

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

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

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

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

### PERMITTED USE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **GAS CONNECTION**

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

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

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

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

paid to the relevant requirements regarding ventilation.

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

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

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

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

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel)

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

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

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These

pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

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

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

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

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

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

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

### **ELECTRICAL WARNINGS**

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

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

---

national electrical safety standards.

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

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

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


### **CLEANING AND MAINTENANCE**

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

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

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

### **DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**

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

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

### **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

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

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

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

### **ENERGY SAVING TIPS**

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

Only use flat-bottomed pots and pans.

When possible, keep pot lids on during cooking.

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

### **DECLARATION OF CONFORMITY**

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

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

---

**BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS**
**CATEGORY II2H3+**

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

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

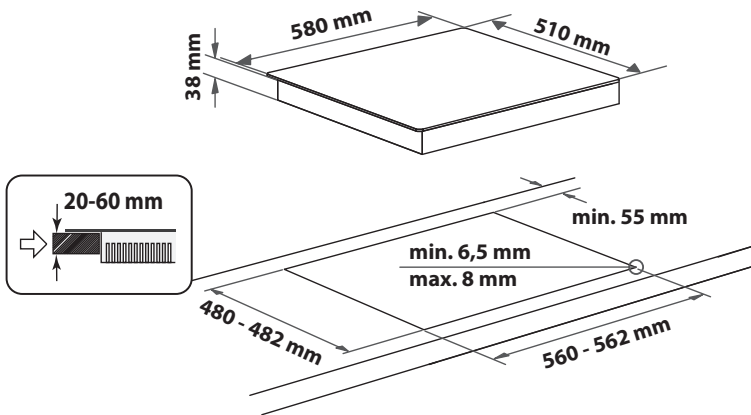
**ELECTRIC SUPPLY: 220-240 V ~ 50-60 Hz - 0,6 W**


# INSTALLATION (CLASS 3)

## TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

## DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



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

## ASSEMBLY

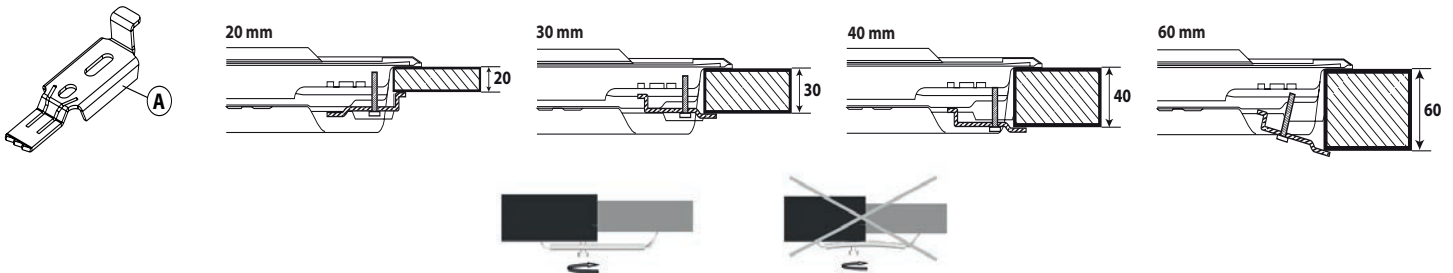
After cleaning the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.

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



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

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

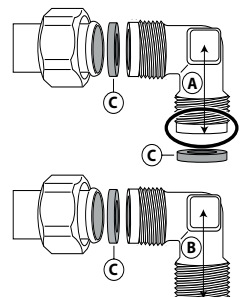


## GAS CONNECTION

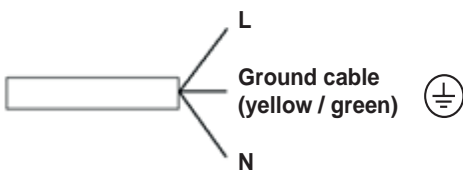
- Connect elbow (A)\* or (B)\* supplied with to the hob inlet main pipe and interpose the washer (C) supplied, in compliance with EN 549.

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

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



## ELECTRICAL CONNECTION





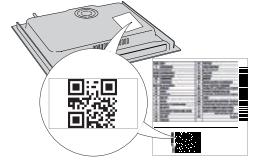
### THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

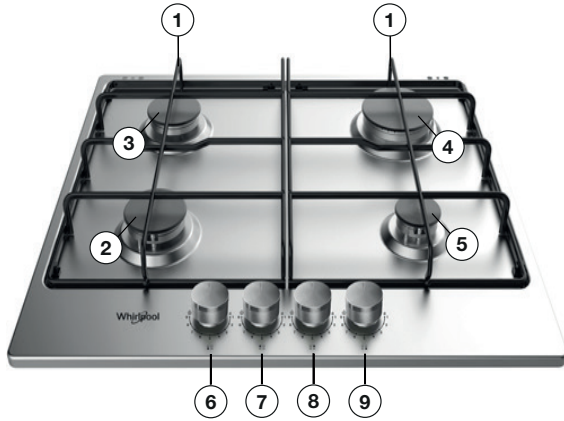


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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



## PRODUCT DESCRIPTION



1. Removable panstand grids
2. Semi-rapid burner
3. Semi-rapid burner
4. 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.**

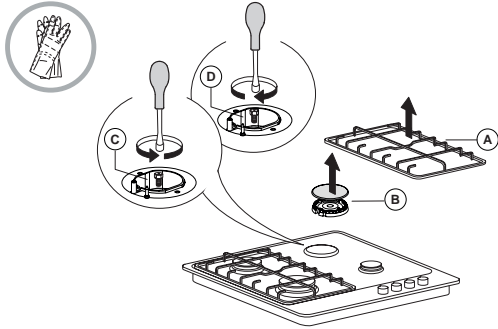
**IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.**

**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.

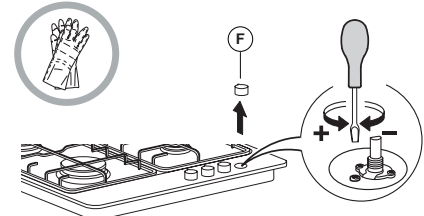
The adjustment must be performed with the tap in a minimum gas setting position (small flame).

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.**

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

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

Check that:

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

### 2. The burner does not stay lit

Check that:

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

### 3. The containers are not stable

Check that:

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

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

## AFTER-SALES SERVICE

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

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

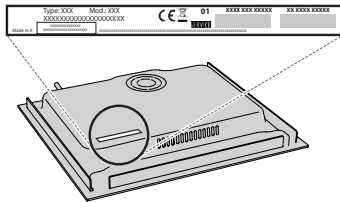
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

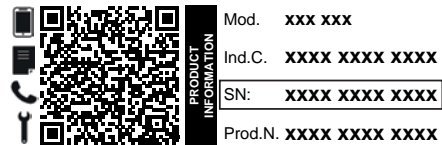
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu/docs](http://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.





## NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** in caso di rottura del vetro del piano di cottura: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

dall'alimentazione, non toccare la superficie dell'apparecchio; non utilizzare l'apparecchio.

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

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

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

### USO CONSENTITO

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

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

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

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

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

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

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

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

Non utilizzare: dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

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

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

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

### INSTALLAZIONE

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

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

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato

danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

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

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

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

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

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

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

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite. Le bombole di GPL, anche solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il piano terreno (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

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

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

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

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

### **COLLEGAMENTO DEL GAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

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

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

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

### **ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS**

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato).

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

## AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

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

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


## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


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

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

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

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

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

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

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

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

| Tipo di gas utilizzato                    | Tipo di bruciatore | Iniettore | Portata termica nominale kW | Consumo nominale | Potenza termica ridotta kW | Pressione del gas mbar |       |      |
|---|--------------------|-----------|-----------------------------|------------------|----------------------------|------------------------|-------|------|
|   |                    |           |                             |                  |                            | min.                   | nom.  | max. |
| GAS NATURALE (Metano) <b>G20</b>          | Rapido (R)         | 115 Y     | 3,00                        | 286 l/h          | 0,70                       | 17                     | 20    | 25   |
|   | Semirapido (SR)    | 95 Z      | 1,65                        | 157 l/h          | 0,40                       |                        |       |      |
|   | Ausiliario (AUX)   | 72 X      | 1,00                        | 95 l/h           | 0,40                       |                        |       |      |
| GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) <b>G30</b>  | Rapido (R)         | 85        | 3,00                        | 218 g/h          | 0,70                       | 20                     | 28-30 | 35   |
|   | Semirapido (SR)    | 63        | 1,65                        | 120 g/h          | 0,40                       |                        |       |      |
|   | Ausiliario (AUX)   | 50        | 1,00                        | 73 g/h           | 0,40                       |                        |       |      |
| GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) <b>G31</b> | Rapido (R)         | 85        | 3,00                        | 214 g/h          | 0,70                       | 25                     | 37    | 45   |
|   | Semirapido (SR)    | 63        | 1,65                        | 118 g/h          | 0,40                       |                        |       |      |
|   | Ausiliario (AUX)   | 50        | 1,00                        | 71 g/h           | 0,40                       |                        |       |      |

| Tipo di gas utilizzato | Configurazione modello 4 BRUCIATORI | Potenza termica nominale (kW) | Consumo totale nominale | Aria necessaria (m <sup>3</sup> ) per la combustione di 1 m <sup>3</sup> di gas |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|---|
| <b>G20</b> 20 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX                     | 7,30                          | 695 l/h                 | 9,52  |
| <b>G30</b> 28-30 mbar  | 1R - 2SR - 1AUX                     | 7,30                          | 531 g/h                 | 30,94   |
| <b>G31</b> 37 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX                     | 7,30                          | 521 g/h                 | 23,80   |

