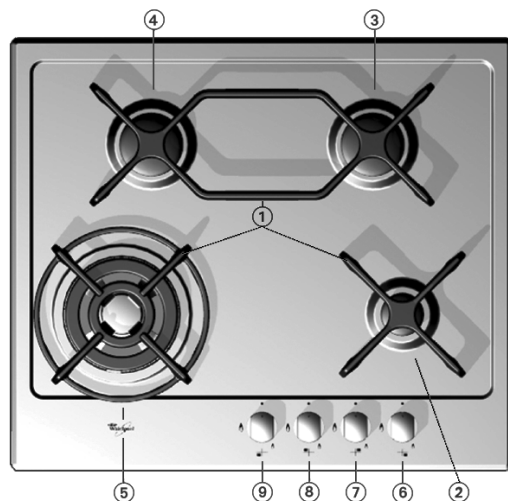




1. Съемные решетки для кухонной посуды
2. Вспомогательная горелка
3. Горелка ускоренного действия
4. Горелка ускоренного действия
5. 4-контурная горелка
6. Ручка управления вспомогательной горелкой
7. Ручка управления горелкой ускоренного действия
8. Ручка управления горелкой ускоренного действия
9. Ручка управления 4-контурной горелкой

СИМВОЛЫ

- Кран закрыт
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

РОЗЖИГ ГОРЕЛОК

- Чтобы зажечь газ на одной из горелок, поворотом против часовой стрелки переведите соответствующую ручку управления в положение максимального пламени 🔥.
- Чтобы зажечь газ на горелке, вдавите ручку в панель управления.
- После того, как газ на горелке воспламенится, продолжайте удерживать ручку нажатой еще примерно 5 секунд, чтобы смогла нагреться термопара. В случае случайного погасания пламени (от сквозняка, перебоя в подаче газа, перелива кипящих жидкостей и т.п.) предохранительное устройство перекрывает подачу газа к горелке.
- **Ручку нельзя удерживать нажатой дольше 15 секунд. Если по истечении этого времени газ на горелке не воспламенится, следующую попытку розжига можно произвести не раньше, чем через минуту.**
- После отпуска нажатой ручки газ в горелке может погаснуть. Причиной является недостаточный нагрев термопары. В этом случае еще раз повторите вышеописанные действия.

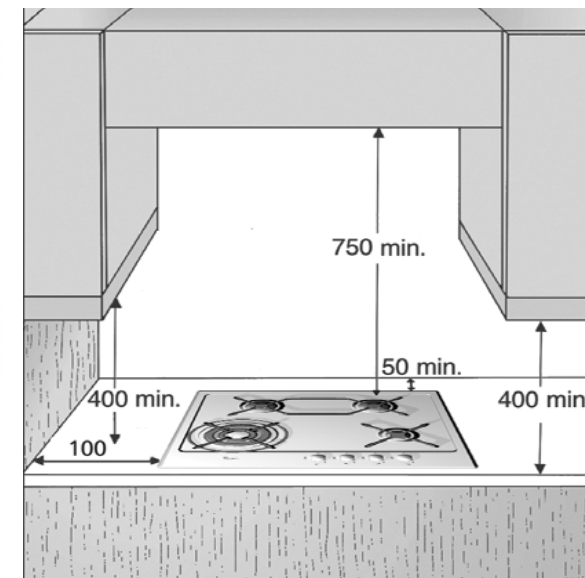
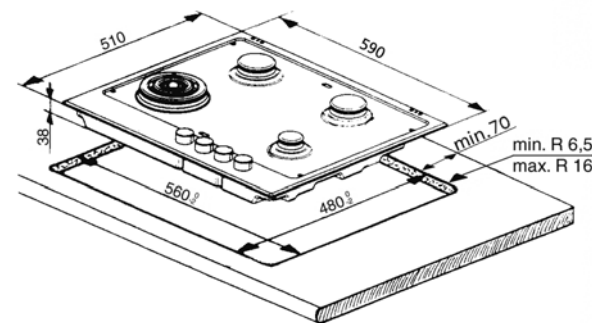
ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГОРЕЛКАМИ

Для обеспечения лучшей работы горелок, соблюдайте, пожалуйста, следующие правила:

- Используйте кастрюли и сковороды подходящего для горелок размера (см. таблицу справа).
- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- Готовьте пищу в соответствующем количестве воды, не снимая с кастрюли крышку.
- Сковороды с выпуклым дном (например, китайские WOK), используйте вместе со вспомогательным грилем, который следует устанавливать только на 4-контурную горелку.

