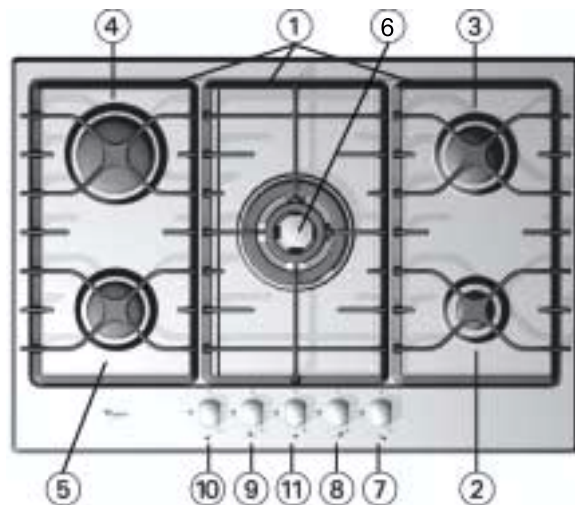


Эта инструкция была  
скачана с сайта

<http://info4help.ru/>

<http://info4help.ru/> -

Ваш помощник в мире  
бытовой техники



1. Съемные решетки
2. Вспомогательная горелка
3. Обычная горелка
4. Быстрая горелка
5. Обычная горелка
6. 4-контурная горелка
7. Ручка управления вспомогательной горелкой
8. Ручка управления обычной горелкой
9. Ручка управления быстрой горелкой
10. Ручка управления обычной горелкой
11. Ручка управления 4-контурной горелкой

#### СИМВОЛЫ

- Вентиль закрыт
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

#### РОЗЖИГ ГОРЕЛОК

- Чтобы зажечь горелку, поверните против часовой стрелки соответствующую ручку управления в положение максимального пламени 🔥.
- Чтобы зажечь газ, нажмите на ручку управления.
- После воспламенения газа продолжайте удерживать ручку еще примерно 5 секунд, пока прогреется термопара. Если пламя случайно погаснет (из-за сквозняка, перебоя в подаче газа, перелива кипящих жидкостей и т.п.), предохранительное устройство перекроет 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 того, как нажатая ручка отпущена, газ в горелке может погаснуть. Причиной является недостаточный нагрев термопары. В этом случае еще раз повторите описанные выше действия.

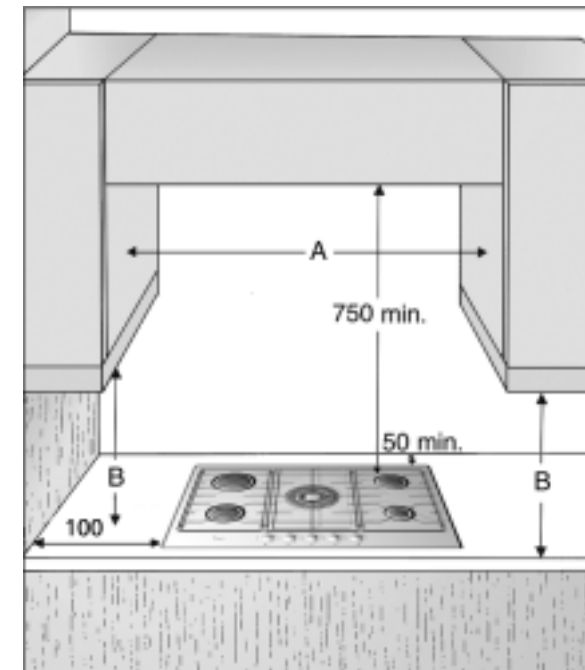
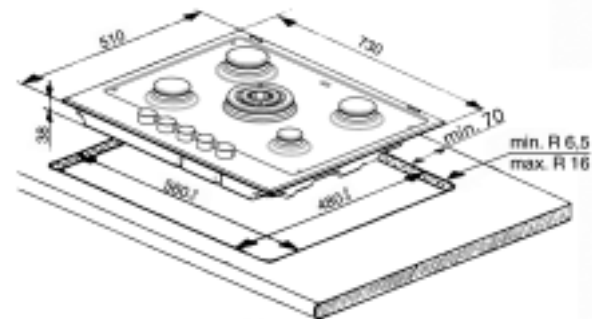
#### ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК

Соблюдение следующих правил обеспечит хорошую работу горелок:

