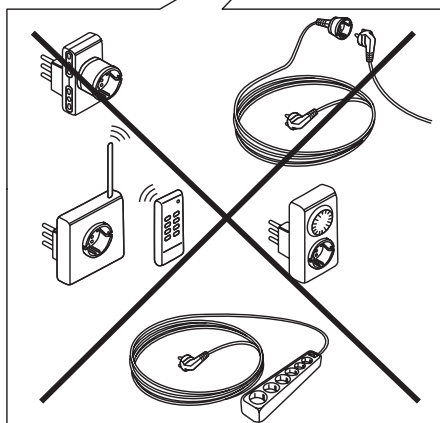
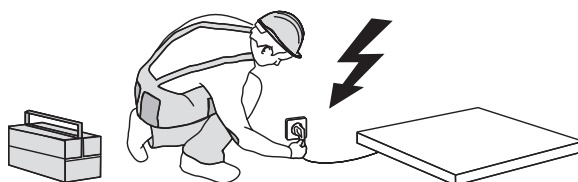
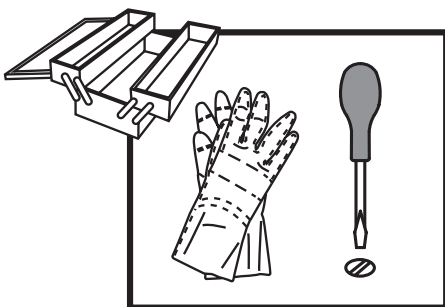


Указания по использованию

KitchenAid



Инструкция по безопасности	4
Описание изделия и используемые символы	9
Символы состояния	9
Использование горелок	9
Практические рекомендации по эксплуатации варочной панели	10
Установка подставок для кухонной посуды	10
Расстояния относительно вытяжки и кухонной мебели (мм)	11
Таблица инжекторов	12
Установка	12
Подключение к системе газоснабжения	13
Подключение к электрической сети	13
Установка	14
Переоборудование на работу с другим типом газа	14
Замена инжекторов	15
Регуляция минимальной подачи газа	15
Чистка и уход	16
Уход за газовыми горелками	16
Поиск и устранение неисправностей	17
Сервисный центр	17

Инструкция по безопасности **ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ**

⚠ Данная инструкция применима, если на приборе имеется обозначение вашей страны. Если на приборе отсутствует обозначение страны, обращайтесь к техническому руководству, в котором изложены необходимые указания по доработке прибора для его приведения в соответствие местным условиям.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, в котором установлен прибор. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни, особенно во время использования прибора: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжной вентиляции (кухонную вытяжку). При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки (при наличии) на более высокий уровень мощности).

⚠ Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к возгоранию или взрыву с последующим материальным ущербом или травмами.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните инструкцию для использования в дальнейшем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на

пульте управления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание пожара: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление на варочной панели блюд с большим количеством жира или масла без надлежащего контроля опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой: выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.

Держите одежду и другие легковоспламеняющиеся предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут: существует опасность пожара.

⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Не разрешайте маленьким детям (3-8 лет) близко подходить к прибору без постоянного присмотра. Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут

осуществлять очистку и уход за прибором только под наблюдением взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ: Если лопнуло стекло конфорки: - немедленно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы и отключите прибор от сети электропитания; - не прикасайтесь к поверхности прибора; - не используйте прибор.



Стеклокрышка может треснуть при нагревании. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и электрические зоны нагрева. Не опускайте крышку во время работы горелки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ ВНИМАНИЕ: Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключателя устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: на кухнях для работников фабрик, офисов и других организаций; на фермах; для клиентов в отелях, мотелях, хостелах и других жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на улице.

⚠ Используйте кастрюли и сковородки с дном такого же диаметра, как у горелок, или немного больше (см. соответствующую таблицу). Следите,

чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.

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

Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды.

Нельзя использовать: чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды; рассекатели типа металлических решеток или иные; одновременно две горелки для приготовления в одной емкости (например, рыбоварку).

Если какие-либо особенности подаваемого местного газа создают трудности при зажигании горелки, рекомендуется повторить процесс и установить при этом ручку в положение, соответствующее малому пламени.

В случае установки вытяжного колпака над варочной панелью, пожалуйста, придерживайтесь инструкции вытяжки для соблюдения правильного расстояния.

