549.

  *** Використовуйте патрубок A у Франції, а патрубок B для всіх інших країн.**
- Підключивши варильну панель до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть конфорки та поверніть відповідні ручки керування потужністю конфорок у максимальне, а тоді в мінімальне положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

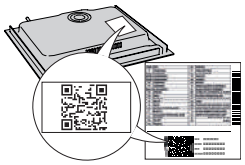


ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

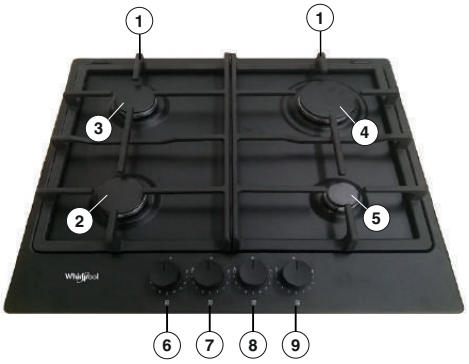
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.register.eu.**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



ОПИС ВИРОБУ



1. Знімні решітки для каструль
2. Напівшвидка конфорка
3. Напівшвидка конфорка
4. Швидка конфорка
5. Допоміжна конфорка
6. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
7. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
8. Ручка керування потужністю швидкої конфорки
9. Ручка керування потужністю допоміжної конфорки

Символи

Зафарбований круг	●	Перекритий кран
Велике полум'я		Максимальний отвір/подача й електричне запалювання
Мале полум'я		Мінімальний отвір і знижена подача

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

⚠ Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

ВАЖЛИВО! під час використання варильної панелі може нагріватися вся її поверхня.

- Щоб запалити одну з конфорок, поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я.
- Притисніть ручку до панелі керування, щоб запалити конфорку.
- Утримуйте ручку натиснутою впродовж 5–10 секунд після запалювання конфорки, щоб прилад запрацював належним чином.
- Захисний механізм цієї конфорки вимикає подачу газу на конфорку, якщо полум'я раптом зникає (через несподіваний протяг, перебої в подачі газу, википання рідини тощо).
- **Не рекомендовано утримувати ручку натиснутою понад 15 секунд. Якщо і після цього періоду часу конфорка не запалиться, зачекайте хвилину, перш ніж спробувати запалити її ще раз.**

ПРИМІТКА. Якщо через певні місцеві умови та якість подачі газу виникають труднощі із запаленням конфорок, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

Полум'я конфорки може згаснути, якщо відпустити ручку. Це означає, що захисний механізм недостатньо прогрівся. У такому разі повторіть перелічені вище дії.
Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть газ ручкою регулювання та зачекайте приблизно 1 хвилину перед тим як запалювати його знову.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК

Ця варильна панель має конфорки різного діаметру. Щоб ефективніше використовувати конфорки, радимо:

- використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. таблицю праворуч);
- використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном;
- використовувати правильну кількість води для приготування страв і накривати каструлі кришками;
- стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі;
- (для сковорід із випуклим дном – вок) використовувати допоміжну решітку, яку слід розташовувати тільки над багатокільцевою конфоркою;
- уникайте випадкових ударів каструлями, ґратками або іншою кухонними начинням;
- Не залишайте порожні сковороди для барбекю на увімкненій конфорці більше 5 хвилин.

ВАЖЛИВО! Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі. Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

КОНФОРКА	Ø КАСТРУЛІ
Швидка	Від 24 до 26 см
Напівшвидка	Від 16 до 22 см
Допоміжна	Від 10 до 14 см

Не використовуйте:
- чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди;
- пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо);
- одночасно дві конфорки для однієї посудини (наприклад, довга посудина для приготування риби).

НАЛАШТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

Якщо на варильну панель постачатиметься інший тип газу, ніж указано в табличці технічних даних і на інформаційній етикетці на самій поверхні панелі, змініть форсунки. Зніміть інформаційну етикетку та зберігайте її в посібнику з інструкціями.

Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в цих інструкціях:
- Лише працівники центру післяпродажного обслуговування або кваліфіковані фахівці повинні замінювати газові форсунки.
- Форсунки, які не входять до комплекту постачання, слід замовляти в центрі післяпродажного обслуговування.
- Установіть для кранів подачі газу мінімальне значення.

ПРИМІТКА. У разі використання зрідженого нафтового газу (G30/G31) гвинт регулювання мінімального значення потрібно максимально закрутити.

ВАЖЛИВО! У разі виникнення труднощів з повертанням ручок керування потужністю конфорок, зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити несправний кран конфорки.

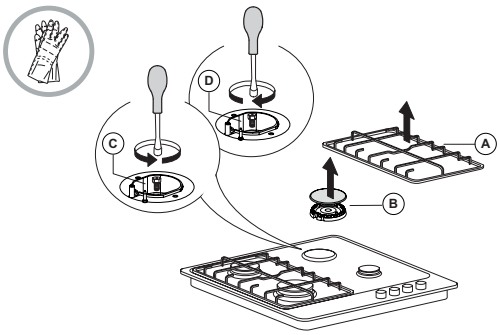
ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщуються належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них варильну панель.

ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщуються належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них варильну панель.

ЗАМІНА ФОРСУНОК (див. Таблицю форсунок в Інструкціях з техніки безпеки)

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

- Зніміть решітки (**A**).
- Витягніть конфорки (**B**).
- За допомогою торцевого ключа відповідного розміру розкрутіть форсунку (**C**) яку потрібно замінити.
- Замініть її на форсунку, придатну для нового типу газу.
- Вмонтуйте форсунку (**D**).



Перш ніж установлювати варильну панель, не забудьте прикріпити табличку калібрування газу, що постачається з форсунками, щоб вона відповідала фактичнім даним про калібрування подачі газу.

