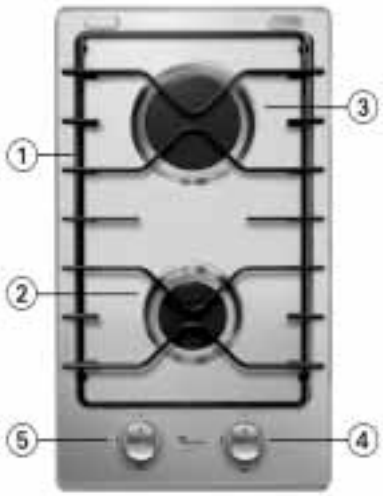


1. Wyjmowany ruszt
2. Palnik średni
3. Palnik szybki
4. Pokrętło regulacji palnika średniego
5. Pokrętło regulacji palnika szybkiego

OZNAKOWANIE

- Kurek zamknięty
- Płomień maksymalny
- Płomień minimalny

ZAPALANIE PALNIKÓW

- Aby zapalić jeden z palników, należy obrócić odpowiednie pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia .
- Nacisnąć pokrętło w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Od momentu zapłonu palnika, pokrętło należy trzymać wciśnięte przez około 5 sekund, aby umożliwić rozgrzanie termopary.
  Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji przypadkowego zgaśnięcia (podmuchy powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).
- **Zabrania się przytrzymywania wciśniętego urządzenia przez czas dłuższy od 15 sekund. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnej próby zapalenia go.**

- Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. Oznacza to, że termopara nie rozgrzała się w wystarczającym stopniu.
  W takim przypadku, należy powtórzyć czynności opisane powyżej.

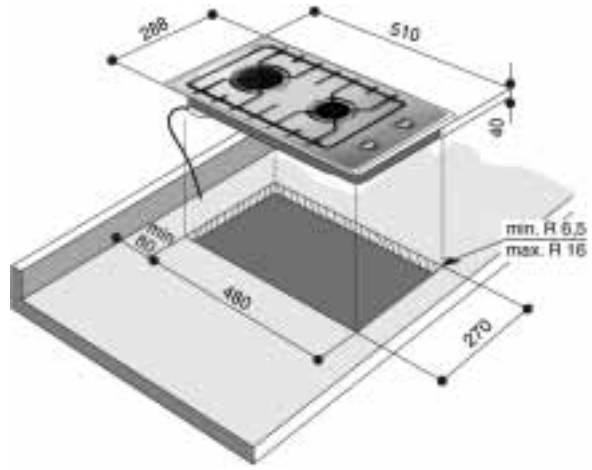
PORADY PRAKTYCZNE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PALNIKÓW

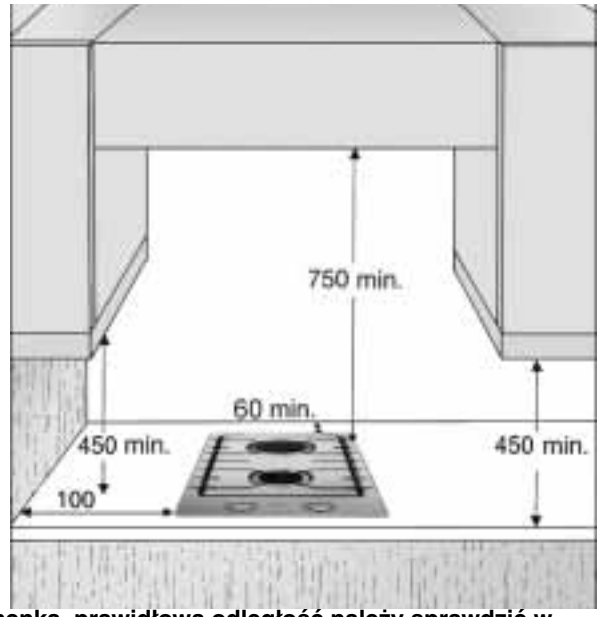
Aby zapewnić lepszą pracę palników, należy przestrzegać następujących zasad:

- używać garnków i patelni o rozmiarach odpowiednich dla palników (tabela po prawej stronie).
- stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- używać właściwej ilości wody do gotowania żywności, a także przykrywać garnki.

Palnik	Ø garnka
Szybki	od 24 do 26 cm
średni	od 16 do 22 cm

OBLIGATORYJNE WYMIARY I ODLEGŁOŚCI (mm)





UWAGA: W przypadku instalowania okapu nad kuchenką, prawidłową odległość należy sprawdzić w instrukcji okapu.