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

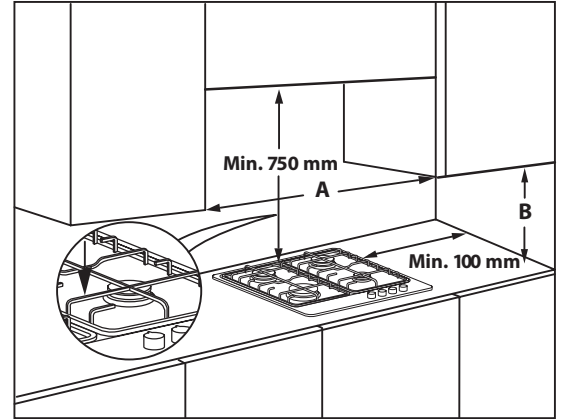
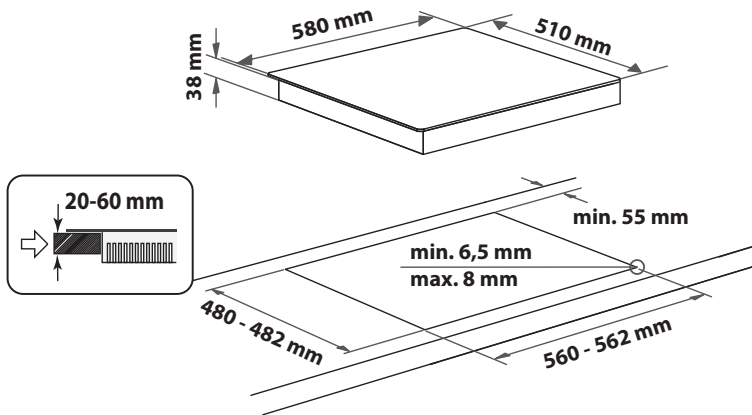


# INSTALLAZIONE (CLASSE 3)

## INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

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

## DIMENSIONI E DISTANZE DA RISPETTARE



**NOTA:** se la distanza "A" tra i pensili è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve essere minimo 530 mm.

Se la distanza "A" tra i pensili è maggiore della larghezza del piano di cottura, l'altezza "B" deve essere minimo 400 mm.

Qualora venga installata una cappa sopra il piano di cottura, fare riferimento alle istruzioni di montaggio della cappa per la distanza da rispettare.

## MONTAGGIO

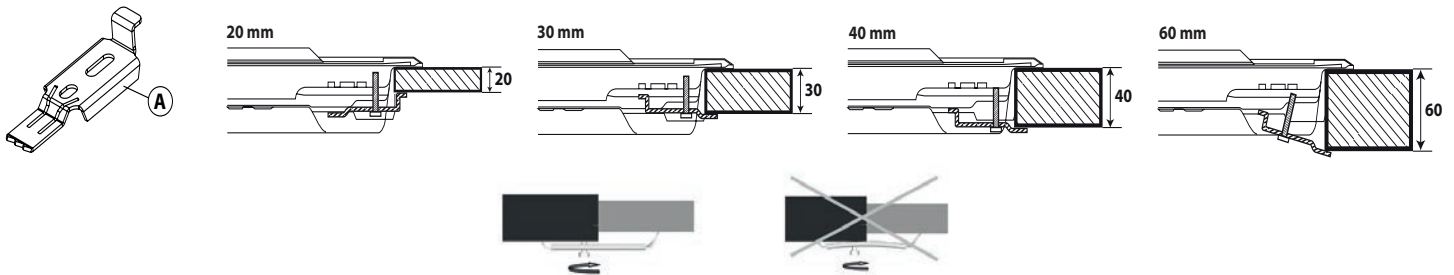
Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano di cottura la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.



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

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

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

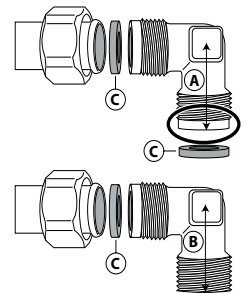


## COLLEGAMENTO GAS

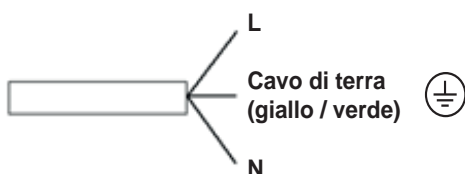
- Collegare il raccordo a gomito (A)\* o (B)\* fornito insieme al tubo di alimentazione principale del piano di cottura e interporre la guarnizione (C) in dotazione, a norma EN 549.

\* Utilizzare il raccordo a gomito (A) per la Francia e il raccordo a gomito (B) per tutti gli altri paesi.

- Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole dalla posizione massima (flame icon) alla posizione minima (no flame icon) per verificare la stabilità della fiamma.



## CONNESSIONE ELETTRICA



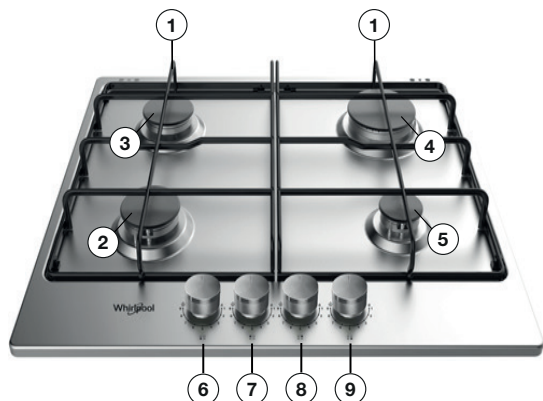
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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



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

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

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

1. Griglie amovibili
2. Bruciatore semirapido
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore rapido
5. Bruciatore ausiliario
6. Manopola del bruciatore semirapido
7. Manopola del bruciatore semirapido
8. Manopola del bruciatore rapido
9. Manopola del bruciatore ausiliario

**Symbols**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| BRUCIATORE | Ø RECIPIENTI  |
|------------|---------------|
| Rapido     | da 24 a 26 cm |
| Semirapido | da 16 a 22 cm |
| Ausiliario | da 10 a 14 cm |

Non utilizzare:

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

**ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS**

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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

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

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

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

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

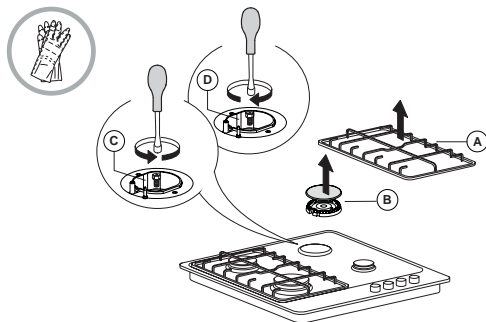
**IMPORTANTE: se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio di assistenza tecnica autorizzato che provvederà alla sostituzione del rubinetto, se difettoso.**

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

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

⚠ Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

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



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

## TABELLA COTTURA

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

## PULIZIA E CURA

⚠ Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la manutenzione.

### PULIZIA DEL PIANO COTTURA

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

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

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

## REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI

⚠ Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

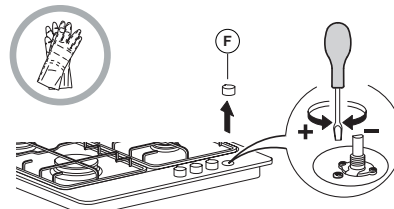
La regolazione deve essere eseguita con il rubinetto nella posizione di minimo (fiamma piccola).

Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.

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

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

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



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

### PULIZIA DEI COMPONENTI DEL PIANO

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Controllare che:

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

### 2. La fiamma non rimane accesa

Controllare che:

- la manopola sia stata premuta a fondo durante l'accensione del bruciatore per il tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza;
- le aperture del bruciatore non siano ostruite in corrispondenza della termocoppia;
- la parte terminale del dispositivo di sicurezza non sia sporca;
- la regolazione del minimo sia corretta (vedere il paragrafo corrispondente).