- Используйте кастрюли и сковороды подходящего для горелок размера (см. таблицу справа).
- Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном.
- Готовьте пищу в соответствующем количестве воды, не снимая с кастрюли крышку.
- Сковороды с выпуклым дном (котелки) используйте вместе со вспомогательной решеткой, которую следует устанавливать только на 4-контурную горелку.

| Горелка         | Ø кастрюли     |
|-----------------|----------------|
| 4-контурная     | от 24 до 26 см |
| Быстрая         | от 24 до 26 см |
| обычная         | от 16 до 22 см |
| вспомогательная | от 8 до 14 см  |

#### НЕОБХОДИМЫЕ РАЗМЕРЫ И РАССТОЯНИЯ (мм)



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если расстояние “А” между настенными шкафчиками составляет от 600 мм до 730 мм, высота “В” должна быть не менее 520 мм. Если расстояние “А” между настенными шкафчиками превышает ширину плиты, то высота “В” должна быть не менее 400 мм. В случае установки вытяжки над плитой сведения о необходимых расстояниях см. в инструкции по эксплуатации вытяжки.

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

КАТЕГОРИЯ II2H3B/P

| Тип используемого газа                      | Тип горелки | Ø инжектора     | Номинальная тепловая нагрузка, kW | Номинальный расход | Пониженная тепловая нагрузка, kW | Давление газа (мбар) |      |       |
|---|-------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------|----------------------------------|----------------------|------|-------|
|   |             |                 |                                   |                    |                                  | мин.                 | ном. | макс. |
| ПРИРОДНЫЙ ГАЗ<br>(Метан)                    | G20         | 4-контурная     | 139                               | 3,50               | 333 l/h                          | 17                   | 20   | 25    |
|   |             | Быстрая         | 128                               | 3,00               | 286 l/h                          |                      |      |       |
|   |             | Обычная         | 95                                | 1,65               | 157 l/h                          |                      |      |       |
|   |             | Вспомогательная | 78                                | 1,00               | 95 l/h                           |                      |      |       |
| СЖИЖЕННЫЙ<br>НЕФТЯНОЙ ГАЗ<br>(Бутан-Пропан) | G30-G31     | 4-контурная     | 95                                | 3,50               | 254 g/h                          | 25                   | 30   | 35    |
|   |             | Быстрая         | 87                                | 3,00               | 218 g/h                          |                      |      |       |
|   |             | Обычная         | 67                                | 1,65               | 120 g/h                          |                      |      |       |
|   |             | Вспомогательная | 50                                | 1,00               | 73 g/h                           |                      |      |       |

| Тип используемого газа | Конфигурация модели | Номинальная тепловая нагрузка, kW | Полный номинальный расход | Объем воздуха (м <sup>3</sup> ), необходимый для сжигания 1 м <sup>3</sup> газа |
|------------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------------|---|
| G20 20 мбар            | 5 горелок           | 10,8                              | 1028 l/h                  | 9,52  |
| G30-G31 30 мбар        | 5 горелок           | 10,8                              | 785 g/h                   | 30,94   |

**ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:** 230 В ~ 50 Гц

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**Внимательно прочитайте и сохраните это руководство - оно поможет вам наиболее эффективно использовать варочную панель.**

- Данное руководство действует только на территории стран, символы которых указаны в Листке описания прибора и на самой варочной панели.
- Храните упаковочные материалы (целлофановые пакеты, полистироловые прокладки и проч.) в местах, недоступных для детей, поскольку эти материалы являются потенциально опасными.
- Убедитесь, что варочная панель не была повреждена при транспортировке, и снимите с частей прибора всю защитную пленку.
- **Данная варочная панель (класс 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любой другой способ использования (например, для отопления помещения) является недопустимым и потенциально 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 проветриваемом помещении в соответствии с действующими техническими нормами. Прежде чем начать устанавливать и эксплуатировать данный прибор, внимательно прочитайте инструкцию.**
- **Сведения о настройке типа газа и параметров подаваемого напряжения приведены на табличке технических данных, которая расположена под варочной панелью. Если прибор настроен на тип газа, отличный от имеющегося, см. раздел “Настройка на различные типы газа”.**


## СОБЛЮДЕНИЕ МЕСТНЫХ НОРМ

**RU**

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 утилизации отходов.

### 2. Изделие

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете 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 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 сконструирована, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии со следующими нормами:
  - правила техники безопасности Директивы ЕЭС “Газ” 90/396;
  - правила техники безопасности Директивы ЕЭС “Низкое напряжение” 73/23/ЕЕС;
  - требования по защите Директивы ЕЭС “Электромагнитная совместимость” 89/336;
  - требования Директивы ЕЭС 93/68.
- Данная варочная панель разработана с учетом контакта с пищевыми продуктами и удовлетворяет требованиям Директивы ЕЭС 89/109.

## ПРИМЕЧАНИЯ

- Неправильное использование решеток может привести к повреждению поверхности варочной панели. Не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не передвигайте их по поверхности плиты.
- Если варочная панель имеет стеклокерамическую поверхность, не используйте:
  - чугунные жаровни, сотейники и сковороды из терракоты;
  - рассекатели (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).
- Не разрешайте детям подходить близко к работающей плите 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.** Стеклопанельная 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 исходное положение (OFF), закройте главную магистраль подачи газа или кран газового баллона.

## УСТАНОВКА

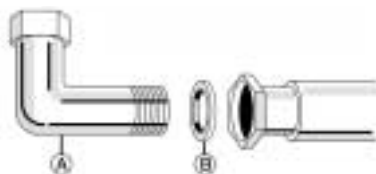
### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО УСТАНОВКУ

- **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 меньше 20 мм от днища варочной панели. Если вы хотите установить под варочной панелью духовой шкаф, он должен быть изготовлен компанией Whirlpool и оборудован системой охлаждения. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, если под варочной панелью будет установлен духовой шкаф другой марки.**
- **Прежде чем начать установку, убедитесь, что:**
  - **местные условия подачи газа (тип и давление газа) соответствуют заданным параметрам варочной панели (см. информацию на табличке технических данных и в таблице “Инжекторы”).**
  - Наружные поверхности расположенных рядом приборов и предметов мебели удовлетворяют местным требованиям по термостойкости.
  - Продукты горения выводятся за пределы помещения с помощью соответствующей вытяжки или настенных/оконных электровентиляторов.
  - В стене имеется сквозное отверстие размером не менее 100 см<sup>2</sup>, 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., не уменьшая указанную полезную площадь вентиляции;
    - d) расположено ближе к полу, где оно не будет 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.

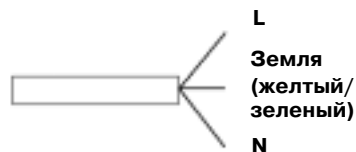


**Внимание:** в случае использования шланга из нержавеющей стали он должен устанавливаться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в зоне, где отсутствуют какие-либо препятствия и где возможен контроль состояния шланга в любой его точке.

- 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).

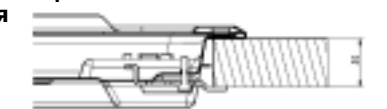


А: Металлическая

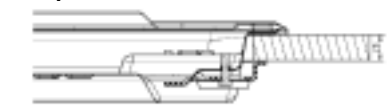
Верх 40 мм



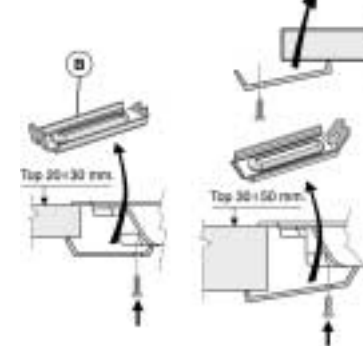
Верх 30 мм



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.

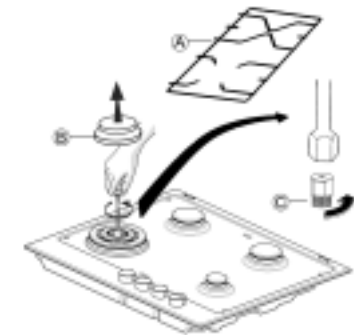
**Примечание:** при использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31), винты, регулирующие минимальную подачу газа, должны быть затянуты до упора.