Защитные резиновые ножки на решетках представляют собой угрозу удушья для маленьких детей. После снятия решетки убедитесь, что все ножки правильно установлены.

УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и монтажа прибора требуется участие двух или более человек: существует риск получения травм. При распаковке и монтаже прибора используйте защитные перчатки во избежание порезов.

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

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Не ремонтируйте и не заменяйте детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту монтажа. После распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. По

окончании монтажа отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т. д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током.

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора: существует опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения монтажа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для обеспечения правильной и безопасной работы прибора во всех прочих странах необходима соответствующая доработка прибора и изменение способа установки.

⚠ Используйте регуляторы давления, соответствующие значениям давления газа, указанным в руководстве.

⚠ Помещение должно быть оборудовано системой вытяжной вентиляции, обеспечивающей удаление всех продуктов горения.

⚠ Поскольку для правильного горения необходим воздух, следует обеспечить надлежащий приток воздуха в помещение.

Объем притока должен составлять не менее 2 м³/ч на каждый киловатт установленной мощности.

⚠ В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см², забирающий воздух непосредственно с улицы отверстие должно быть нечувствительно к блокировке.

⚠ Забор необходимого для горения воздуха может осуществляться не непосредственно с улицы, а из смежных помещений, оборудованных

вентиляционными воздуховодами описанного выше типа.

При этом такие помещения не должны являться общедомовыми помещениями, спальнями или помещениями с повышенной пожароопасностью.

⚠ Сжиженный углеводородный газ (СУГ) тяжелее воздуха и поэтому скапливается у пола. По этой причине в помещениях, где установлены баллоны СУГ, должны иметься нижние вентиляционные отверстия, сообщающиеся с улицей, для отвода газа в случае утечки.

Это означает, что полностью или частично заправленные баллоны СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных ниже уровня земли (подвалах и т. п.). Рекомендуется держать в помещении только непосредственно используемый баллон, размещая его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей и пр.), способных привести к его нагреву до температуры выше 50°C.

Если ручка горелки поворачивается с трудом, обратитесь в сервисный центр: возможно, необходима замена вышедшего из строя крана горелки.

Не накрывайте отверстия, служащие для вентиляции и отвода тепла.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в мебели, удалите стружку и опилки.

⚠ Если прибор устанавливается не над духовкой, разместите отделяющую панель (не входит в комплект поставки) в мебельном модуле под прибором.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой убедитесь, что местная система газоснабжения (тип и давление газа) совместима с настройками прибора.

⚠ Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в таблице 1 («Характеристики горелок и

жиклеров»).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Тип настройки данного прибора указан на маркировке (или паспортной табличке).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор не имеет встроенного устройства для отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими требованиями к установке газового оборудования. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.

⚠ Если в прибор подается сжиженный газ, регулировочный винт должен быть максимально затянут.

⚠ **ВАЖНО:** При использовании газового баллона или контейнера необходимо правильно установить газовый баллон или контейнер (в вертикальном положении).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

⚠ Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.

⚠ Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной): при подсоединении к системе подачи газа необходимо исключить любые механические напряжения на приборе. На трубе подачи газа прибора имеется ориентируемое колено с уплотнительной прокладкой. Данную прокладку необходимо заменять при каждом повороте колена (запасная прокладка прилагается в комплекте к прибору). Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2".

⚠ Подсоединение бесшовной гибкой нержавеющей трубы к резьбовому фитингу.

Вход для подсоединения к системе

подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2". При использовании трубы указанного типа ее полная длина в растянутом виде не должна превышать 2000 мм. После завершения подсоединения убедитесь, что гибкая металлическая труба не сдавлена и не касается подвижных частей. Используйте трубы и уплотнения, соответствующие действующим национальным стандартам.

⚠ **ВАЖНО:** В случае использования трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Трубу необходимо прокладывать в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия и которое может быть доступным для осмотра по всей своей длине.

⚠ Подсоединение прибора к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами. Перед подсоединением убедитесь, что прибор совместим с типом подаваемого газа.

В противном случае следуйте указаниям, приведенным в параграфе «Настройка на различные типы газа».

⚠ После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. Разожгите горелки и проверьте стабильность пламени, переведя ручки из максимального 1* в минимальное 2* положение.

⚠ Подключение к газовой магистрали или газовому баллону может быть выполнено с помощью гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными правилами.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

(Эти работы должен осуществлять квалифицированный персонал.)