### 3. I recipienti sono instabili

Controllare che:

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

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

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

### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

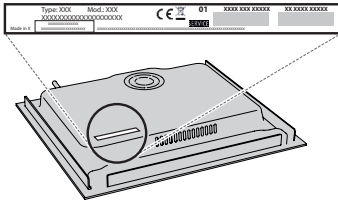
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere "RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

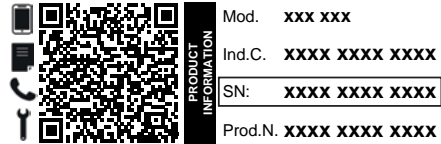
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### POVOLENÉ POUŽITÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### INSTALACE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **PŘIPOJENÍ PLYNU**

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

nastavení spotřebiče si odpovídají.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **PŘIZPŮSOBENÍ PRO JINÉ TYPY PLYNOVÝCH PALIV**

(Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik).

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

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

## **UPOZORNĚNÍ NA PŘERUŠENÍ DODÁVKY ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

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

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

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

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


## **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

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

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


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

## **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

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

## **LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

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

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

## **RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

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

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

## **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

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

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

| Používaný typ plynu | Konfigurace modelu 4 HOŘÁKY | Jmenovitý tepelný tok (kW) | Celková jmenovitá spotřeba | Vzduch (m <sup>3</sup> ) nutný ke spálení 1m <sup>3</sup> plynu |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|---|
| <b>G20</b> 20 mbar  | 1R - 2SR - 1AUX             | 7,30                       | 695 l/h                    | 9,52  |
| <b>G30</b> 30 mbar  | 1R - 2SR - 1AUX             | 7,30                       | 531 g/h                    | 30,94   |
| <b>G31</b> 30 mbar  | 1R - 2SR - 1AUX             | 7,30                       | 521 g/h                    | 23,80   |

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

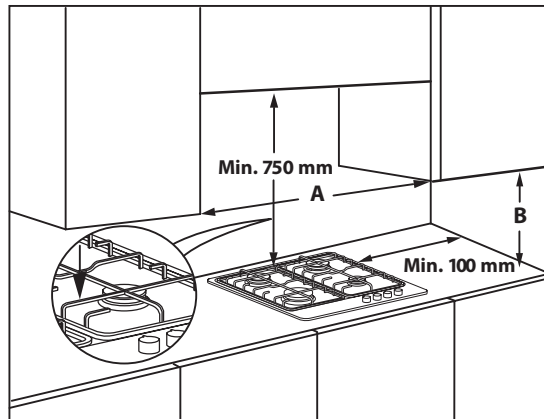
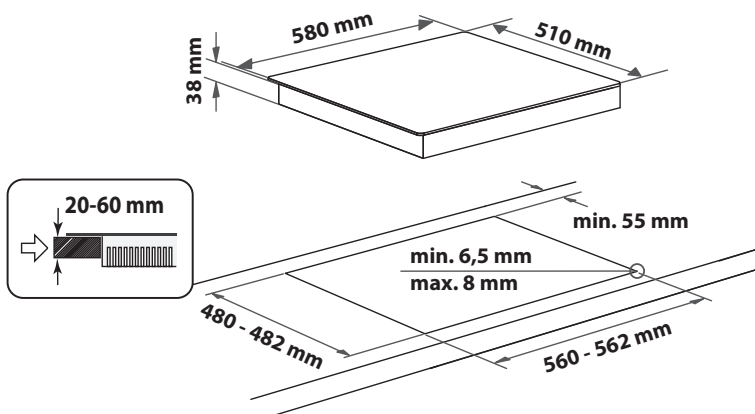


# MONTÁŽ (TŘÍDA 3)

## TECHNICKÉ INFORMACE PRO MONTÉRA

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

## ROZMĚRY A VZDÁLENOSTI, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽET



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

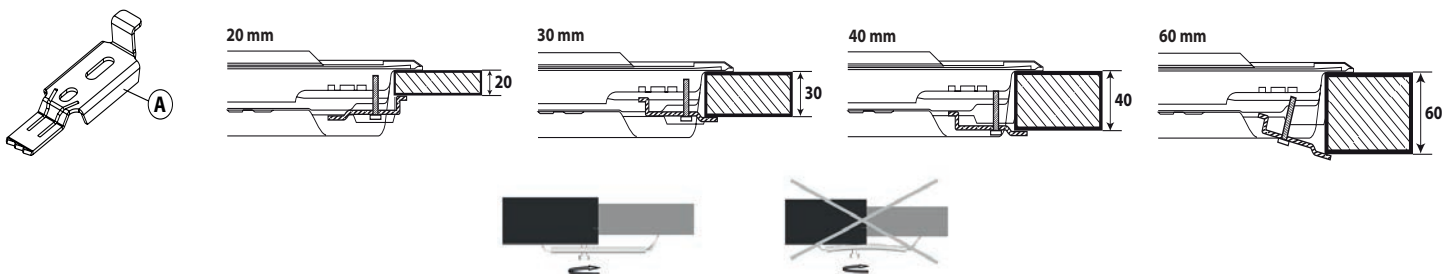
## SESTAVENÍ

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

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

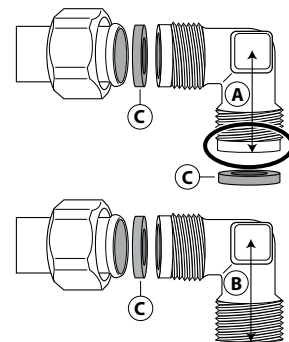
**POZNÁMKA:** Přívodní kabel musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné zvednutí spotřebiče.

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

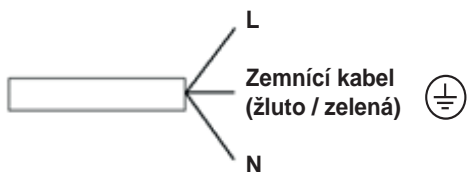


## PŘIPOJENÍ PLYNU

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



## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

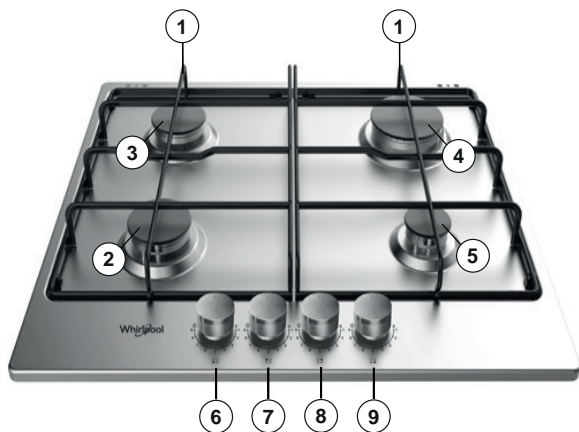


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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



## POPIS PRODUKTU



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

### Symbols

- |              |   |   |
|--------------|---|---|
| Plné kolečko | ● | Prívod uzavřen                                    |
| Velký plamen |   | Maximální otevření/prívod a elektrické zapalování |
| Malý plamen  |   | Minimální otevření nebo snížený prívod            |



## 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 prívod plynu k hořáku v případě, že plamen nečekaně zhasne (kvůli náhlému průvanu, přerušení dodávky plynu, přetečení vody z hrnce apod.).
- Ovladač by neměl být stisknutý více než 15 sekund. Pokud po uplynutí této doby hořák nezůstane zapálený, počkejte před opakováním pokusu o zapálení alespoň jednu minutu.

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

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

### PRAKTICKÉ RADY PRO POUŽÍVÁNÍ HOŘÁKŮ

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

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

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

| HOŘÁK     | Ø PRŮMĚR HRNCE |
|-----------|----------------|
| Rychlý    | Od 24 do 26 cm |
| Střední   | Od 16 do 22 cm |
| Doplňkový | Od 10 do 14 cm |

Nepoužívejte:

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

Rozliší tekutiny na horkou varnou desku může způsobit poškození skla

### PRÍZPŮSOBNÍ PRO JINÉ TYPY PLYNU

Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

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

**Používejte regulátory tlaku vhodné pro tlak plynu uvedený v pokynech:**

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

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

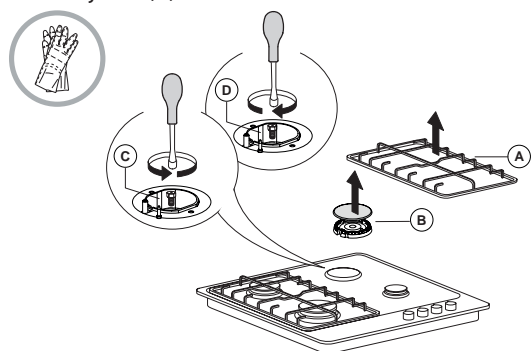
**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud máte problém s otáčením některého z ovladačů, kontaktujte servisní středisko, které vám v případě zjištění závady poskytne nový kohout hořáku.

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

## VÝMĚNA INJEKTORŮ (viz tabulka injektorů v Bezpečnostních pokynech)

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

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



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

## ÚPRAVA NASTAVENÍ MINIMÁLNÍHO PRŮTOKU PLYNU

⚠ Tento úkon musí být proveden kvalifikovaným technikem.