Горелка	Ø кастрюли
4-контурная горелка	от 24 до 26 см
ускоренного действия	от 16 до 22 см
вспомогательная	от 8 до 14 см

НЕОБХОДИМЫЕ РАЗМЕРЫ И РАССТОЯНИЯ (мм)



ПРИМЕЧАНИЕ: В случае установки над рабочим столом варочной панели вытяжного зонта, устанавливайте расстояния согласно указаниям изготовителя вытяжки.

ТАБЛИЦА “ИНЖЕКТОРЫ”

КАТЕГОРИЯ II2H3B/P

Тип используемого газа	Тип горелки	Ø инжектора	Номинальная тепловая мощность, кВт	Номинальный расход	Пониженная тепловая мощность, кВт	Давление газа (мбар)		
						мин.	номин.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) G20	4-контурная горелка	139	3.50	333 л/ч	1.50	17	20	25
	Горелка ускоренного действия	95	1.65	157 л/ч	0.35			
	Вспомогательная горелка	78	1.00	95 л/ч	0.30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан-Пропан) G30-G31	4-контурная горелка	95	3.50	254 г/ч	1.50	20	30	35
	Горелка ускоренного действия	67	1.65	120 г/ч	0.35			
	Вспомогательная горелка	50	1.00	73 г/ч	0.30			

Тип используемого газа	Конфигурация модели	Номинальная тепловая мощность, кВт	Полный номинальный расход	Объем воздуха (м ³), необходимый для сжигания 1 м ³ газа
G20 20 мбар	4 горелки	7.80	742 л/ч	9.52
G30-G31 30 мбар	4 горелки	7.80	567 г/л	30.94

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 230 В - 50 Гц

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для получения от варочной панели максимального полезного эффекта внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его для получения справочных сведений в будущем

- Данное руководство действует только на территории стран, символы которых указаны в Листке описания изделия и на самой варочной панели.
- Храните упаковочные материалы (целлофановые пакеты, полистироловые прокладки и проч.) в местах, недоступных для детей, поскольку они являются потенциально опасными.
- Проверьте, не была ли варочная панель повреждена при транспортировке и снимите с частей прибора всю защитную пленку.
- **Данная варочная панель (класс 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в условиях домашнего хозяйства. Любой другой способ ее использования (например, для отопления помещения) должен быть признан нецелесообразным, а следовательно опасным.**
- **Проследите за тем, чтобы прибор был установлен и подключен к электрической сети/сети газоснабжения квалифицированным техническим специалистом в соответствии с действующими местными правилами техники безопасности.**
- **Данный прибор следует устанавливать и эксплуатировать только в хорошо вентилируемом помещении в соответствии с действующими техническими нормами. Прежде чем начать устанавливать и эксплуатировать данный прибор, внимательно прочитайте настоящую инструкцию.**
- **Сведения о настройке на тип газа и параметры подаваемого напряжения приведены на табличке технических данных, которая расположена под варочной панелью. Если прибор настроен на тип газа, отличный от имеющегося, обратитесь к абзацу “Настройка на различные типы газа”.**

ИСПОЛНЕНИЕ МЕСТНЫХ НОРМ



Проследите за тем, чтобы прибор был установлен и подключен к электрической сети/сети газоснабжения квалифицированным техническим специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими местными правилами техники безопасности.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 1. Упаковка**
Упаковочный материал может быть полностью переработан вторично, о чем свидетельствует его маркировка соответствующим символом ♻️. Этот символ указывает на то, что такой материал необходимо сдавать в местные центры по переработке утиль-сырья.
- 2. Изделие**
Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.



Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки. Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными экологическими нормами, относящимися к утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Заявление о соответствии СЕ

- Данная варочная панель разработана, сконструирована и распространяется путем продажи в соответствии со следующими нормами:
 - правилами техники безопасности Директивы ЕЭС “Газ” 90/396
 - правилами техники безопасности Директивы ЕЭС “Низкое напряжение” 73/23/ЕЕС
 - требованиями по защите Директивы ЕЭС “Электромагнитная совместимость” 89/336
 - требованиями Директивы ЕЭС 93/68
- Данная варочная панель разработана с учетом того, что она должна находиться в контакте с пищевыми продуктами и удовлетворяет требованиям Директивы ЕЭС 89/109.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Неправильное использование решеток может привести к повреждению поверхности варочной панели. Не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не смещайте их относительно варочной панели.
- Если варочная панель имеет стеклокерамическую поверхность, не используйте:
 - чугунные жаровни, сотейники и сковороды из терракоты
 - термодиффузионные устройства (например. металлические сетки)
 - две конфорки для одной кастрюли
- В случае длительных периодов использования может понадобиться дополнительная вентиляция (откройте окно или включите вытяжку на повышенную мощность).
- Удаляйте детей от работающей варочной поверхности и не позволяйте им играть с элементами управления или другими частями прибора.
Предупреждение: Защитные резиновые опоры на решетках представляют особую опасность для маленьких детей. После снятия решеток всегда проверяйте правильность установки всех резиновых опор.
- **Внимание:** стеклянная крышка (если таковая имеется) в случае перегрева может лопнуть. Прежде чем ее закрыть, убедитесь, что все горелки выключены.

По окончании эксплуатации удостоверьтесь, что все ручки варочной панели приведены в отключенное положение (OFF), закройте главную магистраль подачи газа или кран газового баллона

УСТАНОВКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО УСТАНОВКУ

- **Это изделие можно встраивать в столешницу толщиной от 20 до 40 мм.**
- **Если под варочной панелью нет духовки, вставьте разделительную перегородку, размер которой должен примерно соответствовать размеру проема в столешнице. Разделительная перегородка должна находиться не ниже 150 мм от поверхности столешницы, но ни в коем случае не ниже 20 мм от днища варочной панели. Если Вы хотите установить под варочной панелью духовой шкаф, он должна быть изготовлен Whirlpool и оборудован системой охлаждения. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, если под варочной поверхностью будет установлен духовой шкаф другой марки.**
- **Прежде чем начать установку, убедитесь, что:**
 - **местные условия подачи газа (климат и давление) соответствуют заданным параметрам варочной панели (см. информацию на табличке технических данных и в таблице “Инжекторы”).**
 - Наружные поверхности соответствующей мебели или рядом расположенных приборов удовлетворяют местным требованиям по термостойкости.
 - Воспламеняемые вещества выводятся за пределы помещения с помощью соответствующих вытяжных зонтов или настенных/оконных электровентиляторов.
 - В стене имеется сквозное отверстие размером не менее 100 см², обеспечивающее непрерывную естественную циркуляцию воздуха. Отверстие в стене должно быть:
 - a) постоянным и выходить за пределы вентилируемого помещения;
 - b) устроено таким образом, чтобы оно не могло быть закрыто ни изнутри, ни снаружи (даже случайно);
 - c) защищено пластмассовыми решетками, металлической сеткой и т.п., с тем чтобы не сокращалось упомянутая выше полезная площадь вентиляции;
 - d) расположено рядом с уровнем пола и позиционировано таким образом, чтобы не мешать работе вытяжной системы.

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

- Система подачи газа должна удовлетворять местным предписаниям.
- Дополнительную информацию о местных предписаниях некоторых стран можно найти в прилагаемом отдельно Листке национальных правил техники безопасности. Если информация по Вашей стране отсутствует, обратитесь за разъяснениями к лицу, выполняющему установку.
- Подсоединение варочной панели к трубе системы газоснабжения или к баллону с газом должно выполняться с использованием жесткой медной или стальной трубы с патрубками, соответствующими действующим нормам, или же с использованием шланга со сплошной поверхностью из нержавеющей стали, соответствующего местным нормам. Максимальная длина шланга составляет 2 м.
- Прежде чем подсоединить трубу к патрубку углового отвода (А), вставьте имеющуюся в комплекте поставки кольцевую прокладку (В), как того требует стандарт EN 549.

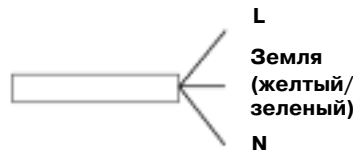


Внимание: в случае использования шланга из нержавеющей стали он должен устанавливаться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в зоне, где отсутствуют какие-либо препятствия и где возможен контроль состояния шланга в любой его точке.