⚠ Чтобы адаптировать прибор к типу газа, отличному от того, для которого он был изготовлен (указан на табличке технических данных), выполните шаги, описанные под установочным чертежом.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ **ВАЖНО:** Информация о значениях тока и напряжения указана на паспортной табличке.

⚠ Обязательно предусмотрите возможность отключения прибора от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или выключения многополюсного выключателя, установленного перед розеткой. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. По окончании монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком.

Не используйте прибор, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден в результате удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом: существует опасность поражения электрическим током.


ЧИСТКА И УХОД

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; Никогда не используйте пароочистители во избежание опасности поражения электрическим током.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными моющими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками.

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование.

Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Дополнительную информацию о правилах обращения с бытовыми электроприборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

Символ  на изделии или в сопроводительной документации указывает, что его нельзя утилизировать как бытовые отходы, а следует сдать в соответствующий пункт приема для переработки электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь скороваркой, чтобы сэкономить электроэнергию и время.

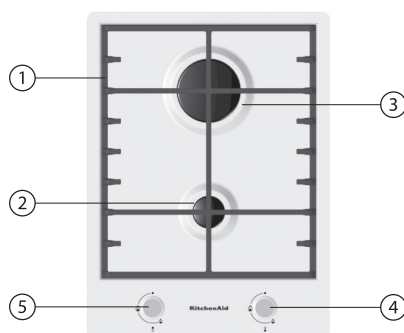
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 30-2-1

Описание изделия и используемые символы

1. Съемные решетки для кухонной посуды
2. Вспомогательная горелка
3. Сильная горелка
4. Ручка вспомогательной горелки
5. Ручка управления быстродействующей горелкой



Символы состояния

- Выключено
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

Использование горелок

Чтобы зажечь одну из горелок:

1. Поверните соответствующую ручку управления против часовой стрелки до символа максимального пламени 🔥.
2. Чтобы зажечь газ на горелке, нажмите на ручку.
3. После того как газ на горелке воспламенится, продолжайте удерживать ручку нажатой еще примерно 5 секунд, чтобы дать нагреться предохранительной термопаре, которой оснащена каждая горелка. Термопара прерывает подачу газа на горелку в случае случайного угасания пламени (вызванного, например, порывом воздуха, временным отсутствием газа или попаданием пролившейся жидкости и т. д.).

Если горелка не загорится в течение 15 секунд, выключите ее и проверьте правильность установки крышки горелки и пламярассекателя. Перед тем как предпринимать повторную попытку, подождите не менее 1 минуты.

Если пламя горелки гаснет при отпуске ручки, это означает, что термопара не нагрелась. Подождите не менее 1 минуты и затем снова повторите шаги 1-3.

Практические рекомендации по эксплуатации варочной панели

Для получения оптимальных результатов при использовании вашей варочной панели прочитайте настоящее руководство.

- Используйте посуду с диаметром дна, аналогичным диаметру горелки (см. таблицу на этой странице)
- Используйте посуду с плоским дном за исключением того случая, когда используется подставка под сковороду Wok.
- Не используйте слишком много воды во время приготовления пищи и пользуйтесь крышкой.
- Убедитесь, что посуда полностью опирается на решетки-подставки и не выступает за края варочной панели.

Ни в коем случае не следует использовать:

- Чугунные кастрюли и сковородки, решетки из стеатита или керамическую посуду на варочной панели, поскольку они могут повредить подставки для посуды.

- Радиаторы, например, металлические сетки и т. п.
- Кастрюлю или сковороду, например для приготовления рыбы, установленную сразу на двух горелках.

Важно:

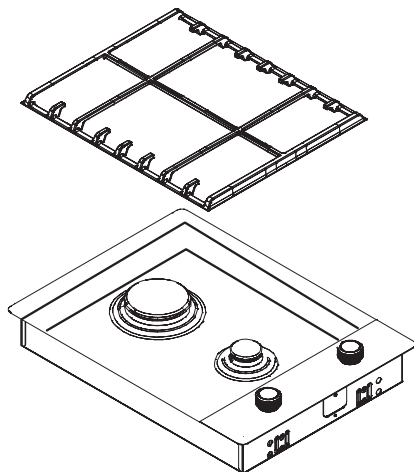
Не устанавливайте решетки-подставки обратной стороной и не тяните их по поверхности варочной панели во избежание ее повреждения.