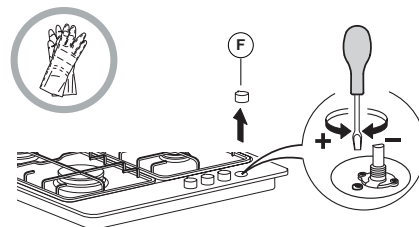
Tuto úpravu je třeba provádět, když je kohout nastaven v poloze minimálního průtoku plynu (malý plamen).

Primární přívod vzduchu k hořákům není třeba nastavovat.

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

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

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



Po dokončení nastavení proveďte utěsnění pomocí pečatního 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/OPĚKÁNÍ                               | Ideální pro přípravu minulek, dušení zeleniny, při delší době tepelné úpravy, pro předehřev příslušenství, pro dosažení krémové konzistence.   |
|        | SMAŽENÍ                                      |  |
| 7–8    | SMAŽENÍ ZA STÁLÉHO MÍCHÁNÍ                   | Ideální pro opékání dozlátova, při zahájení tepelné úpravy, pro rychlé přivedení kapalin k varu, smažení hluboce zmrazených výrobků, grilování masa a ryb, udržování prudšího varu.  |
|        | GRILOVÁNÍ                                    |  |
| 9      | RYCHLÉ OHRÁTÍ                                | Ideální pro rychlé zvýšení teploty pokrmu nebo ohřátí kapalin (vody).  |

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

### ČIŠTĚNÍ POVRCHU VARNÉ DESKY

- Veškeré smaltované a skleněné díly je třeba čistit teplou vodou a neutrálním čisticím roztokem.
- Povrch dílů z nerezové oceli může být poškozen v případě delšího kontaktu s tvrdou vodou nebo agresivními čisticími prostředky. Případně ulpělé potraviny (voda, omáčka, káva apod.) je třeba otřít dřívě, než zaschnou.
- K čištění používejte teplou vodu s neutrálním čisticím prostředkem a k osušení použijte měkkou tkaninu. Při pečené 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.
- **Litínové rošty lze mýt v myčce nádobí. Před umístěním roštů do nejspodnějšího koše myčky nádobí odstraňte veškeré připáleniny.**
- Vložte hořáky a krytky hořáků patřičným způsobem do odpovídajících otvorů.
- Při pokládání mřížek zajistěte, aby byly oblasti podstavců zarovnané s hořáky.
- Modely vybavené elektrickým zapalováním a bezpečnostním prvkem vyžadují důkladné čištění koncovky zapalování, aby byl zajištěn správný provoz. Tyto součásti pravidelně kontrolujte a v případě potřeby je čistěte vlhkým hadříkem. Jakékoli připečené potraviny je třeba odstranit párátkem nebo jehlou.

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

### 1. Hořák nelze zapálit nebo je plamen nerovnoměrný

Zkontrolujte, zda:

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

### 2. Hořák nezůstane zapálený

Zkontrolujte, zda:

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

### 3. Nádoby nelze správně umístit

Zkontrolujte, zda:

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

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

## SERVISNÍ STŘEDISKO

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

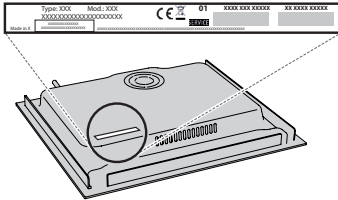
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

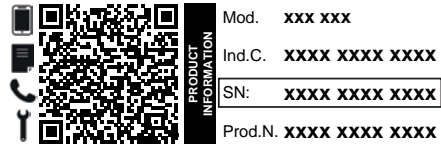
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



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



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

### Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### POVOLENÉ POUŽÍVANIE

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

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

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

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

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

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

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

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

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

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

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

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

### INŠTALÁCIA

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

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať miestnym predpisom.

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

Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalčných 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<sup>3</sup>/h na kW inštalovaného výkonu.

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

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

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

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

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

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

#### **PLYNOVÁ PRÍPOJKA**

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

⚠ Skontrolujte, či tlak dodávaného plynu vyhovuje

hodnotám uvedeným v tabuľke "Špecifikácie horáka a dýzy".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU**

(Túto činnosť musí vykonávať kvalifikovaný technik).

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

## VAROVANIA PRE POUŽÍVANIE ELEKTRICKÉHO ZARIADENIA

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

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

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

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

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


### ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

### LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV


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

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

### LIKVIDÁCIA DOMÁCIH SPOTREBIČOV

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

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

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

### RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.

Používajte tlakový hrniec kvôli ešte väčšej úspore energie a času.

## VYHLÁSENIE O ZHODE

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

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

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

| Druh používaného plynu | Konfigurácia modelu 4 HORÁKY | Menovitý tepelný príkon (kW) | Celková menovitá spotreba | Objem vzduchu (m <sup>3</sup> ) potrebný na spálenie 1 m <sup>3</sup> plynu |
|------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------|---|
| <b>G20</b> 20 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX              | 7,30                         | 695 l/h                   | 9,52  |
| <b>G30</b> 30 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX              | 7,30                         | 531 g/h                   | 30,94   |
| <b>G31</b> 30 mbar     | 1R - 2SR - 1AUX              | 7,30                         | 521 g/h                   | 23,80   |

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

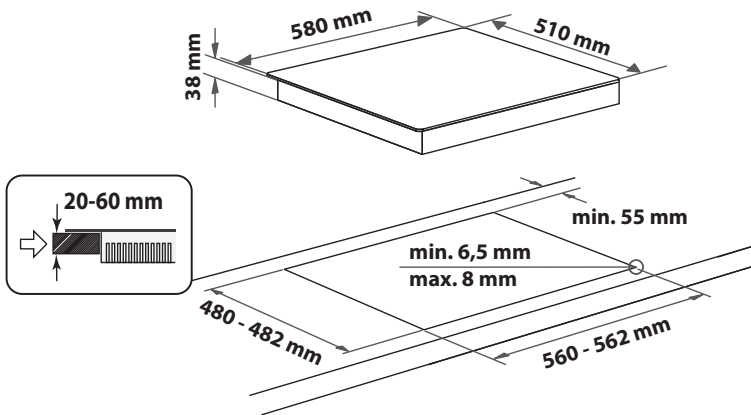


# INŠTALÁCIA (TRIEDA 3)

## TECHNICKÉ INFORMÁCIE PRE TECHNIKA VYKONÁVAJÚCEHO INŠTALÁCIU

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

## ROZMERY A VZDIALENOSTI, KTORÉ TREBA DODRŽIAVAŤ



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

## MONTÁŽ

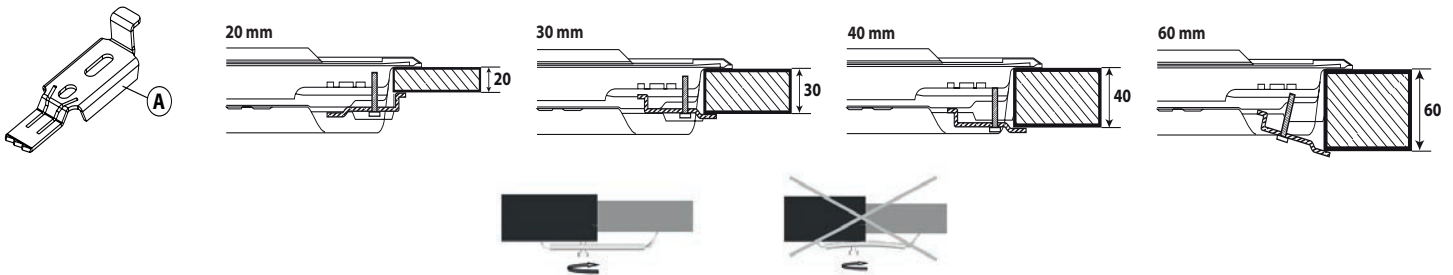
Po vyčistení povrchu obvodu namontujte dodávané tesnenie, ako je zobrazené na obrázku.

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

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

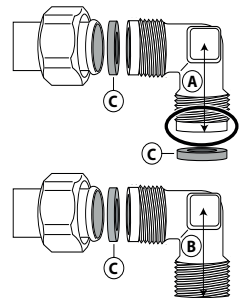


Na upevnenie varnej dosky použite konzoly (A) dodané s varnou doskou. Upevnite konzoly v príslušných otvoroch zobrazených šípkou a upevnite ich prostredníctvom skrutiek, v závislosti od hrúbky pracovnej dosky (pozrite si nasledujúce obrázky).

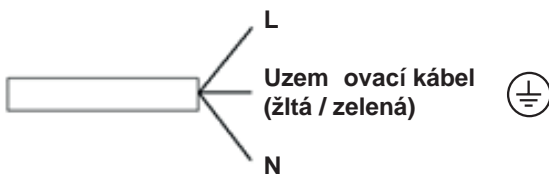


## PLYNOVÁ PRÍPOJKA

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



## ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE





**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**  
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

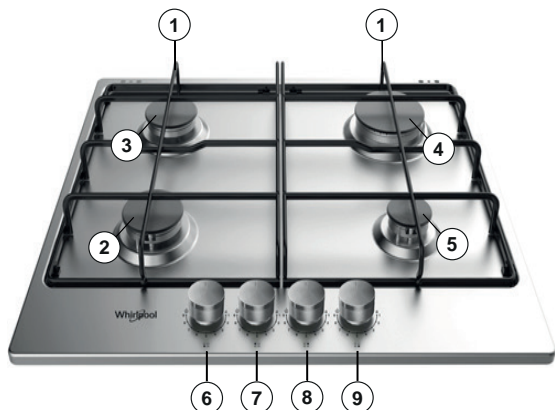


**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

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



## OPIS SPOTREBIČA



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

### Symboly

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

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### AKO POUŽÍVAŤ VARNÚ DOSKU

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

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

- aby ste zapálili horáky, otočte príslušné ovládacie gombíky smerom vľavo do polohy maximálneho plameňa.
- Zatlačte gombík proti ovládaciemu panelu, aby ste horák zapálili.
- Po zapálení horáka podržte gombík stlačený ešte približne 5–10 sekúnd, aby sa zabezpečila činnosť poisťky.
- Táto poisťka zastaví unikanie plynu v prípade náhodného zhasnutia plameňa horáka (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 zapaloval, odporúčame vám zopakovať uvedený postup s gombíkom otočeným do polohy malého plameňa.

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

### PRAKTICKÉ RADY PRI POUŽÍVANÍ HORÁKOV

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

- používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna, ako je priemer varných zón, alebo o niečo väčším (pozrite tabuľku vpravo);
- používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom;
- používajte správne množstvo vody na varenie a na hmcoch používajte pokrievky;
- nedovoľte, aby hrnce na mriežkach presahovali cez okraj varnej dosky;
- v prípade panvic s vypuklým dnom (wok) použite podpornú mriežku (nie je súčasťou dodávky), ktorú však možno umiestniť iba na viackruhový horák;
- zabráňte nárazom 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: nekladte preto mriežku opačne, ani ju neposúvajte po ploche platne.

| HORÁK   | Ø PRŮMĚR HRNCE |
|---------|----------------|
| Rýchly  | Od 24 do 26 cm |
| Stredný | Od 16 do 22 cm |
| Pomocný | Od 10 do 14 cm |

Neodporúčame Vám používať:

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

### REGULÁCIA PRE ODLIŠNÉ DRUHY PLYNU

Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

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

**Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v Pokynoch:**

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

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

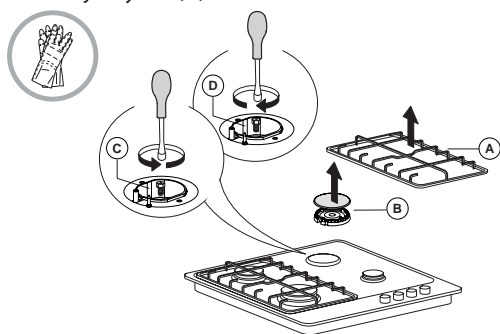
**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** ak by ste mali ťažkosti s otočením gombíkov horákov, prosím, kontaktujte pracovníkov servisu, aby ventil horáka vymenili, ak je chybný.

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

## VÝMENA DÝZ (pozrite tabuľku dýz v Bezpečnostných pokynoch)

⚠ Tento úkon musí vykonať vyškolený technik.

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



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.

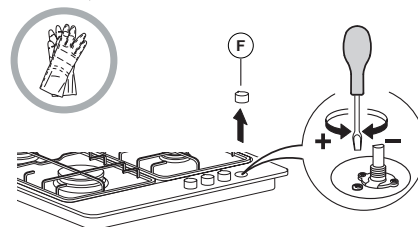
Reguláciu musíte vykonať s kohútom v polohe minimálneho nastavenia (malý plameň).

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) | NIEKOLKO 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 VARENIE                       | 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 opraženie, dusenie zeleniny, varenie dlhšiu dobu, predhrievanie nádob, varenie, až má jedlo krémovú konzistenciu.                                       |
|        | VYPRAŽANIE                          |   |
| 7 – 8  | SMAŽENIE S MIEŠANÍM                 | Ideálne na opraženie 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 čistíte teplou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom, potom osušte mäkkou handrou alebo jelenicou. Zapečené škvrny odstráňte špeciálnym čističom na antikorové povrchy.

**POZNÁMKA: antikorový povrch čistíte 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 čistíte 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 polozenia hrncov bola zarovnaná s horákmi.
- Modely vybavené elektrickým zapáľovaním a bezpečnostnou poistkou vyžadujú dokonalé očistenie zapáľovania, aby bola zabezpečená ich správna činnosť. Kontrolujte tieto prvky často a podľa potreby ich čistíte vlhkou handričkou. Akékoľvek zapečené zvyšky jedál treba odstrániť špáradlom alebo ihlou.

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

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

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

Skontrolujte, či:

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

### 2. Horák prestane horieť.

Skontrolujte, či:

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

### 3. Nádoby nie sú stabilné.

Skontrolujte, či:

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

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

## PO-PREDAJNÝ SERVIS

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

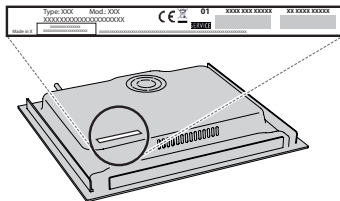
1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

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

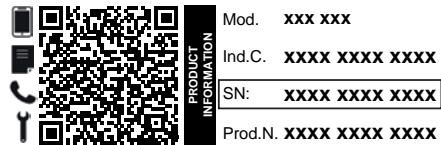
Ak potrebujete pomoc, volajte na číslo uvedené v záručnej knižke alebo postupujte podľa pokynov na webovej stránke [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

### Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu/docs](http://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.





# INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

## IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice, deoarece acestea conțin instrucțiunile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ **ATENȚIE:** Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică atunci când este cazul.

⚠ Nerespectarea cu exactitate a instrucțiunilor din acest manual poate duce la incendiu sau explozie, care se soldează cu pagube materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranță. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

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

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinți. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanentă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul – risc de electrocutare.

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

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanentă.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

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

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani)

decât dacă sunt supravegheați în permanentă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **ATENȚIE:** În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; nu atingeți suprafața aparatului; nu utilizați aparatul.

Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins.

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

### UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "Bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

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

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

⚠ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

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

Dacă suprafața plitei este fabricată din sticlă, nu utilizați tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale și cratițe din teracotă.

Nu utilizați: Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc de sub grătare ar putea fi înghițite de copii, reprezentând astfel un pericol de sufocare. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate piciorușele sunt montate corect.

### INSTALAREA

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm<sup>2</sup>; deschiderea nu trebuie să fie blocată.

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

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

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

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

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

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

## **RACORDAREA LA GAZ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeavă metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

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

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele

naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. Dacă nu există compatibilitate, urmați instrucțiunile de la paragraful "Adaptarea pentru diferite tipuri de gaz".

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1\* la poziția de minim 2\* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

### **ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ**

(Această operațiune trebuie efectuată de un tehnician calificat).

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

### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ **IMPORTANT:** Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, iar aparatul trebuie să fie împământat, în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

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

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

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


### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi-risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

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


### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

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

### **RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI**

Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

Când gătiți, pe cât posibil, lăsați oalele acoperite cu capacul.

Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

### **DECLARAȚIE DE CONFORMITATE**

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 30-2-1. Informațiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

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

| Tip de gaz utiliza | Configurație model 4 ARZĂTOARE | Capacitate termică nominală (kW) | Consum total nominal | Aer necesar (m <sup>3</sup> ) pentru a arde 1m <sup>3</sup> de gaz |
|--------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------|--|
| <b>G20</b> 20 mbar | 1R - 2SR - 1AUX                | 7,30                             | 695 l/h              | 9,52   |
| <b>G30</b> 30 mbar | 1R - 2SR - 1AUX                | 7,30                             | 531 g/h              | 30,94  |
| <b>G31</b> 30 mbar | 1R - 2SR - 1AUX                | 7,30                             | 521 g/h              | 23,80  |

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

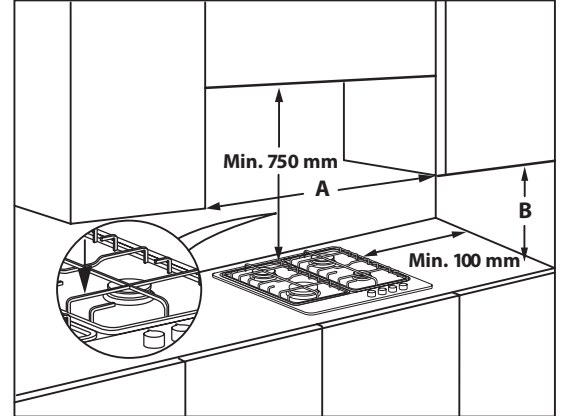
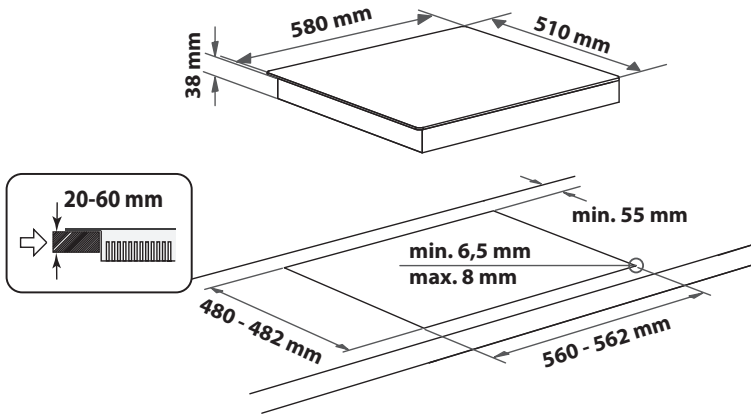