НАЛАШТУВАННЯ КРАНІВ НА МІНІМАЛЬНУ ПОДАЧУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

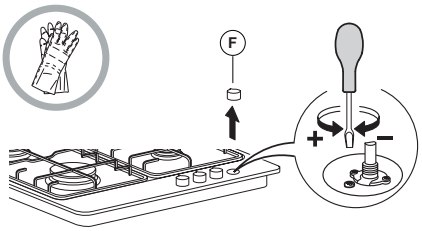
Налаштовувати подачу газу потрібно тоді, коли кран знаходиться в положенні мінімальної подачі (маленьке полум'я).

Первинне повітря в конфорках налаштовувати не потрібно.

Щоб пересвідчитися в правильному налаштуванні мінімальної подачі газу, зніміть ручку керування потужністю конфорки (**F**) та виконайте перелічені нижче дії:

- Закрутіть гвинт, щоб зменшити висоту полум'я (–);
- Послабте гвинт, щоб збільшити висоту полум'я (+).

На цьому етапі запаліть конфорку та поверніть ручку керування потужністю конфорки на максимальне, а тоді на мінімальне значення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



Завершивши налаштування, запечатайте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ	МЕТОД/СПОСІБ ГОТУВАННЯ (РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ)	ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
1-2	ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА	Підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду на водяній бані, розморожування дрібних порцій, заправки різонути соусом.
	БЕРЕЖНЕ ПРИГОТУВАННЯ	
3-4	ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ	Підходить для приготування на повільному вогні (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (наприклад, з водою, вином, бульйоном), заправки макаронів соусом та підтримання повільного кипіння.
	ТУШКУВАННЯ	
5-6	СМАЖЕННЯ	Підходить для пасерування, тушкування овочів, приготування протягом тривалого часу, розігрівання посуду, розварювання.
	ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ	
7-8	СТІР-ФРАЙ	Підходить для підрум'янювання, початкової стадії приготування, швидкого доведення рідин до кипіння, смаження продуктів глибокої заморозки, приготування на грилі м'яса і риби, підтримання інтенсивного кипіння.
	ГРИЛЬ	
9	ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ	Підходить для швидкого підігрівання страв або швидкого нагрівання рідин (води).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Усі емальовані та скляні частини слід очищувати теплою водою та нейтральним розчином.
- Під час тривалого контакту з вапнистою водою або абразивними миючими засобами на поверхнях із нержавіючої сталі можуть виникнути плями. Пролиту рідину (вода, соус, кава тощо) слід витирати одразу, ще до того, як вона засохне.
- Очищувати панель потрібно теплою водою та нейтральним миючим засобом, а тоді витирати насухо за допомогою м'якої тканини чи замші. Бруд від припалених решток їжі видаляйте за допомогою спеціальних очисників для поверхонь із нержавіючої сталі.

ПРИМІТКА. Нержавіючу сталь слід чистити тільки за допомогою м'якої тканини або губки.

- Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.
- Ніколи не застосовуйте пристрої, у яких для очищення використовується пара.
- Не використовуйте займисті продукти.
- Не залишайте кислотні або лужні речовини, наприклад оцет, гірчицю, сіль, цукор чи лимонний сік на варильній панелі.

ОЧИЩЕННЯ ЧАСТИН ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Чистьте скляні й емальовані частини лише за допомогою м'якої тканини чи губки.
- Решітки, кришки конфорок і конфорки можна також зняти, щоб почистити їх.
- Очистьте їх вручну за допомогою теплої води з неабразивним миючим засобом, видаляючи будь-які рештки їжі. Перевірте, чи жоден з отворів конфорки не забився.
- Промийте та висушіть їх.
- **Чавунну решітку можна мити в посудомийній машині. Перед тим, як помістити решітки в низ посудомийної машини, видаліть рештки їжі, що пригоріла.**
- Вставте конфорки у відповідні гнізда та належним чином накрийте конфорки кришками.
- Ставлячи на місце решітку, переконайтеся, що місце для каструлі збігається з конфоркою.
- Для забезпечення справної роботи на моделях, що містять поршень електричного запалювання та захисний механізм, слід ретельно очищати край поршня. Часто перевіряйте ці елементи, а в разі необхідності чистьте їх вологою тканиною. Будь-які припалені рештки їжі слід видалити за допомогою зубочистки або голки.

ПРИМІТКА. Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте "Посібник з усунення несправностей", щоб визначити проблему.

1. **Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне**
   Перевірте, чи:
   - не перекрита подача газу та джерело живлення, а особливо, чи відкритий кран подачі газу;
   - газовий балон (зріджений газ) не порожній;
   - не забиті отвори конфорки;
   - не забруднена вилка розетки;
   - усі частини конфорки розташовані правильно;
   - біля варильної панелі немає протягів.
2. **Конфорка гасне**
   Перевірте, чи:
   - під час запалювання конфорки ви протягом тривалого часу утримували натиснутою ручку керування потужністю конфорки, щоб активувати захисний механізм;
   - не забиті отвори конфорки біля термопари;
   - не забруднено край захисного механізму;
   - правильно налаштовано мінімальну подачу газу (див. відповідний розділ).
3. **Резервуари конфорки нестабільні**
   Перевірте, чи:
   - дно резервуара ідеально рівне;
   - резервуар розміщено на конфорці рівно по центру;
   - не переплутано місця решіток і їх правильно встановлено.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

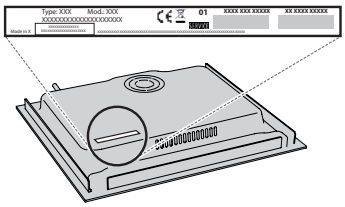
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;


Type: XXX
Mod.: XXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
01
XXXX XXX XXXXX
XX XXXX XXXXX
Made in X
XXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXX