

UA

Українська

Інструкція по використанню ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

Зміст

Інструкція по використанню,1
Запобіжні заходи,3
Допомога,4
Опис приладу,5
Установка,15
Ввімкнення і використання,18
Запобіжні заходи та поради,18
Обслуговування та догляд,19
Усунення несправностей,19

GB

English

Operating Instructions HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,8
Precautions and tips,8
Maintenance and care,9
Troubleshooting,9

RO

Română

Instrucțiuni de utilizare PLITA

Sumar

Instrucțiuni de utilizare,1
Avertizări,2
Asistență,4
Descrierea aparatului,5
Instalarea,10
Pornirea și folosirea,13
Precauții și sfaturi,13
Întreținere,14
Anomalii și remedii,14

GB

Warnings

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 shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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.

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

RO

Avertizări

ATENȚIE: Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii. Trebuie să fiți atenți și să nu atingeți elementele de încălzire. Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu. Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur și dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

ATENȚIE: Lăsarea unui aragaz nesupravegheat cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu. Nu trebuie NICIODATĂ să încercați să stingeți o flacără/incendiu cu apă, ci trebuie să stingeți aparatul și să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

ATENȚIE: Risc de incendiu: nu lăsați obiecte pe suprafețele de gătit.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

Eliminați eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul din sticlă (dacă este prezent) cu arzătoarele de gaz sau plita electrică încă calde.

Aparatul nu trebuie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.

ATENȚIE: folosirea unor protecții necorespunzătoare ale plitei poate provoca accidente.

Запобіжні заходи

УВАГА: Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА: Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі. НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

УВАГА: Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

Забороняється використання апаратів для очищення парю або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

Не передбачено увімкнення приладу за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА: використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

GB

Assistance

Communicating:

- Type of trouble
- Appliance model (Mod.)
- Serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

RO

Asistență

Comunicați:

- tipul de anomalie;
- modelul mașinii (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de caracteristici din frigider, în partea de jos, în stânga.

UA

Допомога

Повідомити:

- тип несправності;
- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. **GAS BURNERS** button
5. Ignition for **GAS BURNERS**
6. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

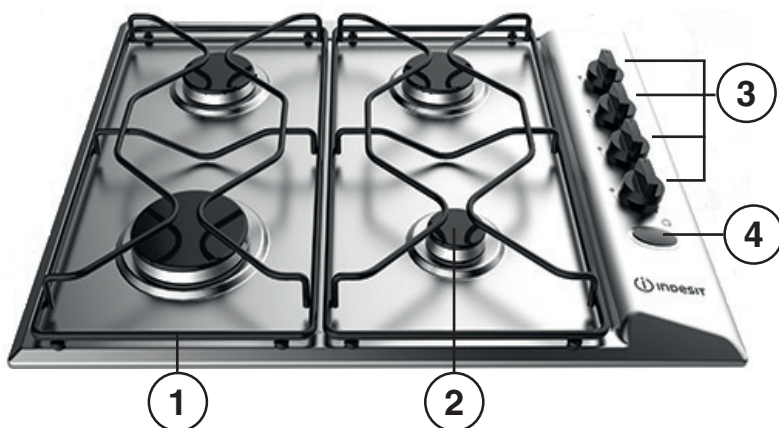
RO

Descrierea aparatului

Vedere de ansamblu

1. Grătare de sprijin pentru **RECIPIENTELE DE COACERE**
2. **ARZĂTOARE PE GAZ**
3. Selectoare de comandă ale **ARZĂTOARELOR PE GAZ**
4. Buton de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ**
5. Dispozitiv de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ**
6. **DISPOZITIV DE SIGURANȚĂ**

- **ARZĂTOARELE PE GAZ** sunt de diferite dimensiuni și puteri. Alegeți-le pe cele adecvate diametrului recipientului utilizat.
- Selectoarele de comandă ale **ARZĂTOARELOR PE GAZ** și sunt folosite pentru reglarea flăcării.
- Dispozitivul de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ** permite aprinderea automată a arzătorului prestabilit.
- **DISPOZITIVUL DE SIGURANȚĂ** este utilizat în cazul stingerii accidentale a flăcării, împiedicând scurgerile de gaz.

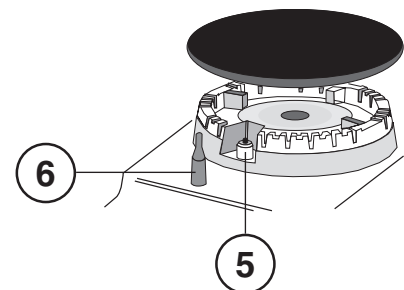
**UA**

Опис приладу

Загальний вигляд

1. Підтримуюча Решітка для **ПОСУДУ**
2. **ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ**
3. Ручки управління **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
4. Кнопка запалювання **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
5. Запалювання для **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ**
6. **ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ**

- **ГАЗОВІ ПАЛЬНИКИ** відрізняються за розмірами та потужністю. Використовуйте для приготування їжі посуду діаметром у відповідності до розміру найбільш підходящого пальника.
- Ручки управління **ГАЗОВИМИ ПАЛЬНИКАМИ** використовуються для регулювання інтенсивності розміру полум'я.
- Запалювання для **ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ** дозволяють, привключенні, запалювати конкретні пальники автоматично.
- **ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ** зупиняє потік газу, якщо полум'я випадково гасне.



Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

! After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

! Keep packaging material out of the reach of children. Dispose it according to the rules for separate waste collection (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

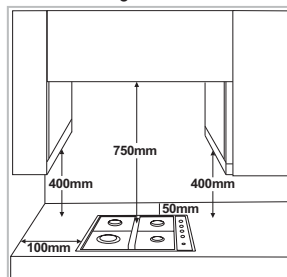
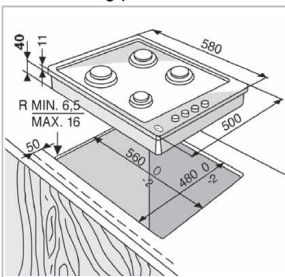
! The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.

! These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under the hob).

- **Before installation, make sure that:**
 - **The local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table).**
 - The outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations.
 - This appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
 - Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.
- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).

Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:



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

- **This product can be embedded in a worktop 20 to 60 mm thick.**
- **If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel, that has to close completely the cutout in order to avoid any contact with the bottom part of the hob, must be positioned at a maximum**

distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In the case that you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is manufactured by Whirlpool and equipped with a cooling system. The manufacturer declines all liability if another brand oven is installed beneath the hob.

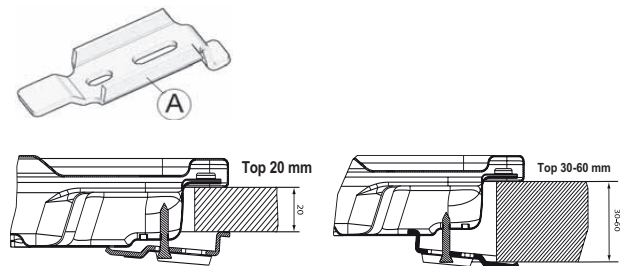
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



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).

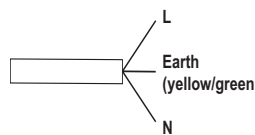


Electrical connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance).

The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

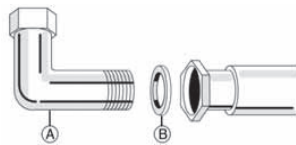
! This operation must be performed by a qualified technician.

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker 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."



When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. Interpose gasket (B) in the elbow connection. The maximum length of the hose is 2 m.
- **FOR BELGIUM ONLY:** It is necessary to replace the elbow connection (A) on the appliance, with the one supplied (if present).



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

- 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.

Adapting to different types of gas

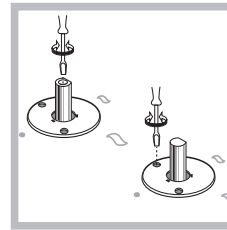
! This operation must be performed by a qualified technician.

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

• Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

• Setting the burners to minimum
To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob and proceed as follows:



1. Adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady:

- tighten screw to reduce the flame height;
 - loosen screw to increase the flame height;
- The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position.

2. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
3. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
4. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

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

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE

Electrical connections	see data plate
-------------------------------	----------------

ECODESIGN

This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1

Burner and nozzle specifications

Refer to the injector table of you Country

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.


Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

When using models with an ignition button, light the desired burner by first pressing the gas burners button (identifiable by the ) symbol), then pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the “●” position).

Practical advice on using the burners

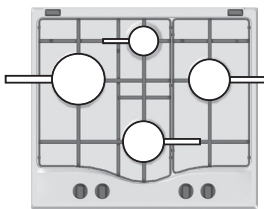
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	8 - 14

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, “Burner and Nozzle Specifications”.

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol

on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and 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.
- 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 the enamelled and glass 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.
- 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.

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

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Instalarea

! Înainte de a pune în funcțiune noul dumneavoastră aparat, vă rugăm să citiți cu atenție această carte. Conține informații importante pentru folosirea în condiții de siguranță, instalarea și îngrijirea aparatului.

! Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de folosire pentru a fi consultate în viitor. Transmiteți-le noilor proprietari posibili ai aparatului.

! După despachetarea plitei, asigurați-vă că nu a fost deteriorată în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

! Nu lăsați materialul ambalajului la îndemâna copiilor. Dispun-l în conformitate cu normele de colectare separată a deșeurilor (vezi Precauții și sfaturi).

! Aparatul trebuie să fie instalat de un profesionist calificat în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Instalarea incorectă poate provoca vătămarea persoanelor și animalelor și poate aduce daune proprietății.

! Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a se efectua orice operație de instalare.

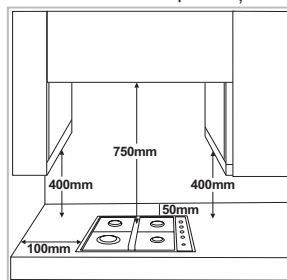
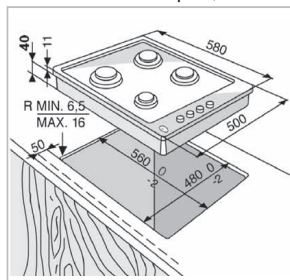
! Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri sunt indicate pe plăcuța cu date tehnice (sub plită).

• Înaintea instalării, verificați următoarele:

- **Condițiile locale de furnizare a gazului (tipul și presiunea gazului) trebuie să fie compatibile cu reglajele plitei (consultați plăcuța cu date tehnice și tabelul de injectoare).**
- Suprafețele exterioare ale mobilierului sau ale aparatelor aflate lângă plită trebuie să fie rezistente la căldură, în conformitate cu reglementările locale.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a gazelor. Dispozitivul trebuie să fie montat în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.
- Produsele de combustie trebuie să fie evacuate în exterior, prin intermediul unor hote speciale sau al unor ventilatoare electrice montate în perete și/ sau în fereastră.
- O utilizare intensivă și prelungită a aparatului poate avea nevoie de o aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire suplimentară mai eficace, măbind puterea de aspirație mecanică, dacă acesta există deja.

Montarea aparatului

Când se instalează plita, trebuie luate următoarele măsuri de precauție:



NOTĂ: În cazul instalării unei hote deasupra plitei, respectați instrucțiunile hotei cu distanțele corecte de montare a acesteia.

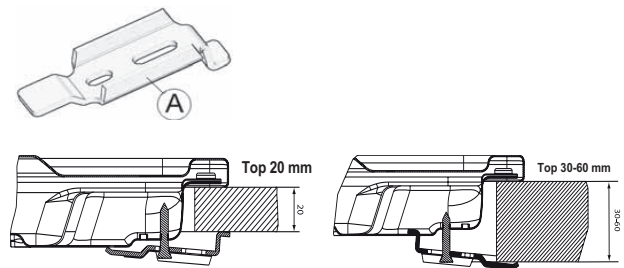
- Acest produs poate fi încastrat într-un blat de lucru cu o grosime de 20 până la 60 mm.
- Dacă nu există un cuptor dedesubtul plitei, introduceți un panou separator cu o suprafață cel puțin egală cu deschiderea din blatul de lucru. Acest panou, care trebuie să închidă complet deschiderea pentru a se evita orice contact cu partea inferioară a plitei, trebuie să fie 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 față de partea inferioară a plitei. Dacă doriți să instalați un cuptor sub plită, asigurați-vă că este fabricat de Whirlpool și că este echipat cu un sistem de răcire. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate dacă sub plită este instalat un cuptor de altă marcă.
- După ce ați curățat suprafața marginilor, aplicați pe plită garnitura fumizată, 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.

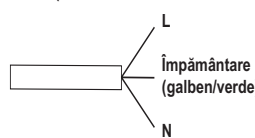
Pentru a fixa plita, folosiți consolele (A) livrate împreună cu aceasta. Potrivii consolele în găurile corespunzătoare indicate de săgeată și strângeți-le prin intermediul șuruburilor, în funcție de grosimea blatului de lucru (consultați figurile următoare).



Electrical connection

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

Plitele echipate cu un cablu tripolar de alimentare sunt proiectate pentru a funcționa cu curent alternativ la tensiunea și frecvența indicate pe plăcuța de date (aceasta este situată în partea de jos a aparatului).



Firul de împământare din cablu are un capac de culoare verde și galben. În cazul în care aparatul trebuie să fie instalat deasupra unui cuptor electric încorporat, conexiunea electrică a plitei și cuptorului trebuie efectuate separat, atât pentru siguranța electrică, cât și pentru a face mai ușoară scoaterea cuptorului.

Conectarea cablului de alimentare la rețea

Montați un ștecher standard corespunzător sarcinii indicate pe plăcuța de date. Aparatul trebuie să fie conectat direct la rețea utilizând un întrerupător unipolar cu o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm instalat între aparat și rețea. Întrerupătorul trebuie să fie adecvat pentru sarcina indicată și trebuie să respecte reglementările electrice în vigoare (cablul de împământare nu trebuie

să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafețe având temperatura mai mare de 50°C.

! Instalatorul trebuie să se asigure că s-a făcut conexiunea electrică corectă și că aceasta este conformă normelor de siguranță.

Înainte de conectarea la sursa de curent, asigurați-vă că:

- aparatul este legat la pământ și ștecherul corespunde prevederilor legale.
- priza poate rezista la puterea maximă a aparatului, care este indicată pe plăcuța de date.
- tensiunea este cuprinsă între valorile indicate pe plăcuța cu datele tehnice.
- priza este compatibilă cu ștecherul aparatului. Dacă priza nu este compatibilă cu ștecherul aparatului, solicitați înlocuirea acestuia de către un tehnician autorizat. nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După ce aparatul a fost instalat, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie verificat în mod regulat și înlocuit numai de tehnicieni autorizați (a se vedea Asistența).

! Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

Conectarea la gaze

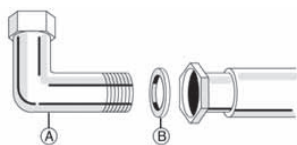
! Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat.

Aparatul trebuie conectat la rețeaua de alimentare cu gaze sau la butelia de gaz, conform reglementărilor naționale în vigoare. Înainte de a efectua conexiunea, asigurați-vă că aragazul este compatibil cu gazele pe care doriți să le utilizați. Dacă nu este acest caz, urmați instrucțiunile indicate în paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.


Atunci când se utilizează gaz lichid de la o butelie, instalați un regulator de presiune, care respectă reglementările naționale în vigoare.

! Verificați că presiunea de alimentare cu gaz este în concordanță cu valorile indicate în tabelul 1 („Specificațiile arzătorului și duzei”). Aceasta va garanta funcționarea în condiții de siguranță și longevitatea aparatului dvs., menținând consumul eficient de energie.

- Racordarea plitei la rețeaua sau la butelia de gaz trebuie efectuată prin intermediul unei țevi rigide din cupru sau din oțel, cu fittinguri care să respecte reglementările locale, respectiv prin intermediul unui furtun din oțel inoxidabil cu suprafață continuă, care să respecte reglementările locale. Insetați garnitura (B) în cotul de racord. Lungimea maximă a furtunului este de 2 m.
- **NUMAI PENTRU BELGIA:** Este necesar să înlocuiți cotul de racord (A) al aparatului, cu cel furnizat (dacă există).



IMPORTANT: dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio parte mobilă a mobilierului. Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

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

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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

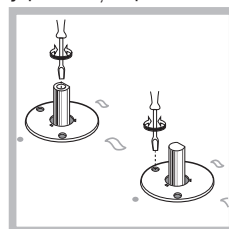
Pentru a adapta plita la un alt tip de gaz decât tipul prestabilit (indicat pe plăcuța de la baza plitei sau pe ambalaj), duzele arzătorului trebuie să fie înlocuite astfel:

1. Îndepărtați grătarele plitei și scoateți arzătoarele din locașurile lor.
2. Deșurubați duzele folosind o cheie tubulară de dimensiuni corespunzătoare și înlocuiți-le cu duze pentru noul tip de gaz (a se vedea tabelul 1 „Caracteristicile arzătorului și duzelor”).
3. Reasamblați piesele urmând procedura de mai sus în ordine inversă.
4. Odată ce această procedură este terminată, înlocuiți vechiul autocolant cu unul care indică noul tip de gaz utilizat. Autocolantele sunt disponibile la oricare din centrele noastre de service.

- Reglarea aerului primar al arzătoarelor:
Arzătoarele nu necesită nici o reglare a aerului primar.

- Reglarea minimelor

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



1. Scoateți butonul corespunzător arzătorului vizat și manevrați șurubul (situat în interiorul ștuțului sau lateral țipei robinetului) până obțineți o flăcără mică și uniformă:
 - strângeți șurubul pentru a reduce înălțimea flăcării (-);
 - slăbiți șurubul pentru a mări înălțimea flăcării (+).

Reglajul trebuie efectuat cu robinetul în poziția de minim de gaz.

2. Verificați dacă, rotind rapid butonul de la maxim la minim, flacăra nu se stinge.
3. La aparatele echipate cu dispozitiv de siguranță (termocuplu), dacă dispozitivul nu funcționează corect când arzătoarele sunt pe minim, măriți debitul minimelor manevrând șurubul de reglaj.
4. La încheierea operației, aplicați ceara de sigiliu (sau un înlocuitor) pe by-pass.

! În cazul utilizării gazului lichid, șurubul de reglare trebuie împins la refuz.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variabilă) față de cea prevăzută, trebuie instalat, pe canalul de aducțiune un regulator de presiune corespunzător și conform normelor naționale în vigoare privind rețelele de gaz.

PLĂCUȚA CU DATELE TEHNICE	
Conexiuni electrice	a se vedea plăcuța cu datele tehnice
ECODESIGN	
Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE.	
regulamentul EN 30-2-1	

Specificațiile arzătorului și duzei

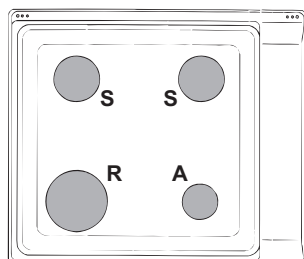
Tabelul 1

CATEGORIA II2H3B/P

Tipul de gaze utilizate	Tipul de arzător	Marcaj injector	Capacitate termică nominală kW	Consum nominal	Capacitate termică redusă kW	Presiunea gazelor (mbar)		
						min.	nomin.	max.
GAZE NATURALE (Metan) G20	Rapid	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Semirapid	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Auxiliar	72X	1.00	95 l/h	0.40			
GAZE PETROLIERE LICHEFIATE (Butan) G30	Rapid	85	3.00	218 g/h	0.75	25	30	35
	Semirapid	63	1.65	120 g/h	0.40			
	Auxiliar	50	1.00	73 g/h	0.40			
GAZE PETROLIERE LICHEFIATE (Propan) G31	Rapid	85	3.00	214 g/h	0.75	25	30	35
	Semirapid	63	1.65	118 g/h	0.40			
	Auxiliar	50	1.00	71 g/h	0.40			

Tipul de gaze utilizate	Configurație model 4 ARZĂTOARE	Capacitate termică nominală kW	Consum total nominal	Aer necesar (m ³) pentru a arde 1 m ³ de gaz
G20 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	695 l/h	9.52
G30 30 mbar	1R - 2S -1A	7.30	531 g/h	30.94
G31 30 mbar	1R - 2S -1A	7.30	521 g/h	30.94

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



PAA 642 IX/I EE

Pornirea și folosirea

! Pe fiecare selector este indicată poziția arzătorului pe gaz corespunzătoare.


Arzătoarele de gaze

Fiecare arzător poate fi reglat pentru una din următoarele setări folosind butonul de control corespunzător:

- Off
- Maxim
- Minim

Pentru a aprinde un arzător, țineți un chibrit aprins sau o brichetă aproape de arzător și, în același timp, apăsați și rotiți butonul corespunzător în sens antiorar la valoarea maximă.

Având în vedere că arzătorul este echipat cu un dispozitiv de siguranță, butonul trebuie apăsat pentru aproximativ 2-3 secunde pentru a permite dispozitivului automat care ține flacăra aprinsă să se încălzească.

La modelele echipate cu dispozitiv de aprindere, pentru a aprinde arzătorul prestabilit, apăsați mai întâi butonul de aprindere, identifica prin simbolul , după care apăsați până la capăt și rotiți selectorul corespunzător în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă.

! În cazul în care flacăra este stinsă accidental, opriți butonul de control și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să îl reaprindeți.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până când se oprește (atunci când ajunge la poziția "●").

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

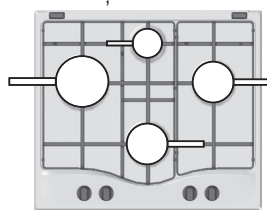
Pentru a obține randamentul maxim trebuie să luați în considerare următoarele indicații:

- Utilizați recipiente adecvate fiecărui arzător (a se vedea tabelul) pentru a evita ca flacăra să depășească suprafața recipientelor;
- Utilizați întotdeauna recipiente cu fundul plat și prevăzute cu capac;
- În momentul atingerii punctului de fierbere, rotiți selectorul până ajungeți în dreptul poziției minime.

Arzător	Ø Diametru Recipiente (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semirapid (S)	16 - 24
Auxiliar (A)	8 - 14

Pentru identificarea tipului arzătorului, consultați figurile prezente în paragraful "Caracteristici ale arzătoarelor și injectoarelor".

- Pentru stabilitate maximă, asigurați-vă că suportii pentru recipientele de coacere sunt poziționați corect și fiecare recipient se află în poziție centrală pe arzător.
- Asigurați-vă că mânerul recipientelor de coacere sunt aliniate cu una dintre barele de sprijin ale suportilor recipientelor.
- Poziționați mânerul recipientelor de coacere astfel încât să nu iasă în afară față de latura anterioară a planului de coacere.



evident, stabilitate maximă.

Aspectul cel mai variabil din punct de vedere al stabilității oalelor poate fi de multe ori oala propriu-zisă (sau amplasarea acesteia în timpul utilizării). Oalele bine echilibrate, cu fundul plat, așezate central pe aragaz, cu torțile poziționate la nivel cu una dintre razele grilei oferă, în mod

Precauții și sfaturi

! Aparatul a fost proiectat și construit în conformitate cu normele internaționale de siguranță. Aceste avertismente sunt furnizate din măsuri de siguranță și trebuie citite cu atenție.

Siguranță generală

- Acest aparat face parte din clasa aparatelor încorporabile din clasa 3.
- Aparatele pe gaz necesită, pentru o corectă funcționare, un regulator de presiune. Verificați ca instalarea acestora să respecte indicațiile prevăzute în paragraful aferent capitolului "Poziționare".
- Instrucțiunile se adresează doar țărilor a căror destinație și simboluri apar pe manualul de instrucțiuni și pe eticheta aparatului.
- Aparatul a fost conceput pentru utilizarea de tip non-profesional, în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu va fi instalat afară, chiar dacă spațiul este protejat de un acoperiș, deoarece este foarte periculoasă expunerea acestuia la ploaie și la intemperii.
- Nu funcționează la temperaturi mai mici de 16 grade C.
- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, greșită sau iratională a aparatului.**
- Evitați contactul cablului de alimentare al altor aparate electrocasnice cu părțile calde ale acestui aparat.
- Nu obstrucționați orificiile de ventilare și de propagare a căldurii.
- Verificați întotdeauna ca selectoarele să se afle în dreptul poziției "●"/"o" în momentul neutilizării aparatului.
- Nu trageți ștecherul din priză de curent, trăgând de cablu, ci de ștecher.
- Nu efectuați nici o operație de curățare sau întreținere fără a fi deconectat mai întâi aparatul.
- În cazul apariției defecțiunilor, nu interveniți în mecanismele interne ale acestuia în vederea reparației. Apelați Service-ul autorizat (a se vedea cap. Asistență).
- Nu închideți capacul de sticlă (dacă este prezent) în cazul în care arzătoarele pe gaz sau plitele electrice sunt calde încă.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.

Eliminarea deșeurilor

- Eliminarea ambalajelor: respectați reglementările locale; astfel, ambalajele ar putea fi reutilizate.
- Directiva Europeană 2012/19/EU cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente, cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat.

Pentru informații suplimentare cu privire la scoaterea din uz a aparatelor electrocasnice, deținătorii acestora se vor putea adresa serviciului public respectiv sau agenților de vânzare.

Protejarea și respectarea mediului înconjurător

- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătirea fără capac va crește cu mult consumul energetic.
- Folosiți oale și tigăi cu bază plată.
- Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

Întreținere

Înteruperea alimentării cu energie electrică

Scoateți ștecherul din priză de curent atunci când se efectuează lucrări 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 câprioară. Îndepărtați resturile arse de mâncare cu ajutorul unor produse de curățare speciale pentru suprafețe din oțel inoxidabil.
- 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.

Curățarea componentelor plitei

- Curățați piesele emailate și de sticlă 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.
- Puneți la loc arzătoarele și capacele arzătoarelor, în mod corect, în locașurile 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.

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

Întreținerea robinetelor de gaz

Verificați starea acestora, iar în cazul blocărilor sau a dificultăților de rotire, va fi necesară înlocuirea robinetului însuși.

! Această operație trebuie efectuată de către Service-ul autorizat.

Anomalii și remedii

Se poate întâmpla ca plita să nu funcționeze sau să funcționeze defectuos. Înainte de a apela Service-ul, consultați capitolul de mai jos. Înaintea efectuării oricărei operații, verificați dacă nu există întreruperi din partea rețelei de alimentare cu gaz sau electrice, și, în particular dacă robinetele de gaz au fost deschise.

Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă.

Ați controlat dacă:

- Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului arzătorului;
- Nu au fost montate corect părțile mobile ce intră în componența arzătorului;
- Există curenți de aer în apropierea plitei.

Flacăra nu rămâne aprinsă în cazul modelelor echipate cu dispozitiv de siguranță.

Ați controlat dacă:

- Nu ați apăsat până la capăt selectorul;
- Nu ați menținut apăsat până la capăt selectorul suficient pentru a activa dispozitivul de siguranță;
- Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului corespunzătoare dispozitivului de siguranță.

Arzătorul, în poziția minimă nu rămâne aprins.

Ați controlat dacă:

- Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului;
- Există curenți de aer în apropierea plitei.
- Reglarea minimelor nu este corectă.

Recipientele sunt instabile.

Ați controlat dacă:

- Fundul recipientelor nu este perfect plat;
- Recipientul nu este centrat pe arzător sau pe plita electrică;
- Grătarele nu au fost inversate.

Установка

! Перед початком експлуатації Вашої нової плити, будьласка, прочитайте уважно цю інструкцію по використанню. Вона містить важливу інформацію з безпечної експлуатації, монтажу та догляду за плитою.

! Будь ласка, зберігайте цю інструкцію доступною для подальших консультацій в майбутньому. У разі передачі плити новим власникам, необхідно також передати їм цю інструкцію.

! Розпакувавши панель, перевірте, чи не була вона пошкоджена під час транспортування. У разі проблем зв'яжіться з дилером або найближчим Сервісним центром.

! Тримайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Розпорядилася відповідно до правил роздільного збору сміття (дивіться Запобіжні заходи та поради).

! Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій. Неправильна установка може завдати шкоди людям і тваринам або може призвести до пошкодження майна.

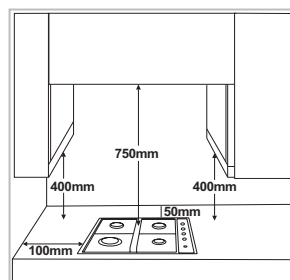
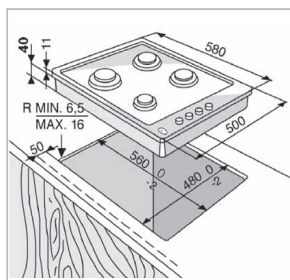
! Перш ніж починати виконувати будь-які роботи з встановлення, прилад необхідно відключити від джерела струму.

! Ці інструкції чинні лише для тих країн, символи яких наведені на таблиці паспортних даних (під панеллю).

- **Перед встановленням подбайте, щоб:**
- **Місцеві умови постачання газу (природа та тиск) відповідали налаштуванням панелі (див. Табличку паспортних даних та таблицю форсунок).**
- Зовнішні поверхні меблів або приладів, розташованих поблизу варильної панелі, були термостійкими відповідно до місцевих нормативних вимог.
- Цей прилад не був з'єднаний з витяжкою парів. Він має бути встановлений відповідно до чинних вимог щодо встановлення. Особливу увагу необхідно звернути на відповідні вимоги щодо вентиляції.
- Продукти згоряння виходили на зовні через спеціальні вентиляційні решітки та/або електричні вентилятори, встановлені на стіні чи/або вікні.
- Під час інтенсивного і тривалого використання пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, (для підвищення механічної потужності всмоктування, якщо він вже існує) наприклад відкриття вікна або більш ефективна вентиляція.

Встановлення плити

Наступні запобіжні заходи, які необхідно дотримуватися при встановленні плити:



ПРИМІТКА: у разі встановлення витяжки над варильною поверхню, зверніться, будь ласка, до інструкції з експлуатації витяжки, щоб визначити правильну відстань.

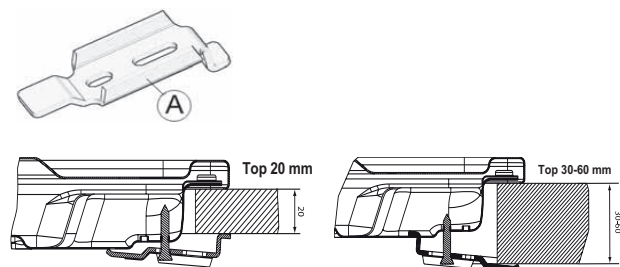
- **Цей виріб можна встановити в робочу поверхню товщиною від 20 до 60 мм.**
- **Якщо під варильною панеллю немає духовки, вставте розділювальну панель, площа якої не менша, ніж отвір у робочій поверхні. Ця панель, яка має бути повністю відрізана, щоб уникнути контакту з дном варильної панелі, повинна бути розташована на відстані не більше 150 мм нижче верхньої поверхні робочої поверхні, але в жодному разі не менше 20 мм від дна варильної панелі. Якщо під варильною поверхню планується встановити духовку, вона повинна бути виготовлена компанією Вірппул і оснащена системою охолодження. Виробник не несе жодної відповідальності, якщо під варильною поверхню буде встановлено духовку іншої марки.**
- Після очищення зовнішньої поверхні облямуйте варильну панель ущільнювачем, як показано на малюнку.



Помістіть варильну панель в отвір робочої поверхні, зроблений відповідно до вимірів, вказаних в інструкції.

ПРИМІТКА: силовий кабель має бути достатньо довгим, щоб панель можна було витягти вгору.

Закріпіть варильну панель за допомогою скоб (А), що входять в комплект поставки. Вставте скоби у відповідні отвори, позначені стрілкою, і закріпіть їх гвинтами відповідно до товщини робочої поверхні (див. наступні малюнки).



Електричне підключення

! Цю операцію має здійснити кваліфікований майстер.

Плита обладнана триполюсним кабелем живлення призначеним для роботи зі змінним струмом при напрузі і частоті зазначених на таблиці (вона розташована в нижній частині приладу).



Заземлюючий дріт в кабелі має зелений і жовтий колір. Якщо разом з плитою має бути встановлена електрична вбудована духовка, то їх електричні підключення повинні бути встановлені окремо, як для електробезпеки так і для більш зручного вилучення духовки.

Підключення кабелю живлення до мережі

Встановити стандартизований штепсель відповідно до навантаження, вказаного на таблиці. Багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню

3 мм між контактами, відповідно до електричного навантаження і місцевими стандартами, має бути розміщений між плитою і мережею в разі прямого підключення до електричної мережі. Вимикач повинен бути придатним для підключення до мережі і повинен відповідати діючим правилам електробезпеки (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення не повинні контактувати з поверхнею, яка має температуру вище 50°C.

! Монтажник повинен переконаватися у правильності електричних з'єднань, які були під'єднані і що вони відповідають правилам техніки безпеки

Перед підключенням до джерела живлення, переконайтеся у тому, що:

- плита заземлена і відповідає діючим нормам;
- розетка повинна бути розрахована на максимальну споживану потужність плити, яка вказана в таблиці;
- напруга відповідає діапазону значень, зазначеного в таблиці;
- розетка повинна бути сумісна з вишкою плити. Якщо розетка несумісна з вишкою, запитайте фахівців з технічної підтримки, щоб замінити її. Не використовуйте подовжувачі та трійники.

! Кабель живлення і розетки повинні бути легко доступні, після встановлення плити.

! Кабель не повинен бути зігнутий або затиснутий.

! Кабель повинен регулярно перевірятися і підлягати заміні тільки уповноваженими техніками (дивіться Підтримку).

! У випадку недотримання вище вказаних заходів безпеки, виробник не несе ніякої відповідальності.

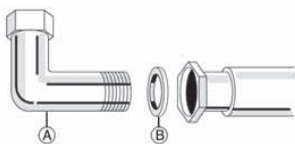
Підключення газу

! Цю операцію має здійснити кваліфікований майстер.



Плита повинна бути підключена до основного місця постачання газу або газового балона у відповідності з чинним національним законодавством. Перед виконанням з'єднання, переконайтеся, що плита сумісна з газом, який Ви хочете використовувати. Якщо це не так, дотримуйтесь інструкцій, зазначених у пункті "Адаптація до різних типів газу". При використанні зрідженого газу з балона, необхідно встановити регулятор тиску, який відповідає чинному національному законодавству.

! Переконайтеся, що тиск газу відповідає значенням, зазначеним у таблиці 1 ("пальники і насадки"). Це дозволить забезпечити надійну роботу і довговічність Вашої плити при збереженні ефективного споживання енергії.

- Підключення варильної панелі до мережі газопостачання або газового балона необхідно виконувати за допомогою негнучкої мідної або сталевий труби, або за допомогою суцільного шланга із нержавіючої сталі, дотримуючись чинних місцевих норм. Встановіть ущільнювач (B) у колінчасте з'єднання. Максимальна довжина шланга становить 2 м.
- **ЛИШЕ ДЛЯ БЕЛЬГІ:** Необхідно замінити колінчасте з'єднання (A) на приладі на те, що входить до комплексу постачання (якщо є).



ВАЖЛИВО: якщо використовується сталевий труба, вона має бути встановлена у такий спосіб, що виключає її контакт з будь-якими меблями. Вона повинна проходити в зоні, де немає жодних перешкод і де її можна оглядати по всій довжині.

- Після підключення до газової мережі перевірте за допомогою мильної води, чи немає витоків газу. Запаліть пальники і поверніть ручки з максимуму  до мінімуму , щоб перевірити стабільність полум'я.

Адаптація до різних типів газу

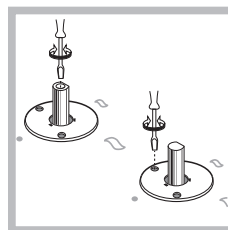
! Цю операцію має здійснити кваліфікований майстер.

Для адаптації плити до будь-якого іншого виду газу, крім вказаного виду (це зазначено на наклейці з характеристиками на корпусі плити або на упаковці), насадки повинні бути замінені наступним чином:

1. Зніміть решітку з плити і витягніть пальники зі своїх місць.
2. Відкрутіть насадки за допомогою торцевого ключа відповідного розміру і замініть їх на насадки, які підходять для нового виду газу (дивіться таблицю 1 "пальники і насадки").
3. Замініть всі компоненти, дотримуючись інструкції, зазначеної вище в зворотному порядку.
4. Після налаштування плити, вона може бути використана з будь-якими видами газу, замініть старі наклейки з характеристиками на нові, відповідно до нового виду газу (ці наклейки можна отримати в авторизованих центрах технічної підтримки).

- Регулювання повітря для розпилення в конфорці: Пальник плити не вимагає регулювання для первинної прогонки повітря.

- Регулювання пальника плити при мінімальних заданих значеннях: Щоб правильно відрегулювати мінімальну подачу газу, зніміть ручку і виконайте такі дії:



1. Зніміть ручку і відрегулюйте гвинт, який знаходиться всередині або поруч з краном пальника, поки полум'я невелике і стабільне:
 - затягніть гвинт, щоб зменшити висоту полум'я (-);
 - ослаб'яте гвинт, щоб збільшити висоту полум'я (+).

Регулювання слід здійснювати, мінімально відкривши кран.

2. Поки пальник горить, швидко прокрутіть ручку від мінімуму до максимуму і назад кілька разів, переконавшись, що полум'я не згасло.
3. Деякі плити мають встановлені пристрої безпеки (термоелемент). Якщо плита не працює, коли пальники відрегульовані на невелике полум'я, то підвищити це полум'я можна за допомогою регулюючого гвинта.
4. Після коригування параметрів, необхідно замінити прокладки використовуючи сургуч або аналогічну речовину.

! У разі рідкого газу, регулювальний гвинт повинен бути початий в нижній частині.

! Як тільки ця процедура закінчиться, замініть старі наклейки з характеристиками на нові, відповідно до нового виду газу (ці наклейки можна отримати в авторизованих центрах технічної підтримки).

! Якщо використовуються різні тиски газу (або вони не дуже відрізняються) від рекомендованого тиску, повинен бути встановлений відповідний регулятор тиску на вході шланга (відповідно до чинних національних норм).

Технічні характеристики конфорки й форсунки

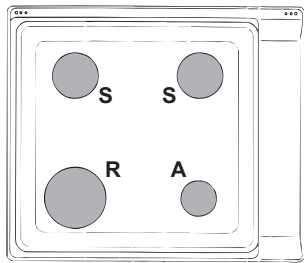
Таблиця 1

КАТЕГОРІЯ II2H3+

Тип газу, що використовується	Тип конфорки	Маркування форсунки	Номінальна швидкість теплового потоку кВт	Номінальне споживання	Знижена теплотворність кВт	Тиск газу (мбар)		
						мин.	ном.	макс.
ПРИРОДЕН ГАЗ (Метан) G20	Швидкий пальник	115Y	3.00	286 л/ч	0.70	17	20	25
	Середньої потужності	95Z	1.65	157 л/ч	0.40			
	Додатковий пальник	72X	1.00	95 л/ч	0.40			
ВТЕЧНЕН НЕФТЕН ГАЗ (Бутан) G30	Швидкий пальник	85	3.00	218 г/ч	0.70	20	28-30	35
	Середньої потужності	63	1.65	120 г/ч	0.40			
	Додатковий пальник	50	1.00	73 г/ч	0.40			
ВТЕЧНЕН НЕФТЕН ГАЗ (Пропан) G31	Швидкий пальник	85	3.00	214 г/ч	0.75	25	37	45
	Середньої потужності	63	1.65	118 г/ч	0.40			
	Додатковий пальник	50	1.00	71 г/ч	0.40			

Тип газу, що використовується	Конфігурація моделі 4 КОНФОРКИ	Номінальна швидкість теплового потоку кВт	Загальне номінальне споживання	Об'єм повітря (м ³) потрібний для спалювання 1 м ³ газу
G20 20 мбар	1R - 2S - 1A	7.30	695 л/ч	9.52
G30 28-30 мбар	1R - 2S - 1A	7.30	531 г/ч	30.94
G31 37 мбар	1R - 2S - 1A	7.30	521 г/ч	23.80

ЕЛЕКТРОПОСТАЧАННЯ: 220-240V~ 50/60Hz 0,6 Вт



РАА 642 IX/І EE


Ввімкнення і використання

! Розміщення відповідної газової конфорки позначене на кожній ручці.

Газові пальники

Кожну конфорку можна налаштувати на одне з наступних значень за допомогою відповідної ручки управління:

- Виключений
- Максимальний
- Мінімальний

Щоб запалити один з пальників, підведіть запалений сірник або запальничку близько до пальника і, в той же час, натисніть і прокрутіть відповідну ручку проти годинникової стрілки до максимального значення. Так як пальник забезпечений захисним пристроєм, ручка повинна бути натиснута протягом приблизно 2-3 секунди, щоб дозволити автоматичному пристрою підтримати полум'я до запалення пальника. При використанні плити з натисканням кнопки, припершому натисканні кнопки газового пальника (ідентифікованого  символом), загоряється світлобажаного пальника, і далі натискаючи відповідну ручку у міру можливості повернути її протигодинникової стрілки на максимальне відхилення.

! Якщо полум'я випадково гасне, вимкніть ручку управління і почекайте 1 хвилину, перш ніж намагатися запалити знову.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (в положення "●").

Практичні поради по експлуатації пальника

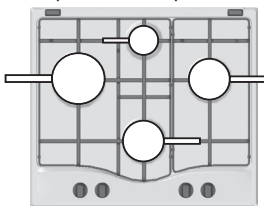
Для забезпечення ефективної роботи пальників:

- Використовуйте відповідний посуд для кожного пальника (дивіться таблицю), так щоб полум'я невиходило за межі нижньої частини посуду.
- Завжди використовуйте посуд з плоским дном і кришкою.
- Коли вміст каструлі досягає точки кипіння, поверніть ручку до мінімуму.

Конфорка	Ø Діаметр посуду (см)
Швидкий пальник (R)	24 - 26
Середньої потужності (S)	16 - 24
Додатковий пальник (A)	8 - 14

Для визначення типу конфорки дивіться схеми, наведені в параграфі "Характеристики конфорок і форсунок".

- Для забезпечення максимальної стабільності посуду під час приготування їжі переконатися в тому, що він встановлений вірно, по центру горілки.
- Перевірити, щоб ручки посуду для приготування були вирівняні за однією з опорних рейок для підтримки посуду.
- Повернути посуд таким чином, щоб не виступав за передній край варильної поверхні.



Змінним фактором для забезпечення стабільності посуду на варильній поверхні є він сам (або його розташування під час використання). Очевидно, що максимальну стабільність гарантують добре зрівноважені каструлі з плоским дном, встановлені по центру горілки; їх ручки слід направити по одній лінії з рейками решітки.

Запобіжні заходи та поради

! Ця плита була розроблена і виготовлена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. З метою Вашої безпеки повинні бути ретельно прочитані наступні попередження.