- После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа при помощи мыльного водного раствора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Подключение к электрической сети должно выполняться с соблюдением местных норм.
- Данные по напряжению и потребляемой мощности указаны на табличке технических данных.
- **Заземление прибора обязательно по закону.**



- Изготовитель не несет никакой ответственности за травмы людей или животных или ущерб, нанесенный собственности, явившиеся результатом несоблюдения этих требований.
- При установке варочной панели необходимо предусмотреть однополюсный автоматический выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если требуется заменить шнур питания, то технические характеристики нового шнура должны точно совпадать с характеристиками фирменного шнура питания, поставляемого изготовителем (тип HO5V2V2H2-F - T90°C или тип HO5RR-F). Операцию замены должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик.

МОНТАЖ

Очистите поверхность прокладки, поставляемой вместе с прибором, по всему периметру и наложите ее на варочную панель, как показано на рисунке.



Установите варочную панель в монтажный проем столешницы, вырезанный по размерам, указанным в Листке описания изделия.

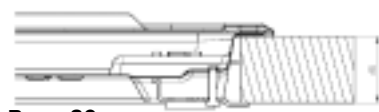
Примечание: шнур питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы его можно было извлечь в направлении вверх.

Для закрепления варочной панели используйте скобы (А) или (В), имеющиеся в комплекте поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунок справа).

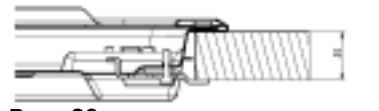


А: Металлическая

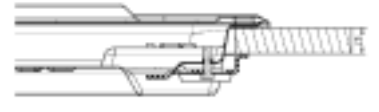
Верх 40 мм



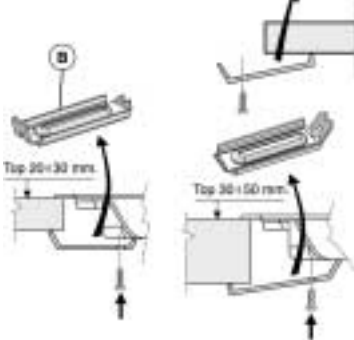
Верх 30 мм



Верх 20 мм



В: Стеклопанель



НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЙ ТИП ГАЗА

Если Вы намерены эксплуатировать прибор на газе, тип которого отличается от типа газа, указанного на табличке технических данных и оранжевом ярлыке, приклеенном к верхней части варочной панели, замените инжекторы.

Отклейте оранжевый ярлык и в дальнейшем храните его вместе с буклетом данного руководства.

Используйте регуляторы давления, пригодные для работы с параметрами давления газа, указанными в Листке описания изделия.

- Замену газовых сопел должен выполнять специалист сервисного центра или квалифицированный техник.
- Сопла, не входящие в комплект поставки, необходимо заказать в сервисном центре.
- Отрегулируйте положение кранов, соответствующее минимальной подаче газа.

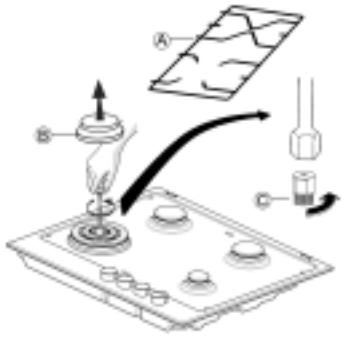
Примечание: при использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31), винты, регулирующие минимальную подачу газа, должны быть затянуты до упора.

Если поворот ручек горелок требует усилий, обратитесь в сервисный центр для замены неисправного крана горелки.

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ (см. таблицу “Инжекторы” в Листке описания изделия)

- Снимите решетки (А)
- Извлеките горелки (В)
- Пользуясь торцевым гаечным ключом нужного размера, отвинтите инжектор (С)
- Замените его инжектором, пригодным для нового типа газа.

Прежде чем устанавливать варочную панель, не забудьте прикрепить прилагаемую к инжекторам табличку с калибровочными параметрами газа таким образом, чтобы она закрыла предыдущую информацию о калибровочных параметрах газа.



РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧИ ГАЗА В КРАНАХ

Для того чтобы обеспечить правильную установку минимального параметра подачи газа, снимите ручку и сделайте следующее:

- затяните винт, если Вы хотите уменьшить высоту пламени (-)
- ослабьте винт, если Вы хотите увеличить высоту пламени (+)

Такая регулировка должна выполняться, когда кран находится в положении, соответствующем минимальной подаче газа (малое пламя) .

- Регулировка первичного воздуха горелок не требуется.
- После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени переведите ручки из максимального положения  в минимальное .