# INSTALAREA (CLASA 3)

## INFORMAȚII TEHNICE PENTRU INSTALATOR

- Folosiți mănuși de protecție pentru manevrarea, pregătirea și instalarea produsului.
- Acest produs poate fi încadrat într-un blat de lucru cu o grosime de 20 până la 60 mm.
- Dacă nu există un cuptor dedesubtul plitei, introduceți un panou separator cu o suprafață cel puțin egală cu deschiderea din blatul de lucru. Acest panou trebuie poziționat la o distanță maximă de 150 mm sub partea superioară a blatului de lucru, dar în niciun caz la mai puțin de 20 mm de partea inferioară a plitei. Dacă doriți să instalați un cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este echipat cu un sistem de răcire.

## DIMENSIUNI ȘI DISTANȚE DE RESPECTAT



**NOTĂ:** dacă distanța "A" dintre dulapurile suspendate este între 600 mm și 730 mm, înălțimea "B" trebuie să fie de cel puțin 530 mm. Dacă distanța "A" dintre dulapurile suspendate este mai mare decât lățimea suprafeței de gătit, înălțimea "B" trebuie să fie de cel puțin 400 mm. În cazul instalării unei hote deasupra plitei, respectați instrucțiunile cu distanțele corecte de montare a hotei.

## MONTAREA

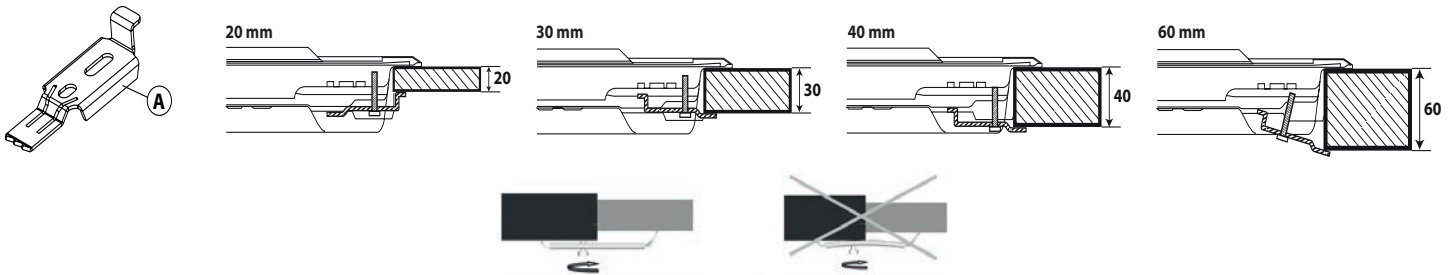
După ce ați curățat suprafața marginilor, aplicați pe plită garnitura furnizată, așa cum se arată în figură.

Poziționați plita în deschiderea practică în blatul de lucru, respectând dimensiunile indicate în Instrucțiuni.



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

Pentru a fixa plita, folosiți consolele (A) livrate împreună cu aceasta. Potrivii consolele în găurile corespunzătoare indicate de săgeată și strângeți-le prin intermediul șuruburilor, în funcție de grosimea blatului de lucru (consultați figurile următoare).

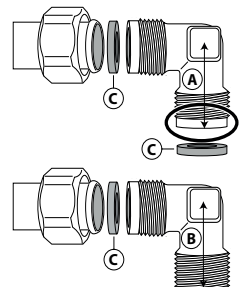


## RACORDAREA LA GAZ

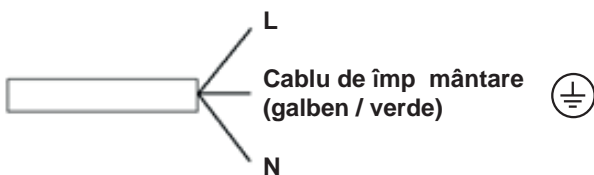
- Racordați cotul (A)\* sau (B)\* (incluse în pachet) la țeava principală de alimentare a plitei și intercalați șaiba (C) (inclusă în pachet), în conformitate cu standardul EN 549.

\* Folosiți cotul (A) pentru Franța și cotul (B) pentru toate celelalte țări.

- După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim (↻) la poziția de minim (↺) pentru a verifica stabilitatea flăcării.



## CONECTARE ELECTRICA





### VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

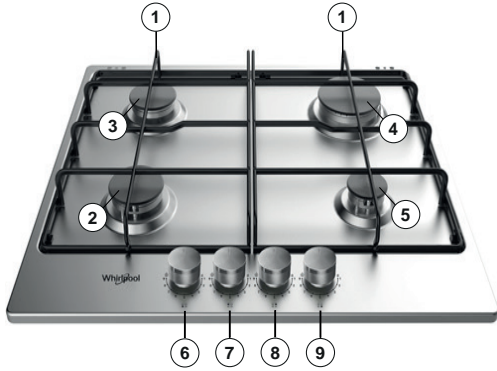


**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.**

**SCANĂȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII**



## DESCRIEREA PRODUSULUI



- Grătare detașabile
- Arzător Semi-rapid
- Arzător Semi-rapid
- Arzător Rapid
- Arzător Auxiliar
- Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Semi-rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Rapid
- Buton de comandă pentru arzătorul Auxiliar

### Simboluri

- |                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| Cerc de culoare închisă | ● | Robinet închis                                       |
| Flacără mare            | ☀ | Deschidere maximă/debit maxim și aprindere electrică |
| Flacără mică            | ☾ | Deschidere minimă sau debit redus                    |

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### UTILIZAREA PLITEI

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

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

- Pentru a aprinde un arzător, rotiți butonul corespunzător în sens anti-orar până când ajunge în poziția pentru flacără maximă.
- Apăsăți butonul spre panoul de comandă pentru a aprinde arzătorul.
- După aprinderea arzătorului, continuați să țineți apăsat butonul timp de aproximativ 5-10 secunde pentru a permite funcționarea corectă a dispozitivului.
- Acest dispozitiv de siguranță cu care este prevăzut arzătorul va întrerupe alimentarea cu gaz a arzătorului în cazul în care flacăra se stinge accidental (din cauza unor curenți de aer, a întreruperii furnizării gazelor, a vărsării de lichide etc.).
- Butonul nu trebuie ținut apăsat mai mult de 15 sec. Dacă după trecerea acestui interval arzătorul nu rămâne aprins, așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să-l aprindeți din nou.

**NOTĂ: în cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacără mică.**

**Arzătorul se poate stinge când butonul este eliberat.** Acest lucru înseamnă că dispozitivul de siguranță nu s-a încălzit suficient. În această situație, repetați operațiile descrise mai sus.

Dacă flacăra arzătorului se stinge accidental, opriți comanda arzătorului și nu încercați să o aprindeți timp de cel puțin 1 minut.

### SFATURI PRACTICE PENTRU UTILIZAREA ARZĂTOARELOR

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

- utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul din dreapta);
- utilizați numai oale și cratițe cu baza plată;
- folosiți cantitatea corectă de apă când gătiți alimentele și țineți oala acoperită;
- aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei;
- în cazul vaselor cu bază convexă (wok), folosiți grătarul-suport care nu este furnizat împreună cu plita, care trebuie plasat numai pe arzătorul cu inele de ardere multiple;
- evitați ciocnirile accidentale cu cratițe, grile sau alte echipamente de bucătărie;
- nu lăsați grătare goale pe focul aprins pentru mai mult de 5 minute.

**IMPORTANT: utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.**

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

Nu utilizați:

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

### ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

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

Dacă aparatul trebuie să funcționeze cu un tip de gaz diferit de cel indicat pe plăcuța cu date tehnice și pe eticheta informativă de pe partea superioară a plitei, schimbați injectoarele. Înlăturați eticheta informativă și păstrați-o împreună cu manualul de instrucțiuni.

**Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului indicată în Instrucțiuni.**

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

**NOTĂ: când se folosește gaz petrolier lichiefiat (G30/G31), șurubul pentru reglarea debitului minim de gaz trebuie strâns cât de mult posibil.**

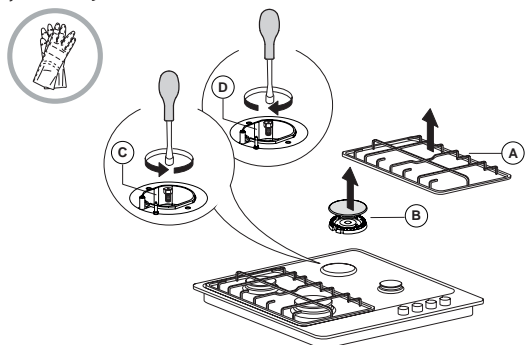
**IMPORTANT: dacă aveți dificultăți când rotiți butoanele arzătoarelor, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență tehnică pentru înlocuirea robinetului arzătorului, dacă se constată că este defect.**

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

## ÎNLOCUIREA INJECTOARELOR (consultați tabelul de injectoare din Instrucțiuni privind siguranța)

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

- Scoateți grătarele (A).
- Extrageți arzătoarele (B).
- Folosind o cheie tubulară de dimensiuni corespunzătoare, deșurubați injectorul (C) care trebuie înlocuit.
- Înlocuiți-l cu injectorul potrivit pentru noul tip de gaz.
- Montați la loc injectorul în (D).



Înainte de a instala plita, nu uitați să montați plăcuța cu datele privind calibrarea gazului, livrată împreună cu injectoarele, astfel încât să acopere informațiile existente referitoare la calibrarea gazului.

## TABELUL DE GĂTIRE

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

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

### CURĂȚAREA SUPRAFEȚEI PLITEI

- Toate piesele emailate și de sticlă trebuie curățate cu o soluție de apă caldă și detergent neutru.
- Suprafețele din oțel inoxidabil se pot păta din cauza apei calcaroase sau a detergentilor agresivi, dacă rămân în contact cu acestea prea mult timp. Resturile de mâncare căzute pe suprafață (apă, sos, cafea etc.) trebuie șterse înainte de a se usca.
- Curățați cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscați cu o cârpă moale sau cu piele de căprioară. Îndepărtați resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curățare speciale pentru suprafețe din oțel inoxidabil.

**NOTĂ: curățați oțelul inoxidabil numai cu o cârpă sau un burete moale.**

- Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Nu folosiți produse inflamabile.
- Nu lăsați pe plită substanțe acide sau alcaline, cum ar fi oțet, muștar, sare, zahăr sau suc de lămâie.

## REGLAREA POZIȚIEI DE MINIM A ROBINETELOR

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

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

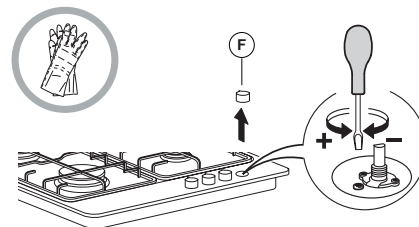
Aerul primar al arzătoarelor nu trebuie să fie reglat.

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

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

După aceasta, aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim

la poziția de minim pentru a verifica stabilitatea flăcării.



După terminarea operației de reglare, resigilați folosind ceară sau un material echivalent.

### CURĂȚAREA COMPONENTELOR PLITEI

- Curățați sticla și piesele emailate numai cu o cârpă sau un burete moale.
- Grătarele, capacele arzătoarelor și arzătoarele pot fi scoase pentru a fi curățate.
- Curățați-le manual, cu apă caldă și detergent neabraziv, înlăturând cu grijă toate resturile de mâncare și verificând ca niciun orificiu al arzătorului să nu fie înfundat.
- Clătiți și uscați.
- **Grătarele din fontă pot fi curățate în mașina de spălat vase. Eliminați toate resturile alimentare arse înainte de a introduce grătarele în cel mai de jos coș al mașinii de spălat vase.**
- Puneți la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locurile respective.
- Când puneți la loc grătarele, asigurați-vă că zona pe care se așează oalele este aliniată cu arzătorul.
- Modelele echipate cu fișe pentru aprindere electrică și cu dispozitiv de siguranță necesită o curățare atentă a capătului fișei pentru a asigura funcționarea corectă. Verificați frecvent aceste piese și, dacă este necesar, curățați-le cu o cârpă umedă. Resturile arse de mâncare trebuie îndepărtate cu o scobitoare sau cu un ac.

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

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Dacă plita nu funcționează corect, înainte de a apela la Serviciul de asistență tehnică, consultați Ghidul de remediere a defecțiunilor pentru a stabili care este problema.

### 1. Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă

Verificați următoarele:

- Alimentarea electrică sau cu gaz să nu fie oprită și, mai ales, robinetul de alimentare cu gaz să fie deschis.
- Butelia de gaz (gaz lichid) să nu fie goală.
- Orificiile arzătorului să nu fie înfundate.
- Capătul fișei să nu fie murdar.
- Toate piesele arzătorului să fie poziționate corect.
- Să nu existe curenți de aer în apropierea plitei.

### 2. Arzătorul nu rămâne aprins

Verificați următoarele:

- La aprinderea arzătorului, butonul să fie ținut apăsat destul timp, astfel încât să se activeze dispozitivul de protecție.
- Orificiile arzătorului să nu fie înfundate lângă termocuplu.
- Capătul dispozitivului de siguranță să nu fie murdar.
- Reglarea debitului minim de gaz să fie corectă (consultați paragraful respectiv).

### 3. Recipientele nu sunt stabile

Verificați următoarele:

- Fundul recipientului să fie perfect plat.
- Recipientul să fie centrat pe arzător.
- Grătarele să nu fie schimbate între ele sau poziționate incorect.

Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, luați legătura cu cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

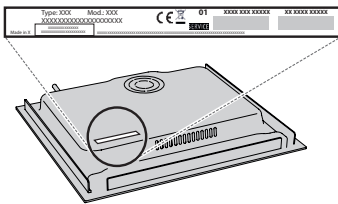
1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

### DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



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



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

- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

### Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs);
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким

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

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

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

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

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

## **ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ**

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

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

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

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

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

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

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

Якщо поверхня варильної панелі виконана зі скла, не використовуйте чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каменю каструлі та сковороди.

Не використовуйте: пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

## **УСТАНОВЛЕННЯ**

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

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

⚠ Установлення, підключення водопостачання (за наявності) і електричних з'єднань, які ремонтні роботи, повинні виконуватись кваліфікованим персоналом. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці – існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення 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<sup>3</sup>/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею

внутрішнього перерізу не менше 100 см<sup>2</sup>; вхідний отвір повинен бути захищеним від будь-якого блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря 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 переконавшись, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

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

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

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

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

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

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру.

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

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

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

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

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

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

#### **НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал).

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

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**

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

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

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

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

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


#### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

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

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

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


#### **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

#### **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

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

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

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

## ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Використовувати каструлі та сковороди, площа дна яких дорівнює площі конфорки.

Використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

За нагоди накривати каструлі кришками під час приготування.

Використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.

Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

## ТЕХНІЧНІ УМОВИ ПАЛЬНИКІВ І СОПЕЛ UA

КАТЕГОРІЯ II2H3+

| Тип газу, що використовується         | Тип конфорки     | Маркування форсунки | Номинальна потужність теплового потоку кВт | Номинальне споживання | Номинальний обсяг споживання кВт | Тиск газу мбар |       |       |
|---------------------------------------|------------------|---------------------|--|-----------------------|----------------------------------|----------------|-------|-------|
|                                       |                  |                     |  |                       |                                  | мін            | ном.  | макс. |
| ПРИРОДНИЙ ГАЗ<br>(Метан) <b>G20</b>   | Швидка (R)       | 115 Y               | 3,00                                       | 286 л/год             | 0,70                             | 17             | 20    | 25    |
|                                       | Напівшвидка (SR) | 95 Z                | 1,65                                       | 157 л/год             | 0,40                             |                |       |       |
|                                       | Допоміжна (AUX)  | 72 X                | 1,00                                       | 95 л/год              | 0,40                             |                |       |       |
| СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ<br>(Бутан) <b>G30</b>  | Швидка (R)       | 85                  | 3,00                                       | 218 г/год             | 0,70                             | 20             | 28-30 | 35    |
|                                       | Напівшвидка (SR) | 63                  | 1,65                                       | 120 г/год             | 0,40                             |                |       |       |
|                                       | Допоміжна (AUX)  | 50                  | 1,00                                       | 73 г/год              | 0,40                             |                |       |       |
| СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ<br>(Пропан) <b>G31</b> | Швидка (R)       | 85                  | 3,00                                       | 214 г/год             | 0,70                             | 25             | 37    | 45    |
|                                       | Напівшвидка (SR) | 63                  | 1,65                                       | 118 г/год             | 0,40                             |                |       |       |
|                                       | Допоміжна (AUX)  | 50                  | 1,00                                       | 71 г/год              | 0,40                             |                |       |       |