Загальні вимоги до безпеки

- Дана вбудована плита відноситься до класу 3.
- Газові плити вимагають регулярного повітрообміну для підтримки її ефективної роботи. При установці плити, дотримуйтесь інструкцій у пункті "Встановлення" плити.
- Ці інструкції дійсні тільки для країн, символи яких вказані в таблиці з серійним номером.
- Це обладнання розроблене для побутового використання в домашніх умовах і не призначене для застосування на підприємствах промисловості та торгівлі.
- Не допускається установка приладу поза приміщенням, навіть під укріттям. Надзвичайно небезпечно піддавати пристрій дії дощу і вітру.
- Не торкайтеся до плити з оголеними ногами або з мокрими або вологими руками і ногами.
- Прилад повинен використовуватися тільки повнолітніми особами, для приготування їжі відповідно до інструкцій, наведених в дійсному посібнику. Будь-яке інше використання пристрою (напр. для обігрівання кімнати) є невідповідним та небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яке пошкодження, викликане невідповідним та неправильним використанням пристрою.
- Прилад повинен використовуватися тільки дорослими, для приготування їжі відповідно до інструкцій у цьому посібнику.
- Переконайтеся, що кабелі живлення інших електричних приладів, не вступають в контакт з гарячою частиною плити.
- Отвори, що використовуються для вентиляції і відведення тепла ніколи не повинні бути закриті.
- Завжди переконуйтеся у тому, що ручки перебувають у "●"/"○" положенні, коли плита не використовується.
- При відключенні плити завжди витягуйте вилку з розетки, але не тягніть за кабель.
- Ніколи не проводьте очистку або технічне обслуговування, поки Ви не витягнули вилку з розетки.
- У випадку несправності, ні за яких обставин не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. Ремонт здійснений недосвідченими особами може призвести до травми або більшої несправності приладу. Контакти сервісного центру (дивіться Підтримка).
- Не закривайте скляну кришку (якщо є в наявності), коли газові пальники або електричні плити все ще гарячі.
- Не залишайте електричні плити увімкненими безпосуду, покладеного на них.
- Люди з обмеженими фізичними і розумовими здібностями (включаючи дітей) та недосвідчені особи, тахто не знайомий з правилами користування плитою не повинні нею користуватися. Ці особи повинні, принаймні, бути під контролем тих, хто бере на себе відповідальність за їх безпеку або отримати попередні інструкції, що стосуються роботи цієї плити.
- Не дозволяйте дітям гратися з плитою.

Утилізація

Європейська Директива 2012/19/EU з утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE) вимагає, щоб старі електропобутові прилади викидали разом із звичайним міським сміттям. Старі прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації їх утилізації та переробки їх матеріалів і зменшення впливу на здоров'я людини і навколишнє середовище. Символ закресленого "сміттевого контейнера" на

приладі нагадує Вам про Ваші зобов'язання, щодо його окремої утилізації. Споживачі повинні звернутися до місцевих органів або продавця для отримання інформації.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Готуйте їжу в закритих каструлях так сковорідках з кришками, що добре прилягають. Використовуйте якомога менше води. Готування без кришки значно збільшить споживання енергії.
- Використовуйте каструлі і сковорідки з рівним плоским дном.
- Якщо ви готуєте страву, що потребує багато часу, варто використовувати сковорядку, яка в готує два рази швидше і зберігає третину енергії.

Обслуговування та догляд

Відключення електроживлення

Відключіть плиту від мережі електроживлення перед проведенням будь-яких робіт з нею.

Чищення поверхні варильної панелі

- Усі емальовані і скляні частини слід очищати теплою водою і нейтральним розчином.
- На поверхнях із нержавіючої сталі можуть залишатися плями від води з високим вмістом кальцію або агресивних розчинників унаслідок тривалого контактування з ними. Будь-які бризки страв (вода, соус, кава тощо) необхідно видаляти, перш ніж вони засохнуть.
- Промийте теплою водою з нейтральним засобом для чищення, а потім витріть насухо м'якою тканиною або замшею. Видаляйте забруднення, що закрепилися, спеціальними засобами для чищення поверхонь із нержавіючої сталі.
- Деталі з нержавіючої сталі слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Не користуйтеся абразивними чи їдкими засобами, засобами для чищення на основі хлору і металевими мочалками.
- Не застосовуйте прилади для очищення парою.
- Не користуйтеся легкозаймистими речовинами.
- Не залишайте на варильній поверхні речовини, що містять кислоти або основи, такі як оцет, гірчиця, сіль, цукор або лимонний сік.

Чищення деталей варильної панелі

- Емальовані і скляні частини слід мити лише м'якою ганчіркою або губкою.
- Для полегшення чищення решітки кришки пальників і пальники можна знімати.
- Чистіть їх вручну теплою водою з неабразивним мийним засобом, видаляючи залишки їжі та перевіряючи, чи не забилися отвори пальників.
- Сполосніть і витріть насухо.
- Належним чином встановіть пальники і кришки пальників на місце.
- Встановлюючи решітки на місце, подбайте про те, щоб зона, на яку ставиться каструля, знаходилася над пальником.

- Моделі, оснащені механізмом підпалювання пальників та запобіжним пристроєм, потребують ретельного чищення кінця електрода, щоб забезпечити правильну роботу. Регулярно перевіряйте ці деталі і при необхідності чистьте їх вологою ганчіркою. Пригорілі решітки страв необхідно видаляти зубочисткою або голкою.

! Щоб уникнути пошкодження електричного запалювального пристрою, не користуйтеся ним, Коли пальники не встановлені на своє місце.

Обслуговування газового крану

З часом, кран може застрягти або важко повертатися. Якщо це станеться, кран необхідно замінити.

! Ця процедура повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем, рекомендованим самим виробником.

Усунення несправностей

Може трапитися так, що прилад не працює належним чином або взагалі не працює. Перш ніж звертатися до сервісного центру за допомогою, перевірте все, що Ви можете. По-перше, переконайтеся, що немає ніяких перерв у газі та перевірте електротехнічне обладнання, і, зокрема, чи відкриті газові клапани у мережі.

Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне по периметру конфорки.

Перевірити:

- Чи не засмічені отвори для газу на конфорку.
- Чи всі знімні деталі конфорки правильно встановлені.
- Чи немає поблизу приладу протягів.

Полум'я згасає на моделях із захисним пристроєм.

Перевірити й переконатися:

- Що, натиснувши ручку, Ви не відпускаєте її, коли запалюєте конфорку.
- Що Ви втримуйте ручку натиснутою достатньо довго, щоб активувати захисний пристрій.
- Що отвори для газу поряд із захисним пристроєм не заблоковані.

Конфорка не гасне, коли ручка повернута до мінімуму.

Перевірити й переконатися:

- Що отвори для газу не заблоковані.
- Що поблизу приладу немає протягів.
- Що мінімальне полум'я на конфорці було налаштовано правильно.

Нестійкий посуд для готування.

Перевірити й переконатися:

- Що дно посуду для готування абсолютно пласке.
- Що посуд правильно розміщений посередині конфорки.
- Що Ви правильно встановили решітку для посуду.