Несоблюдение этих рекомендаций может привести к повреждению или поломке стеклокерамической поверхности варочной панели и поставить под угрозу безопасность ее использования.

Горелка	Ø посуды
интенсивного горения	от 24 до 26 см
вспомогательная	от 8 до 14 см

Установка подставок для кухонной посуды

Чтобы расположить подставки для посуды, сначала выровняйте их с горелками, а затем зафиксируйте в окончательном положении, стараясь не поцарапать металлическую поверхность подставки.



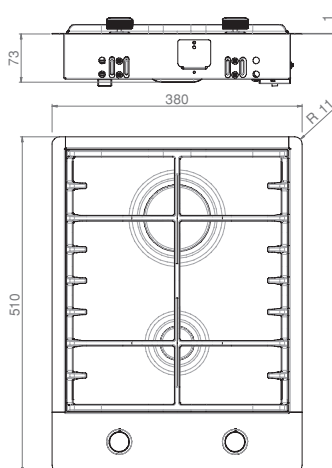
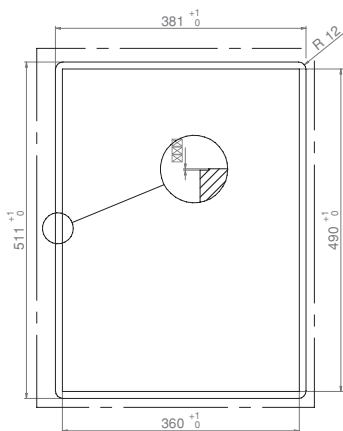
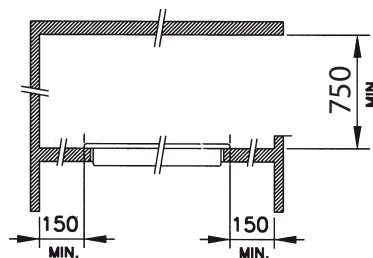
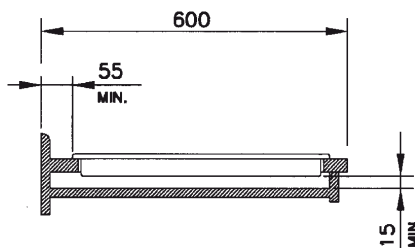
Расстояния относительно вытяжки и кухонной мебели (мм)

Прибор не оснащен устройством для отведения продуктов горения. Рекомендуется устанавливать прибор в помещениях с достаточной вентиляцией в соответствии с действующим законодательством. Подача воздуха, необходимого для горения, должна быть не меньше 2,0 м³/ч на каждый киловатт установленной мощности. См. таблицу мощности горелок.

Примечание:

Прибор имеет класс установки 3.
Параметры настройки прибора указаны в табличке технических данных, прикрепленной к корпусу.

Под варочной панелью следует установить панель из дерева или другого изоляционного материала на расстоянии не менее 15 мм от поверхности.



При необходимости установки нескольких изделий Domino в одной и той же нише для встраивания необходимо отдельно приобрести соединитель Domino 481010793572 (не входит в комплект поставки) в сети послепродажного обслуживания.

Кроме того, в случае установки варочной панели на столешницу из камня необходимо заказать специальный комплект 480121103229.

Таблица инжекторов

Категория I2H3+

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность, кВт	Номинальный расход	Пониженная тепловая мощность, кВт	Давление газа, мбар		
						мин.	ном.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) G20	интенсивного горения	125	3,00	286 л/ч	0,70	17	20	25
	вспомогательная	78	1,00	95 л/ч	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (бутан) G30	интенсивного горения	85	3,00	218 г/ч	0,70	20	28-30	35
	вспомогательная	50	1,00	73 г/ч	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (пропан) G31	интенсивного горения	85	3,00	214 г/ч	0,70	25	37	45
	вспомогательная	50	1,00	71 г/ч	0,30			

Тип используемого газа	Конфигурация модели 2 горелки	Номинальная тепловая мощность, кВт	Общий номинальный расход	Необходимый воздух (м ³) для сжигания 1 м ³ газа
G20 20 мбар	1R - 1AUX	4,00	381 л/ч	9,52
G30 28-30 мбар	1R - 1AUX	4,00	291 г/ч	30,94
G31 37 мбар	1R - 1AUX	4,00	285 г/ч	23,80

См. таблицу инжекторов для вашей страны.

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц 0,6 Вт

Установка

Техническая информация для персонала, выполняющего установку

- Данный прибор можно встраивать в столешницу толщиной от 30 мм до 70 мм.
- Если под варочной панелью не будет размещаться духовка, под варочной панелью следует установить теплоизолирующую панель для предотвращения ее выхода из строя и защиты содержимого кухонной мебели. Данная панель должна полностью закрывать нижнюю часть варочной панели и должна располагаться таким образом, чтобы был зазор не менее 15 мм между панелью и нижней частью варочной панели, но не более 150 мм до нижней части рабочей поверхности.
- Данная варочная панель предназначена для работы с любой духовкой из линейки KitchenAid. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае установки духовки другого типа.
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае установки духовки другого типа.

Перед тем как приступить к установке, убедитесь в том, что:

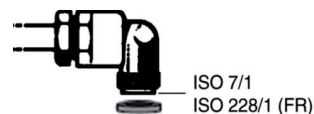
- **Предупреждение: варочная панель является тяжелой, и для ее установки требуются два человека.**

- Параметры газа (тип и давление) совместимы с калибровкой варочной панели (см. табличку технических данных варочной панели и таблицу на стр. 12).
- Мебель и электробытовые приборы, расположенные рядом с варочной панелью, устойчивы к воздействию высокой температуры и соответствуют местным нормативам.
- Предусмотрено удаление продуктов сгорания из помещения с помощью вытяжки или электрического вентилятора, установленных на стене или в окне в соответствии с действующими нормативами.
- Обеспечивается естественная циркуляция воздуха через отверстие поперечным сечением не менее 100 см², которое должно удовлетворять следующим требованиям:
 - Быть постоянным и доступным; быть выполненным в стене вентилируемого помещения и выходить наружу.
 - Быть выполнено таким образом, чтобы его нельзя было даже по ошибке перегородить как изнутри, так и снаружи.
 - Быть защищено пластиковой решеткой или металлической сеткой; при этом поперечное сечение отверстия должно быть не менее 100 см²
 - Быть расположено таким образом, чтобы не препятствовать удалению продуктов сгорания.

Подключение к системе газоснабжения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Эту процедуру должен выполнять квалифицированный специалист.

- Система подачи газа должна удовлетворять местным нормативам.
- В прилагаемой спецификации национальных нормативов техники безопасности приведены соответствующие требования, действующие 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.
- Подключайте колена к магистральной патрубку варочной панели с использованием прокладки, отвечающей требованиям стандарта EN 549, как показано на рисунке.



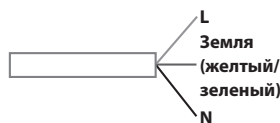
ВАЖНО: в случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- 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

Электрическое подключение должно соответствовать законодательству и выполняться только квалифицированным и компетентным специалистом.

- Величины напряжения питания и потребляемой мощности указаны на табличке технических данных прибора.
- **Прибор должен быть заземлен.**
- **Мы рекомендуем при установке прибора подключать его к сети электропитания через двухполюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.**
- **В случае повреждения силового кабеля его следует заменить силовым кабелем такого же типа. Мы рекомендуем, чтобы эта операция выполнялась специалистами нашей сервисной службы. Обращайтесь в Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.**
- **Не используйте удлинители.**
- **Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы людей или животных, а также материальный ущерб, которые могут явиться следствием несоблюдения приведенных выше указаний.**



Установка

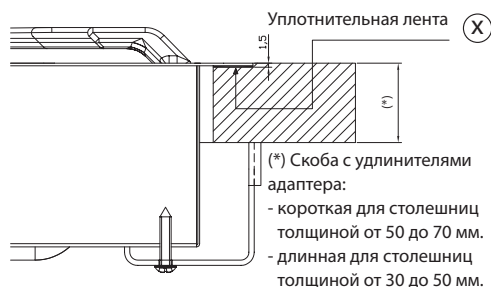
Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу как показано на рисунке. Перед установкой варочной панели проложите уплотнительную прокладку (X) вдоль всего периметра ниши для встраивания.

Размеры отверстия указаны на стр. 11.

Для моделей Filotop периметр ниши должен быть занижен на глубину 1,5 мм.

В случае моделей Semifilotop выполнение отверстия не требуется.

Варочная панель может устанавливаться на структуры, выполненные из различных материалов, таких как кирпич, сталь, мрамор, композитные и синтетические материалы, дерево и дерево с ламинированным покрытием при условии, что они выдерживают температуру 90 °С.