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

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

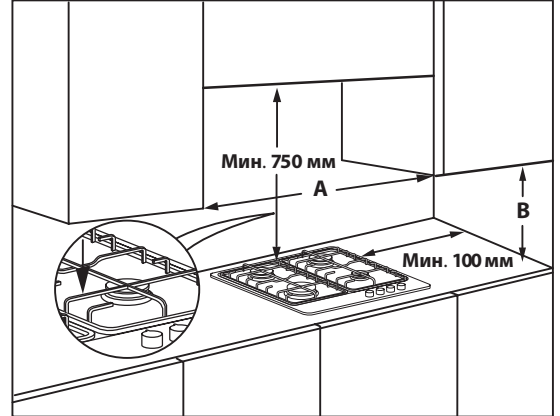
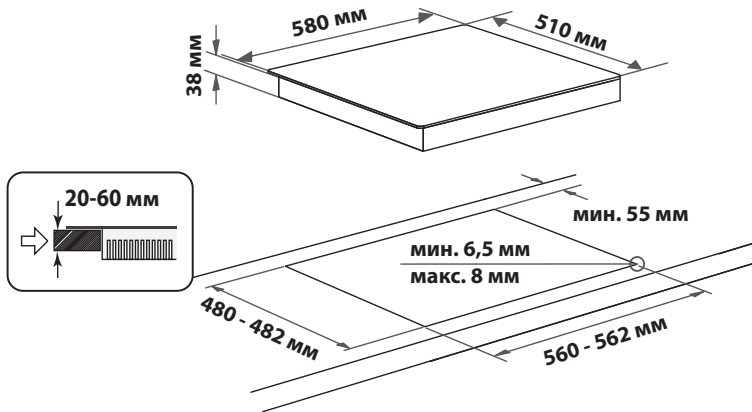


# УСТАНОВЛЕННЯ (КЛАС 3)

## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖУ

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

## РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



**ПРИМІТКА:** Якщо відстань «А» між настінними шафами має значення в діапазоні від 600 до 730 мм, висота «Б» повинна мати значення принаймні 530 мм.

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

## МОНТАЖ

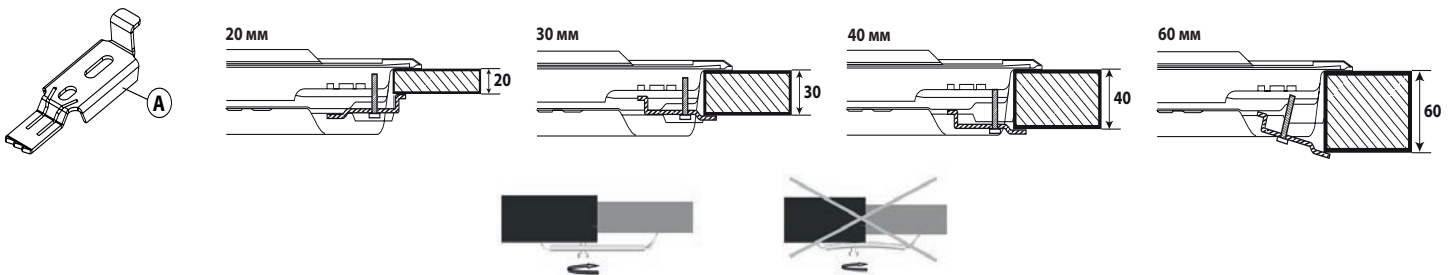
Очистивши поверхню по периметру, застосуйте до варильної панелі прокладку з комплекту постачання (див. рисунок).

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



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



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

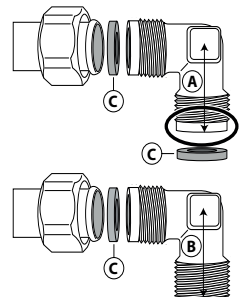


## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

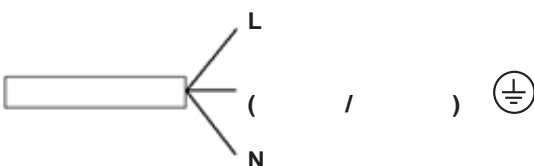
- З'єднайте колінчастий патрубок (А)\* або (В)\*, що входить до комплекту варильної панелі, з головною впускною трубою, поставивши між ними прокладку (С), що входить до комплекту та відповідає стандарту EN 549.

\* Використовуйте патрубок А у Франції, а патрубок В для всіх інших країн.

- Підключивши варильну панель до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витoku газу. Запаліть конфорки та поверніть відповідні ручки керування потужністю конфорок у максимальне , а тоді в мінімальне  положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



## ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



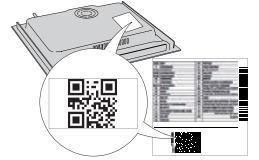
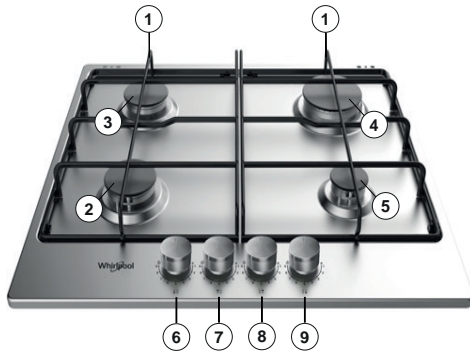
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).



**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

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

**ОПИС ВИРОБУ**

1. Знімні решітки для каструль
2. Напівшвидка конфорка
3. Напівшвидка конфорка
4. 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 розташувати тільки над багатокільцевою конфоркою;
- уникайте випадкових ударів каструлями, ґратками або іншою кухонними начинням;
- Не залишайте порожні сковороди для барбекю на увімкненій конфорці більше 5 хвилин.

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

| КОНФОРКА    | Ø ДІАМЕТР 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).

Потрапляння рідини на гарячу варильну панель може спричинити пошкодження скла.

**НАЛАШТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

**⚠** Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

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

**Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в цих інструкціях:**

- Лише працівники центру післяпродажного обслуговування або кваліфіковані фахівці повинні замінювати газові форсунки.
- Форсунки, які не входять до комплекту постачання, слід замовляти в центрі післяпродажного обслуговування.
- Установіть для кранів подачі газу мінімальне значення.

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

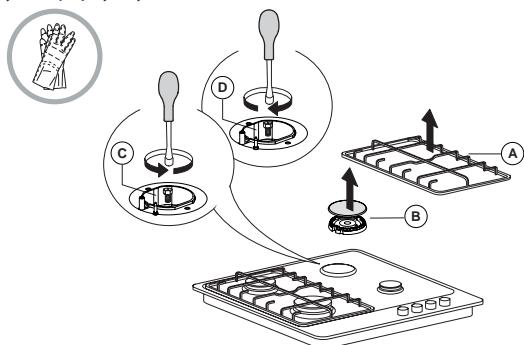
**ВАЖЛИВО!** У разі виникнення труднощів з поверненням ручок керування потужністю конфорок, зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити несправний кран конфорки.

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

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

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

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



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

## НАЛАШТУВАННЯ КРАНІВ НА МІНІМАЛЬНУ ПОДАЧУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

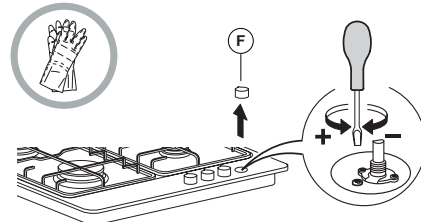
Налаштовувати подачу газу потрібно тоді, коли кран знаходиться в положенні мінімальної подачі (маленьке полум'я).

Первинне повітря в конфорках налаштовувати не потрібно.

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

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

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



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

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

### ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

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

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

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

### ОЧИЩЕННЯ ЧАСТИН ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

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

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

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

**1. Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне**

Перевірте, чи:

- не перекрита подача газу та джерело живлення, а особливо, чи відкритий кран подачі газу;
- газовий балон (зріджений газ) не порожній;
- не забиті отвори конфорки;
- не забруднена вилка розетки;
- усі частини конфорки розташовані правильно;
- біля варильної панелі немає протягів.

**2. Конфорка гасне**

Перевірте, чи:

- під час запалювання конфорки ви протягом тривалого часу утримували натиснутою ручку керування потужністю конфорки, щоб активувати захисний механізм;
- не забиті отвори конфорки біля теропари;
- не забруднено край захисного механізму;
- правильно налаштовано мінімальну подачу газу (див. відповідний розділ).

**3. Резервуари конфорки нестабільні**

Перевірте, чи:

- дно резервуара ідеально рівне;
- резервуар розміщено на конфорці рівно по центру;
- не переплутано місця решіток і їх правильно встановлено.

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

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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

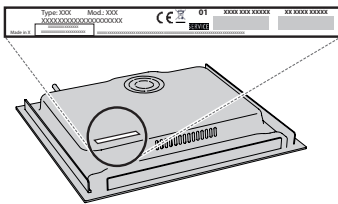
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

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

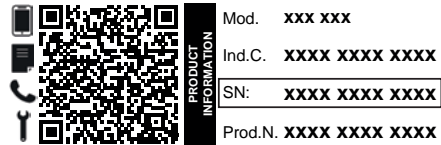
Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтеся інструкцій на сайті [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

**З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:**

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs);
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