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

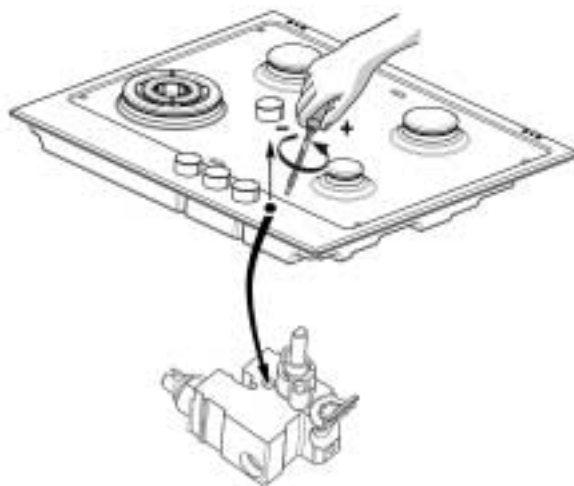
Для того чтобы обеспечить правильную установку минимального параметра подачи газа, снимите ручку и сделайте следующее:

- 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, подготовьтесь 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**


## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном Руководстве и на самом приборе содержатся важные указания в отношении правил техники безопасности. Необходимо ознакомиться с ними и постоянно соблюдать их в дальнейшем.


 Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

 **ОПАСНО** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения техники безопасности, включают в себя следующую информацию: в чем заключается потенциальная опасность, как снизить риск травмы, что может случиться в случае несоблюдения указаний производителя.

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** При несоблюдении указаний, приведенных в настоящем Руководстве, может произойти взрыв или пожар с нанесением ущерба имуществу или травмам людям.

- Запрещается хранить или использовать бензин и другие горючие жидкости, а также горючие пары вблизи от прибора.

#### Что делать при появлении запаха газа

- Не пытайтесь включать какие-либо приборы.
- Не дотрагивайтесь ни до каких электрических выключателей.
- Не пользуйтесь телефоном в данном здании.
- Немедленно позвоните в службу газоснабжения с телефона, находящегося в соседнем доме. Выполните указания, полученные от специалистов службы газоснабжения.
- При невозможности дозвониться в службу газоснабжения, позвоните в пожарную службу.
- Установка прибора и его техобслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом по монтажу, персоналом технической службы или персоналом службы газоснабжения.
- Прибор может использоваться только в хорошо вентилируемых помещениях.

#### Подключения к электрической сети и к сети газоснабжения должны выполняться с соблюдением местных норм.

- При установке варочной панели необходимо предусмотреть многополюсный автоматический размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, необходимым для обеспечения полного отключения от сети.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Для подсоединения к газовой сети необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.
- При необходимости замены сетевого шнура его следует заменять только сетевым шнуром с характеристиками, идентичными характеристикам оригинального шнура, поставленного изготовителем (типа H05V2V2-F 90°C или H05RR-F). Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за травмы людей или животных или материальный ущерб, явившиеся результатом несоблюдения этих требований.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к варочной панели влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ею, будучи разутыми.
- Данная варочная панель (класс 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте данный прибор в качестве обогревателя помещения. В противном случае может произойти отравление угарным газом и перегрев варочной панели. Изготовитель не несет какой бы то ни было ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не подходили близко к прибору, и не разрешать им играть с ним.

- При использовании газовых приборов в помещении происходит повышение температуры и влажности. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы помещение хорошо проветривалось, или же установить вытяжку с вытяжным воздуховодом.
- В случае продолжительного использования может понадобиться дополнительная вентиляция (откройте окно или включите вытяжку на повышенную мощность).
- Закончив пользование варочной панелью, убедитесь, что ручки находятся в положении “Выкл”, и закройте вентиль подачи газа от сети или вентиль на баллоне.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или спирта (например, рома, коньяка, вина).
- Храните упаковочные материалы в недоступных для детей местах.
- Прежде чем чистить варочную панель, следует дождаться, чтобы она полностью остыла.

## СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ В БУДУЩЕМ

### УСТАНОВКА

После распаковки варочной панели проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки. В случае каких-либо проблем обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр.

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО УСТАНОВКУ



- Это изделие может встраиваться в столешницу толщиной от 20 до 60 мм.
- Если под варочной панелью нет духовки, установите разделительную перегородку, размер которой должен примерно соответствовать размеру проема в столешнице. Разделительная перегородка должна находиться ниже верхней поверхности столешницы на расстоянии не более 150 мм, но в любом случае не менее 20 мм от нижней части варочной панели. Если под варочной панелью предполагается установить духовку, то эта духовка должна быть произведена компанией Whirlpool и оборудована системой охлаждения. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, если под варочной панелью будет установлена духовка другой марки.
- Прежде чем начать установку, убедитесь в соблюдении следующих условий:
  - параметры местной системы подачи газа (тип и давление газа) соответствуют настройкам варочной панели (см. табличку технических данных и табл. “Инжекторы”);
  - наружные поверхности мебели или приборов, находящихся в непосредственной близости от варочной панели, должны быть термостойкими в соответствии с требованиями местных норм;
  - Данный прибор не подключен к устройству отвода дыма. Такое устройство должно быть установлено в соответствии с действующими требованиями к установке оборудования. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение соответствующих требований к вентиляции помещения.
  - продукты сгорания выводятся за пределы помещения посредством соответствующих вытяжек или настенных/оконных электровентиляторов;