Переоборудование на работу с другим типом газа

При использовании типа газа, отличного от указанного на табличке технических данных и оранжевой этикетке, расположенной на задней стороне варочной панели, необходимо заменить инжекторы; для горелки Wok отрегулируйте подачу первичного воздуха (см. таблицу инжекторов на стр. 12).

Оранжевую этикетку следует снять и хранить вместе с руководством.

Используйте регуляторы давления, позволяющие обеспечить величины давления газа, приведенные на странице 12

- Для замены инжекторов обращайтесь в центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026 или к квалифицированному электрику.

- По вопросу приобретения инжекторов, не входящих в комплект поставки, обращайтесь в центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.
- Отрегулируйте минимальную подачу газа на кранах.

Примечание: при использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31) обходной винт должен быть затянут до упора. Если вы испытываете трудности с поворотом ручки управления, обратитесь в нашу сервисную службу через наш центр обслуживания клиентов по телефону 00800-3810-4026. Его специалисты произведут замену, предварительно убедившись в том, что кран поврежден.

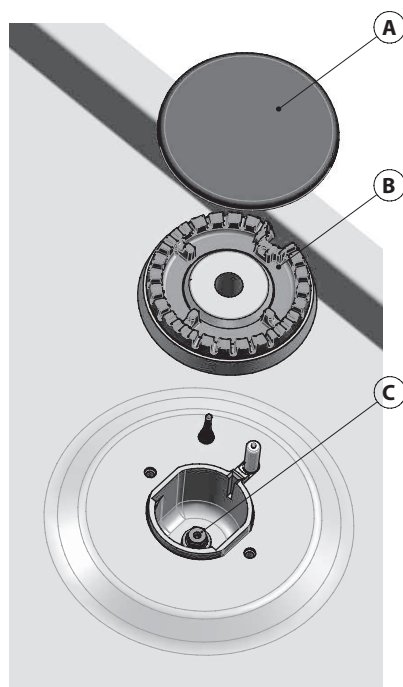
Замена инжекторов

Примечание: См. таблицу на странице 12 для определения необходимого типа инжектора.


Традиционные горелки (Т)

1. Снимите крышку (А).
2. Снимите пламярассекатель (В).
3. Открутите инжектор (С) торцевым ключом 7.
4. Установите вместо него инжектор, соответствующий новому типу газа,
5. Установите на место горелки и решетки-подставки для посуды.

Примечание: Перед установкой варочной панели не забудьте наклеить калибровочную этикетку, поставляемую вместе с запасными инжекторами, на нижнюю сторону варочной панели.





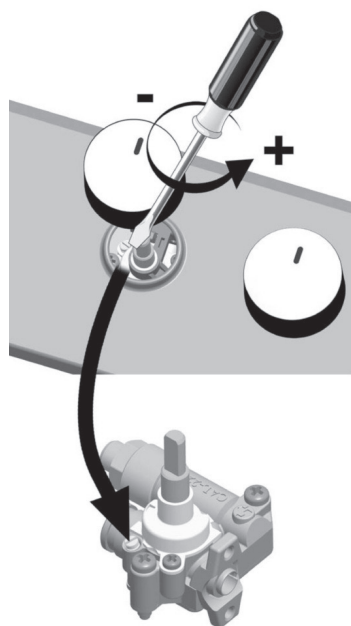
Регуляция минимальной подачи газа

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

Регулировка подачи первичного воздуха к горелкам не требуется.

Для обеспечения правильной регулировки минимальной подачи газа снимите ручку управления и выполните следующие регулировки с помощью расположенных на газовом кране винтов:

1. Затяните для уменьшения высоты пламени 1 (-)
2. Ослабьте для увеличения высоты пламени (+);
3. При включенных горелках поверните кнопки из максимального  в минимальное положение , чтобы убедиться в стабильности пламени.



Чистка и уход

Прежде чем выполнять чистку или техническое обслуживание, отключите варочную панель от электропитания и подождите, пока она остынет.

Для содержания варочной панели в идеальном состоянии удаляйте остатки пищи и чистите ее после каждого использования.