TABELA DYSZ KATEGORIA II2ELwLs3B/P

Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Ø dyszy	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Zredukowana moc cieplna kW	Ciśnienie gazu (mbar)		
						min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	szybki średni	128 95	3,00 1,65	286 l/godz 157 l/godz	0,60 0,35	16	20	25
GAZ ZIEMNY GZ350	szybki średni	170 129	3,00 1,65	397 l/godz 218 l/godz	0,60 0,35	10	13	16
GAZ ZIEMNY GZ410	szybki średni	143 106	3,00 1,65	344 l/godz 189 l/godz	0,60 0,35	16	20	23
GAZ LPG (propan-butan) G30	szybki średni	88 63	3,00 1,65	218 g/godz 120 g/godz	0,70 0,40	29	36	44

Rodzaj stosowanego gazu	Model konfiguracji	Znamionowa wydajność termiczna kW	Całkowite zużycie znamionowe	Zapotrzebowanie na powietrze (m^3) do spalenia 1 m^3 gazu
G20 20 mbar	2 palniki	4,65	443 l/godz	9,52
GZ350 13 mbar	2 palniki	4,65	615 l/godz	6,85
GZ410 20 mbar	2 palniki	4,65	533 g/godz	7,90
G30-G31 36 mbar	2 palniki	4,65	338 g/godz	30,94

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 230 V - 50 Hz

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

OSTRZEŻENIA I PORADY OGÓLNE

Aby osiągnąć pełną satysfakcję w korzystaniu z płyty kuchennej, należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją na przyszłość

- Niniejsze instrukcje obowiązują jedynie w krajach, których symbole umieszczone są na karcie katalogowej urządzenia oraz na płycie kuchennej.
- Materiały z opakowania (plastikowe worki, części polistyrenowe itd.) stanowią potencjalne zagrożenie i należy trzymać je poza zasięgiem dzieci.
- Sprawdzić, czy podczas transportu płyta kuchenna nie uległa uszkodzeniu i zdjąć wszelkie folie ochronne z elementów urządzenia.
- **Niniejsza płyta kuchenna (Klasa 3) została zaprojektowana wyłącznie do użytku domowego, do gotowania żywności. Jakiekolwiek inne użycie (jak np. ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe, a w konsekwencji niebezpieczne.**
- **Instalacja i podłączenie elektryczne powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika, a także zgodnie z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.**
- **Instalacja niniejszego urządzenia jest dopuszczalna tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia, należy uważnie przeczytać stosowne instrukcje.**
- **Ustawiony typ gazu oraz ciśnienie zasilania podane zostały na tabliczce znamionowej znajdującej się pod spodem płyty kuchennej. Jeżeli urządzenie jest ustawione na inny rodzaj gazu niż dostępny, należy zapoznać się z rozdziałem pt. "Ustawianie różnych rodzajów gazu".**

ZGODNOŚĆ Z LOKALNYMI PRZEPISAMI

PL

Instalacja oraz podłączenia gazowe i elektryczne winny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.

OCHRONA ŚRODOWISKA

1. **Opakowanie**
   Materiał z opakowania nadaje się całkowicie do przetworzona i jest oznaczony symbolem recyklingu ♺, który oznacza, że materiał ten musi być dostarczony do lokalnego zakładu przetwarzania.
2. **Wyrób**

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Należy je zdać w odpowiednim punkcie utylizacji w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.
Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Deklaracja zgodności CE

- Płyta kuchenna została zaprojektowana, wyprodukowana i sprzedana zgodnie z:
  - wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy 90/396/EWG dotyczącej gazu
  - wymogi dotyczace bezpieczenstwa zawarte w Dyrektywie "Niskie napiecia" 2006/95/WU (która zastepuje Dyrektywe 73/23/EWG wraz z jej późniejszymi modyfikacjami).
  - wymogami ochrony podanymi w dyrektywie 89/336/EWG dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej
  - wymogami dyrektywy 93/68/EWG
- Ta plyta kuchenna jest dopuszczona do kontaktu z produktami spozywczymi i jest zgodna z wymogami zawartymi w Rozporzadzeniu WE nr 1935/2004.