Закончив регулировку, поставьте новую пломбу, пользуясь сургучом или аналогичным материалом.

УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы варочная панель всегда находилась в отличном техническом состоянии, очищайте ее после каждого использования. Для этого удаляйте все попавшие на нее остатки пищи.

Перед проведением любых операций по чистке варочной панели, отключите ее от электрической сети и дайте ей остыть.

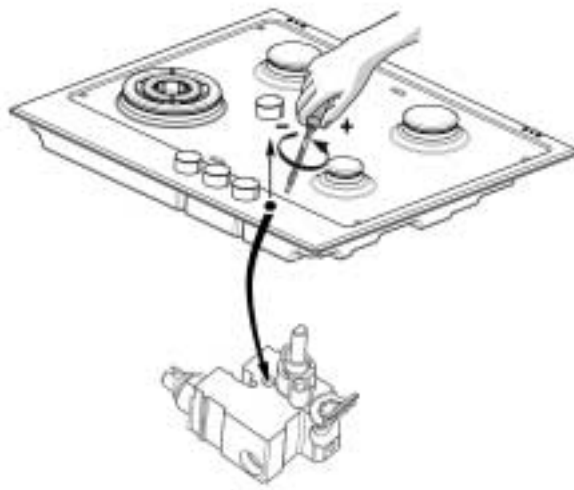
ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Все эмалированные и стеклянные части следует промыть теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или едкими моющими средствами, на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попавшие на варочную панель капли пищи (вода, соус, кофе и т.п.) следует стереть до того, как они высохнут. Промойте эти места теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, а затем просушите мягкой материей или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- Не пользуйтесь абразивными и едкими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь аэрозольными чистящими средствами.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели кислотные или щелочные вещества, такие как уксус, соль, лимонный сок и т.п.

ЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Решетки, колпачки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Промойте их вручную теплой водой и очистите чистящим средством, не содержащим абразивных добавок. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не забито грязью.
- Прополощите и тщательно просушите чистые компоненты.
- Правильно вставьте горелки и колпачки горелок в соответствующие гнезда.
- При замене решеток проследите, чтобы зоны для установки кухонной посуды были правильно ориентированы относительно горелок, а подставки горелок сели в соответствующие гнезда на поверхности варочной панели. При установке каждой решетки удостоверьтесь, что она правильно совместилась с выступом на колпачке горелки.
- Для обеспечения нормальной работы панелей, снабженных свечами электроподжига и предохранительными термопарами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Почаще проверяйте чистоту этих элементов и, если нужно, очищайте их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

Примечание: во избежание повреждения устройства электроподжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Варочная панель может перестать работать или работать неправильно. Прежде чем обратиться в сервисный центр, попытайтесь определить причину неисправности с помощью Руководства по устранению неполадок.

1. Горелку невозможно зажечь или ее пламя нестабильно.

Удостоверьтесь в следующем:

- Подача газа или электропитания не отключены, кран подачи газа открыт.
- Баллон для сжиженного газа не пуст.
- Отверстия горелок не закупорены.
- Конец свечи электроподжига не загрязнен.
- Все элементы горелки установлены правильно.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.

2. Пламя горелки гаснет

Удостоверьтесь в следующем:

- При выполнении розжига ручка удерживалась в нажатом состоянии до тех пор, пока не активизировалось устройство защиты.
- Отверстия горелки, находящиеся рядом с термопарой, не закупорены.
- Конец термопары не загрязнен.
- Минимальная подача газа задана правильно (см. соответствующий раздел).

3. Кухонная посуда находится в неустойчивом положении

Удостоверьтесь в следующем:

- Днище посуды совершенно ровное.
- Посуда установлена по центру горелки.
- Решетки заменены или установлены правильно.

Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в ближайший сервисный центр.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Перед тем, как обратиться в сервисный центр, приготовьтесь сообщить следующее:

- вид неполадки или неисправности;
- точное название модели (указано в Листке описания изделия и в Гарантии);
- сервисный номер, следующий в табличке технических данных, которая расположена под варочной панелью, сразу за словом SERVICE, а также указан в Гарантии;
- Ваш полный адрес и номер телефона.

Если необходим ремонт прибора, обращайтесь **в авторизованный сервисный центр**, указанный в Гарантии.

Примечание: В случае несоблюдения требований настоящего руководства безопасность и качество работы изделия не могут быть гарантированы.

SERVICE 0000 000 00000



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