Чистка варочной панели:

- Поверхности варочной панели мойте слегка теплой водой и/или моющим средством с нейтральным pH, ополаскивайте и вытирайте насухо мягкой тканью или замшей.
- Длительный контакт с жесткой водой или едкими чистящими средствами может стать причиной коррозии или появления пятен на поверхностях из нержавеющей стали. Чистящие средства с содержанием хлора, хлорных соединений или аммиака, а также чистящие средства с высоким содержанием кислоты могут стать причиной неустраняемых повреждений варочной панели. Перед любым использованием рекомендуется внимательно прочитать этикетку, чтобы убедиться в пригодности изделия.

Уход за газовыми горелками

Для большего удобства чистки следует снять решетки-подставки для посуды и горелки.

1. Тщательно промойте все компоненты горячей водой с добавлением мягкого моющего средства; убедитесь, что вся приставшая грязь удалена, и отверстия на горелке не засорены. Внутренняя крышка горелки (D) на стр. 12 изготовлена из латуни и подвергается естественному шлифованию при нагревании. Чистите ее после каждого использования с помощью средства, специально предназначенного для чистки латунных изделий. Для чистки внешней крышки горелки вока используйте горячую воду и мягкое моющее средство (деталь (C) на стр. 12). Ни в коем случае не используйте агрессивные средства или абразивные губки: они могут повредить специальные покрытия поверхностей.
2. Тщательно ополаскивайте и высушивайте.
3. Установите на место горелки и крышки горелок; убедитесь в правильности их установки.

- Не допускайте длительного контакта варочной панели с кислыми или щелочными веществами, такими как уксус, горчица, соль или лимонный сок.
- Рекомендуется немедленно вытирать пролитые жидкости (воду, соус, кофе и т. п.).
- Не пользуйтесь абразивными изделиями и металлическими мочалками.
- Не используйте пароочистители.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Все эмалированные и стеклянные детали необходимо регулярно очищать с помощью теплой воды и моющего средства с нейтральным pH.

4. При установке на место решеток-подставок для посуды убедитесь в правильности их расположения относительно каждой горелки.

Примечание: В случае варочных панелей, оснащенных электронным розжигом и предохранительными термопарами, кончики устройств розжига и термопар следует регулярно и часто чистить для поддержания их в работоспособном состоянии. Тщательно протирайте их влажной тканью. Остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или аналогичной принадлежности.

Во избежание выхода из строя устройств электронного розжига используйте варочную панель только в том случае, когда горелки и решетки-подставки для посуды правильно установлены на своих местах.

Поиск и устранение неисправностей

Если варочная панель не работает надлежащим образом, выполните перечисленные ниже проверки перед тем, как обращаться в наш Центр технической поддержки потребителей.

Горелка не загорается или ее пламя нестабильно Проверьте:

1. Не прервана ли подача газа или электропитания, полностью ли повернута ручка управления.
2. Не закончился ли газ в баллоне.
3. Не засорены ли отверстия на горелке.
4. Не засорился ли кончик устройства электронного розжига.
5. Правильно ли установлены все части горелки.

Пламя не горит? Проверьте:

1. Оставалась ли нажатой ручка управления после ее поворота в течение времени, необходимого для нагрева предохранительной термопары.
2. Не засорены ли отверстия горелки, выходящие на термопару.
3. Не загрязнен ли кончик термопары.

Посуда стоит на варочной панели неустойчиво Проверьте:

1. Является ли плоским и ровным дно посуды.
2. Установлена ли посуда по центру горелки.
3. Правильно ли расположены решетки-подставки и все ли резиновые ножки вставлены.

Если, несмотря на все эти проверки, и после выключения и повторного включения варочной панели неисправность остается, обратитесь в наш Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.

Сервисный центр

Прежде чем обращаться в центр технической поддержки потребителей, проверьте, можно ли устранить проблему с помощью руководства по поиску и устранению неисправностей.

1. Если неисправность не исчезнет, позвоните нам по номеру 00800-3810-4026. Будьте готовы предоставить нам следующую информацию, которая понадобится для оказания вам помощи:
 - краткое описание неисправности
 - серийный номер и номер модели прибора
 - сервисный номер (номер, следующий после слова «Service» на паспортной табличке, находящейся внутри прибора). Сервисный номер можно найти в гарантийном талоне;
 - ваше имя, полный адрес, включая почтовый индекс и номер телефона.

Примечание: Если вы не обратитесь к нам в случае неисправности варочной панели, это может подвергнуть серьезному риску безопасность и качество данного прибора.

SERVICE 0000 000 00000





FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane n. 1
20016 Pero (Mi), Италия

Напечатано в Италии
12/19

400011419925