UWAGI:

- Nieprawidłowe użytkowanie kratek może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty kuchennej. Nie należy kłaść kratek spodem ku górze ani przesuwać ich po płycie.
- Jeżeli płyta kuchenna posiada powierzchnię ceramiczną, nie należy używać:
  - patelni żeliwnych, rondli i garnków wykonanych z terakoty
  - rozpraszaczy ciepła (np. siatek metalowych)
  - dwóch palników do jednego garnka
- Przy długotrwałej pracy, konieczna może być dodatkowa wentylacja (otwarcie okna lub zwiększenie mocy wyciągu w okapie).
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła odpowiedniego instruktażu z zakresu obsługi urządzenia i nadzorowała pierwsze czynności obsługi.
- Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się do urządzenia podczas jego pracy, ani na zabawę elementami sterującymi i innymi częściami urządzenia.
  Uwaga: ochronne podkładki gumowe na kratkach mogą prowadzić do zadławienia małych dzieci. Po zdjęciu kratek, należy upewnić się, czy wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.
- **Uwaga**: przegrzanie pokrywy szklanej (jeżeli występuje) może doprowadzić do jej pęknięcia. Przed jej zamknięciem, należy sprawdzić, czy wszystkie palniki zostały wyłączone.

Po zakończeniu używania kuchenki, należy upewnić się, czy wszystkie pokrętła znajdują się w położeniu wyłączonym "OFF" i odciąć dopływ gazu lub zamknąć zawór butli

INSTALACJA

Informacje techniczne dla instalatora

- **Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 40 mm.**
- **Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm. Jeżeli użytkownik zamierza zainstalować piekarnik pod płytą kuchenną, winno to być urządzenie wyprodukowane przez firmę Whirlpool i wyposażone w układ chłodzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku zainstalowania pod płytą kuchenną piekarnika innej marki.**
- **Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że:**
- **lokalne parametry dostarczanego gazu (rodzaj i ciśnienie) są zgodne z ustawionymi w płycie kuchennej(patrz: tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).**
- zewnętrzne powierzchnie mebli lub urządzeń znajdujących się w pobliżu płyty kuchennej są odporne na ciepło zgodnie z przepisami lokalnymi.
- produkty spalania są usuwane na zewnątrz za pomocą specjalnych okapów lub wentylatorów elektrycznych montowanych na ścianach i/lub w oknach.
- zapewniona została ciągła naturalna cyrkulacja powietrza przez niezasłonięty otwór w ścianie o powierzchni co najmniej 100 cm^2. Wyżej wymieniony otwór w ścianie musi być:

a) wykonany jako trwały w ścianie prowadzącej na zewnątrz pomieszczenia, które ma być wentylowane;
b) wykonany w taki sposób, aby uniemożliwić jego zasłonięcie od zewnątrz i od wewnątrz (nawet przypadkowe);
c) zabezpieczony przy pomocy kratek plastikowych, siatek metalowych itp., które nie zmniejszają wyżej wymienionej efektywnej powierzchni otworu wentylacyjnego;
d) umiejscowiony w pobliżu podłogi tak, by nie zakłócać pracy układu wyciągowego.

INSTALACJA

PODŁĄCZENIE GAZOWE

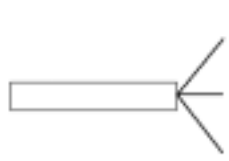
- **Podłączenie gazowe musi być zgodne z lokalnymi przepisami.**
- Przepisy lokalne dotyczące kilku krajów podano w rozdziale pt.: “Zgodność z przepisami lokalnymi”. Jeśli nie podano informacji dotyczących Państwa kraju, należy zwrócić się o szczegóły do instalatora.
- Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowniczej lub butli z gazem musi być wykonane za pomocą sztywnej rurki miedzianej lub stalowej wraz z armaturą spełniającą wymagania lokalnych przepisów, lub też za pomocą ciągłego stalowego węża spełniającego wymogi lokalnych przepisów. Maksymalna długość węża wynosi 2 metry bieżące.
- Przed podłączeniem rurki do kolanka **(A)**, należy umieścić między nimi dostarczoną podkładkę **(B)**, zgodnie z normą EN 549.

Uwaga: jeśli zainstalowany zostanie wąż ze stali nierdzewnej, musi on być zamontowany w taki sposób, aby nie miał żadnego kontaktu z ruchomymi częściami mebli. Musi on przechodzić przez obszar bez żadnych przeszkód, tak aby zawsze możliwa była jego kontrola na całej długości.