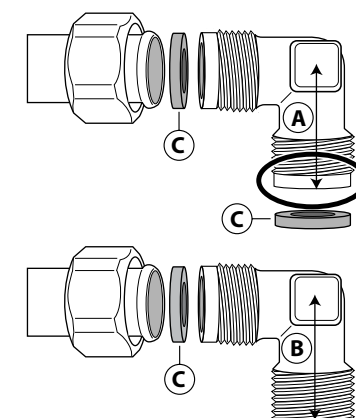
### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

- Система подачи газа должна удовлетворять местным нормам.
- В разделе “Национальные нормы” указаны нормы, используемые в некоторых странах. 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 фитингами, соответствующими местным нормам, или же с использованием шланга со сплошной поверхностью из нержавеющей стали, соответствующего местным нормам. Максимальная длина шланга составляет 2 м.
- Подсоедините входящее в комплект поставки колено (A)\* или (B)\* ко входному патрубку варочной панели, установив входящую в комплект поставки шайбу (C) в соответствии со стандартом EN 549.
- \* Используйте колено (A) в случае Франции и колено (B) в случае всех остальных стран.

**ВАЖНО!** В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени переведите ручки из максимального положения  в минимальное .



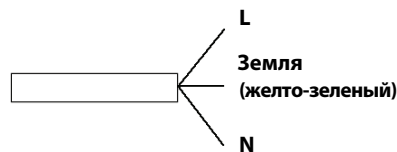
## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Подключение к электрической сети должно выполняться с соблюдением местных норм.
- Заземление прибора обязательно по закону.
- Запрещается пользоваться удлинителями.



**ВАЖНО:** Данные по напряжению и потребляемой мощности указаны на паспортной табличке.

## МОНТАЖ

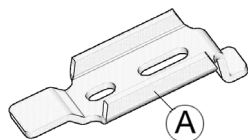
Очистите поверхность варочной панели по всему периметру и проложите вдоль него входящую в комплект поставки прокладку, как показано на рисунке.



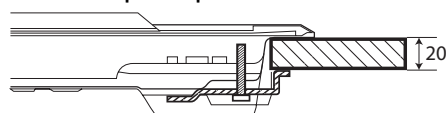
Установите варочную панель в выемку в столешнице, вырезанную по размерам, указанным в Руководстве.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Длина сетевого шнура должна быть достаточной для того, чтобы панель можно было снять через верх.

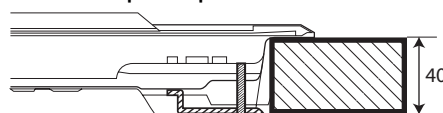
Для крепления варочной панели используйте скобы (А), входящие в комплект поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунки ниже).



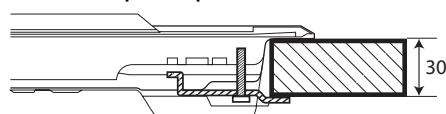
Столешница толщиной 20 мм



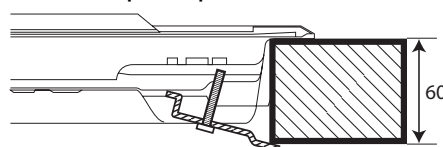
Столешница толщиной 40 мм



Столешница толщиной 30 мм



Столешница толщиной 60 мм



## НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЙ ТИП ГАЗА

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

Если предполагается эксплуатировать прибор на газе, тип которого отличается от типа газа, указанного на паспортной табличке и ярлыке, приклеенном к верхней части варочной панели, то необходимо заменить инжекторы.

Снимите этикетку с данными и храните ее вместе с Руководством по эксплуатации.

Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

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

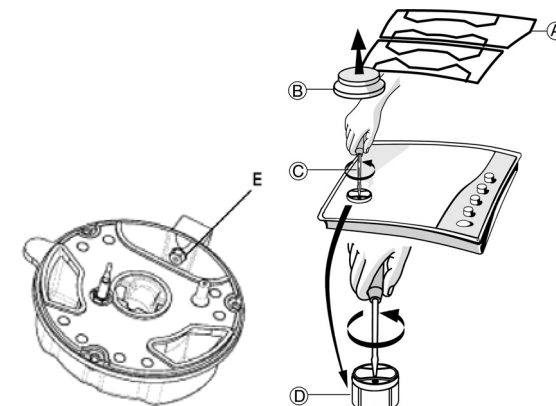
**ПРИМЕЧАНИЕ:** При использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31), винт, регулирующий минимальную подачу газа, должны быть затянут до упора.

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

## ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ (см. таблицу “Инжекторы” в Руководстве)

- Снимите решетки (А).
- Выньте горелки (В).
- Пользуясь торцевым гаечным ключом нужного размера, открутите инжектор (С), который подлежит замене.
- Замените ее инжектором, пригодным для нового типа газа.
- Установите новый инжектор в гнездо (D).
- Если на варочной панели есть горелка с тройным рядом пламени, используйте в этом случае для замены инжектора (Е) гаечный ключ с открытым зевом.


Прежде чем устанавливать варочную панель, не забудьте прикрепить прилагаемую к инжекторам табличку с данными, касающимися нового типа газа, таким образом, чтобы она закрыла собой табличку, относящуюся к предыдущему типу газа.





## РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРАНОВ, СООТВЕТСТВУЮЩЕГО МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ ГАЗА

Для того чтобы правильно отрегулировать минимальное пламя, снимите ручку крана и выполните следующие действия:

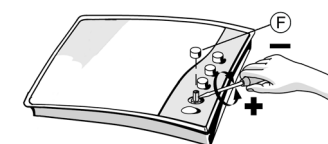
- затяните (-) для уменьшения высоты пламени;
- ослабьте (+) для увеличения высоты пламени.

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

- Регулировка подачи первичного воздуха на горелки не требуется.
- После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени

переведите ручки из максимального положения  в минимальное .

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



## НАЦИОНАЛЬНЫЕ НОРМЫ

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:

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр, подготовьте следующие данные:

- описание неполадки или проблемы;
- точное название модели (указано на этикетке, наклеенной на Руководство или гарантийную книжку);
- сервисный номер (число, указанное после слова Service на находящейся с нижней стороны варочной панели паспортной табличке, а также на этикетке, наклеенной на Руководство или гарантийную книжку);
- ваш полный адрес и номер телефона.

Если необходим ремонт прибора, обращайтесь в авторизованный сервисный центр в соответствии с указаниями в гарантии.

**SERVICE** 0000 000 00000



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если варочная панель работает неудовлетворительным образом, то прежде чем обращаться в сервисный центр, попытайтесь определить причину неисправности самостоятельно, пользуясь информацией, приведенной в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.

### 1. Горелка не загорается или ее пламя нестабильно

Проверьте:

- не перекрыта ли подача газа или электропитания и открыт ли вентиль подачи газа;
- не закончился ли газ в баллоне для сжиженного газа;
- не забиты ли отверстия горелки;
- не загрязнен ли наконечник свечи электророзжига;
- правильно ли установлены все элементы горелки;
- нет ли сквозняков рядом с варочной панелью.

### 2. Горелка загорается, но сразу гаснет

Проверьте:

- удерживалась ли при выполнении розжига ручка в нажатом состоянии достаточно долго для того, чтобы нагрелось предохранительное устройство;
- не забиты ли отверстия горелки, находящиеся рядом с термопарой;
- не загрязнен ли наконечник предохранительного устройства;
- правильно ли отрегулирована минимальная подача газа (см. соответствующий раздел).

### 3. Кухонная посуда находится в неустойчивом положении

Проверьте:

- имеет ли посуда совершенно ровное и плоское дно
- установлена ли посуда по центру горелки;
- не перепутаны ли местами решетки и правильно ли они установлены;

Если после описанных выше проверок неисправность сохраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр.

## ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.
- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.

- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

### В случае панели IXELIUM рекомендуется выполнять ее чистку следующим образом:

- пользоваться мягкой тканью (предпочтительнее из микроволокна), смоченной в воде с добавлением обычного чистящего средства для стекол;
- не рекомендуется пользоваться бумажными салфетками, иначе на панели могут оставаться следы от бумаги и разводы.

## ЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте их вручную теплой водой с неабразивным моющим средством. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электророзжига и предохранительными устройствами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ (CE)


- Данная варочная панель разработана, изготовлена и реализуется в соответствии со следующими нормами:
  - требованиями по технике безопасности Директивы ЕЭС “Газовые приборы” 2009/142/ЕС (заменяющей собой Директиву ЕЕС 90/396);
  - требованиями по технике безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей собой Директиву 73/23/ЕЕС с последующими изменениями);
  - требованиями по защите Директивы ЕЭС по электромагнитной совместимости (EMC) 2004/108/ЕС.
- Настоящая варочная панель допускает контакт с пищевыми продуктами и соответствует требованиям Регламента (CE) №. 1935/2004.

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

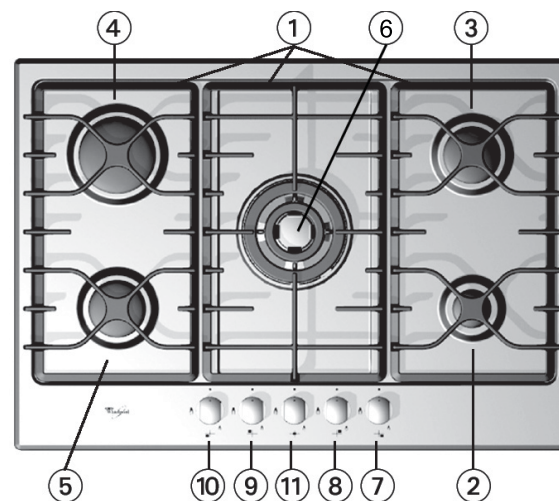
### Утилизация упаковочных материалов






Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

### Утилизация изделия



- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор; изделие должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Съемные решетки для кухонной посуды
2. Сильная горелка
3. Средняя горелка
4. Быстрая горелка
5. Средняя горелка
6. 4-контурная горелка
7. Ручка управления большой горелкой 
8. Ручка управления средней горелкой 
9. Ручка управления быстрой горелкой 
10. Ручка управления средней горелкой 
11. Ручка управления 4-контурной горелкой 

### Символы

- Кран закрыт
-  Максимальное пламя
-  Минимальное пламя

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКАМИ

Данная варочная панель имеет горелки различного диаметра. Для того чтобы результаты пользования горелками оказались более эффективными, придерживайтесь следующих правил:

- пользуйтесь кастрюлями и сковородами, диаметр дна которых равен или немного превосходит диаметр горелки (см. таблицу справа);
- пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном;
- готовьте пищу в соответствующем количестве воды, не снимая при этом крышку.
- Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.

**ВАЖНО: Неправильное использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не сдвигайте их по варочной панели.**

**Нельзя использовать:**

- чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды;
- рассекатели типа металлических решеток или иные;
- нельзя одновременно ставить на две горелки одну емкость (например, кастрюлю для варки рыбы).

| Горелка         | Диам. кастрюли |
|-----------------|----------------|
| 4-контурная     | от 24 до 26 см |
| Быстрая         | от 24 до 26 см |
| Средняя         | от 16 до 22 см |
| Вспомогательная | от 8 до 14 см  |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

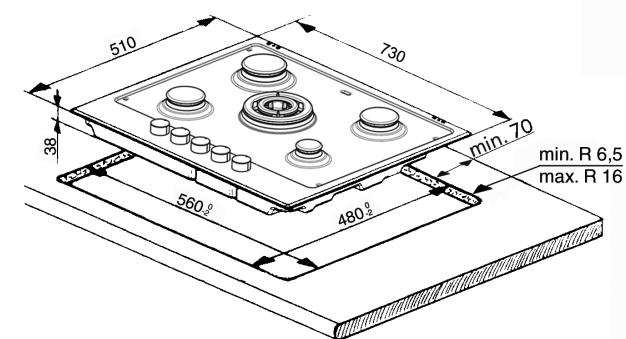
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не допускайте того, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды.

**ВАЖНО: ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ВСЯ ЗОНА, ЗАНИМАЕМАЯ ЕЮ, СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.**

- Чтобы зажечь газ на одной из горелок, поворотом против часовой стрелки переведите соответствующую ручку в положение, соответствующее максимальному пламени.
  - Чтобы зажечь газ на горелке, следует прижать ручку к панели управления.
  - После того как горелка загорится, не отпускайте ручку еще 5-10 секунд для обеспечения правильного срабатывания предохранительного устройства. В случае случайного погасания пламени (сквозняк, перебой в подаче газа, переливание жидкостей и т.п.) это предохранительное устройство (система газ-контроля) перекрывает подачу газа к горелке.
  - **Нельзя держать ручку нажатой дольше 15 секунд. Если по истечении этого времени горелка не зажглась, подождите не менее одной минуты, прежде чем делать новую попытку зажечь ее.**
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Если какие-либо особенности подачи газа в данном месте создают трудности при зажигании горелки, рекомендуется повторить операцию и установить при этом ручку в положение, соответствующее слабому пламени.