- Po podłączeniu do sieci gazowniczej, należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- **Podłączenia elektryczne musza być zgodne z lokalnymi przepisami.**
- Dane o napięciu oraz poborze mocy podano na tabliczce znamionowej.
- **Przepisy prawa nakładają obowiązek uziemienia urządzenia.**



- **Producent ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, a także za szkody materialne spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszych wymagań.**
- **Po zainstalowaniu płyty kuchennej, konieczne jest zapewnienie wyłącznika jednobiegunowego o stykach w odległości co najmniej 3 mm.**
- **W razie konieczności, elektryczny kabel zasilający należy wymienić wyłącznie na kabel o identycznych parametrach z kablem dostarczonym fabrycznie (typ H05V2V2-F T90°C lub H05RR-F). Czynność tą musi wykonać wykwalifikowany elektryk.**

Montaż

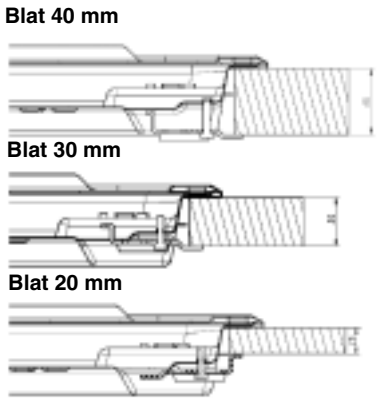
Po oczyszczeniu powierzchni na obwodzie, należy zamontować dostarczoną uszczelkę na płycie kuchennej.

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

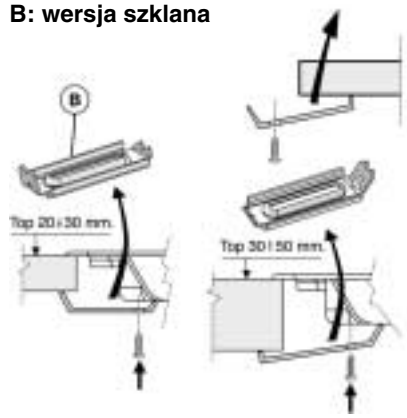
Uwaga: kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby zapewnić wyjęcie płyty do góry.

Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących **(A)** lub **(B)**. Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami w zależności od grubości blatu roboczego (rysunek po prawej stronie).

A: wersja metalowa



B: wersja szklana



USTAWIANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu od podanego na tabliczce znamionowej oraz pomarańczowej naklejce znajdującej sie na górze płyty kuchennej, należy wymienić dysze.

Pomarańczową naklejkę należy zdjąć i przechowywać łącznie z książeczką instrukcji obsługi.

Należy zastosować reduktory ciśnienia gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w karcie katalogowej urządzenia.

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

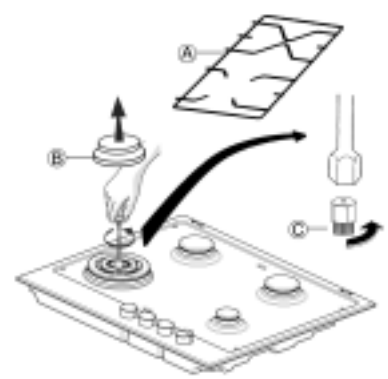
<u>Uwaga</u>: jeżeli używany jest gaz LPG (G30/G31), wkręty regulacji minimalnego ustawienia gazu muszą zostać wkręcone do oporu.

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

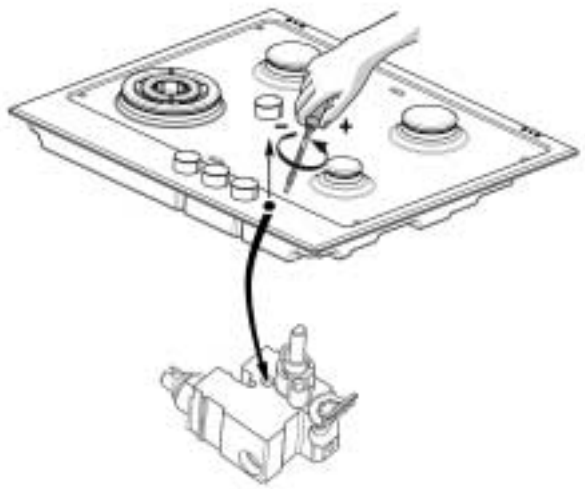
WYMIANA DYSZ (patrz tabela dysz w karcie katalogowej urządzenia)

- Zdjąć kratki (A)
- Wyjąć palniki (B)
- Stosując odpowiedniej wielkości klucz nasadowy odkręcić dyszę (C).
- Dokonać wymiany na dyszę odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.

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



Regulacja minimalnych ustawień gazu w zaworach



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

- dokręcić wkręt, aby zmniejszyć wysokość płomienia (-)
- poluzować wkręt, aby zwiększyć wysokość płomienia (+)

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

- Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.
- Na tym etapie należy zapalić palniki i przekręcić pokrętła od pozycji maksymalnej do pozycji minimalnej , aby sprawdzić stabilność płomienia.

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby utrzymać płytę kuchenną w ideanym stanie, należy ją czyścić po każdym użyciu, usuwając wszelką rozlaną żywność.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia, należy odłączyć płytę kuchenną od sieci elektrycznej oraz zaczekać na jej ostygnięcie.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI PŁYTY KUCHENNEJ

- Wszystkie części emaliowane i szklane należy czyścić ciepłą wodą i neutralnym roztworem.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą ulec odbarwieniu w wyniku zbyt długiego kontaktu z zakamienioną wodą lub agresywnymi detergentami. Rozlaną żywność (wodę, sosy, kawę itp.) należy wytrzeć przed wyschnięciem.
  Do czyszczenia należy użyć ciepłej wody i neutralnego detergentu, a następnie osuszyć miękką ściereczką lub irchą. Przypieczony brud należy usuwać przy pomocy specjalnych czyścików do powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Nie używać środków ściernych i żrących, czyścików na bazie chloru ani druciaków do patelni.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących.
- Nie stosować produktów łatwopalnych.
- Nie pozostawiać na płycie rozlanych substancji kwaśnych lub alkalicznych, jak np. ocet, musztarda, sól, cukier lub sok cytrynowy.

CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Kratki, grzybki palników i palniki można zdemontować do czyszczenia.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą i detergentem nie zawierającym substancji ściernych, ostrożnie usuwając wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie opłukać i wysuszyć.
- Zainstalować palniki i grzybki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w odpowiednich miejscach.
- Przy zakładaniu kratek, należy upewnić się, czy miejsca na garnki są wyrównane z palnikami, oraz czy stopki palników są zainstalowane w odpowiednich miejscach na powierzchni płyty kuchennej. W przypadku pojedynczych kratek, należy upewnić się, czy pasują one do zgrubień na grzybkach palników.
- Modele wyposażone w elektryczne świece zapłonowe oraz termopary zabezpieczające wymagają dokładnego czyszczenia końcówek świec, w celu zapewnienia ich prawidłowego działania. Elementy te należy często kontrolować i oczyścić wilgotną ściereczką w miarę potrzeb. Przypieczoną żywność należy usuwać wykałaczką lub igłą.

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

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA I USUWANIA USTEREK

Płyta kuchenna nie działa lub działa nieprawidłowo. Przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z instrukcją wyszukiwania i usuwania usterek, aby ustalić na czym polega problem.

1. **Nie można zapalić palnika lub płomień jest nierównomierny**
   Sprawdzić czy:

- zasilanie gazowe lub elektryczne nie są odcięte, zwłaszcza jeżeli zawór na linii gazowej jest otwarty,
- butla gazowa (gaz LPG) nie jest pusta,
- otwory palników nie są zatkane,
- końcówka świecy nie jest brudna,
- wszystkie elementy palnika zostały prawidłowo ustawione,
- nie ma przeciągów w pobliżu kuchenki.

2. **Palnik gaśnie**
   Sprawdzić czy:

- podczas zapalania palnika pokrętło zostało przytrzymane wystarczająco długo, aby uaktywnić zabezpieczenie,
- otwory palnika nie są zatkane w pobliżu termopary,
- końcówka termopary nie jest zanieczyszczona,
- ustawienie minimalne gazu jest prawidłowe (patrz stosowny rozdział).

3. **Pojemniki nie są stabilne**
   Sprawdzić czy:

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

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie przemija, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażnym, należy przygotować następujące informacje:

- rodzaj usterki lub problemu;
- dokładny model (podany na karcie katalogowej urządzenia i gwarancji);
- numer serwisowy, który następuje po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej na spodzie płyty kuchennej oraz w gwarancji;
- swój dokładny adres i numer telefonu.

Jeżeli konieczne są jakiekolwiek naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym serwisem technicznym,** zgodnie z informacjami podanymi w karcie gwarancyjnej.

Uwaga: Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może prowadzić do zagrożenia bezpieczeństwa użytkowania oraz obniżyć jakość produktu.

SERVICE 0000 000 00000

Producent:
Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27
21025 Comerio (VA)
Włochy