После отпущения нажатой ручки горелка может погаснуть. Это означает, что предохранительное устройство не успело достаточно нагреться. В этом случае еще раз повторите вышеописанные действия.

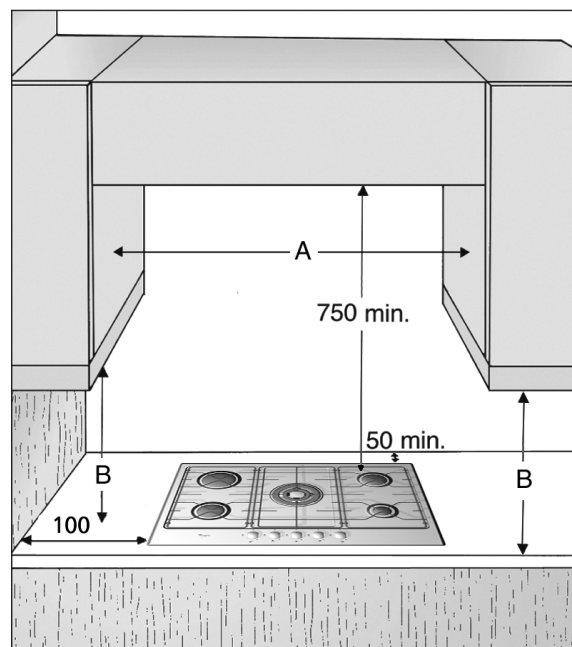
## НЕОБХОДИМЫЕ РАЗМЕРЫ И РАССТОЯНИЯ (мм)



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если расстояние А между настенными шкафчиками составляет от 600 мм до 730 мм, то высота В должна быть не менее 520 мм.

Если расстояние А между корпусами настенной мебели больше ширины варочной панели, то высота В должна быть не менее 400 мм.

В случае установки вытяжки над варочной панелью необходимо соблюдать размеры, указанные в руководстве для вытяжки.



## ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

КАТЕГОРИЯ II2H3B/P

| Тип используемого газа                                 | Тип горелки     | Маркировка инжекторов | Номинальная тепловая мощность kW | Номинальный расход | Пониженная тепловая нагрузка kW | Давление газа, mbar |        |       |
|--|-----------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------|---------------------------------|---------------------|--------|-------|
|  |                 |                       |                                  |                    |                                 | мин.                | номин. | макс. |
| ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) <b>G20</b>                       | 4-контурная     | 139                   | 3,50                             | 333 l/h            | 2,20                            | 17                  | 20     | 25    |
|  | Быстрая         | 128                   | 3,00                             | 286 l/h            | 0,60                            |                     |        |       |
|  | Средняя         | 95                    | 1,65                             | 157 l/h            | 0,35                            |                     |        |       |
|  | Вспомогательная | 78                    | 1,00                             | 95 l/h             | 0,30                            |                     |        |       |
| СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) (Пропан) <b>G30 G31</b> | 4-контурная     | 95                    | 3,50                             | 254 g/h            | 1,90                            | 25                  | 30     | 35    |
|  | Быстрая         | 87                    | 3,00                             | 218 g/h            | 0,60                            |                     |        |       |
|  | Средняя         | 67                    | 1,65                             | 120 g/h            | 0,35                            |                     |        |       |
|  | Вспомогательная | 50                    | 1,00                             | 73 g/h             | 0,30                            |                     |        |       |

| Тип используемого газа | Конфигурация модели | Номинальная тепловая мощность, kW | Общий номинальный расход газа | Воздух (м³), необходимый для сгорания 1 м³ газа |
|------------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---|
| <b>G20</b> 20 mbar     | 5 горелки           | 10,80                             | 1028 l/h                      | 9,52  |
| <b>G30/G31</b> 30 mbar | 5 горелки           | 10,80                             | 785 g/h                       | 30,94   |

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 230 V ~ 50 Hz

## АДАПТЕР ДЛЯ ВОК-КОНФОРКИ

