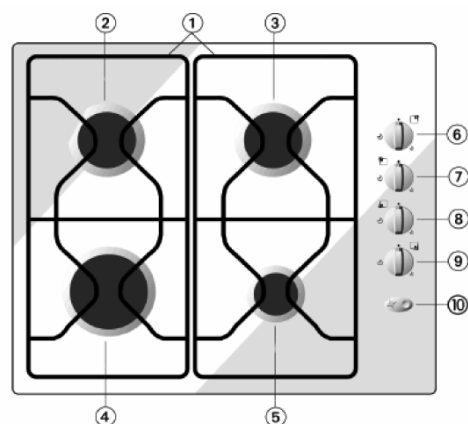


(Наклейте сюда ярлык из гарантийного талона)



1. Съемные решетки для кухонной посуды
- 2-3. Ускоренного действия горелки
- 4-5. Быстрые – вспомогательные горелки
- 6-9. Ручки управления
10. Кнопка электрического включения (если есть)

#### Символы

Темный кружок	●	Кран закрыт
Большое пламя	🔥	Кран максимально открыт/ максимальная подача
Малое пламя	🔥	Кран минимально открыт/ ограниченная подача
Звездочка	☆	Электрический розжиг

Символы указывают, какой горелкой управляет та или иная ручка

**Примечание:** Внешний вид Вашей варочной панели может немного отличаться от показанного на рисунке.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Чтобы зажечь газ на одной из горелок, поворотом против часовой стрелки переведите соответствующую ручку управления в положение, соответствующее максимальному пламени
- Чтобы зажечь газ на горелке, прижмите ручку к панели управления  
**(если Ваша модель оснащена кнопкой электрического розжига, нажимайте ее при повороте ручки).**
- После того как горелка загорится, не отпускайте ручку еще 5-10 секунд во избежание неверного срабатывания предохранительного устройства.  
Если пламя горелки внезапно гаснет (из-за сквозняка, прекращения подачи газа, пролившейся жидкости и т.д.), подача газа немедленно прекращается.
- **Ручку нельзя держать нажатой дольше 15 секунд. Если по истечении этого времени газ на горелке не воспламенится, следующую попытку розжига можно произвести не раньше, чем через минуту.**  
**Примечание:** Если какие-либо особенности подаваемого местного газа создают трудности при зажигании горелки, рекомендуется повторить операцию и установить при этом ручку в положение, соответствующее малому пламени.
- **После отпускания нажатой ручки горелка может погаснуть.** Это означает, что предохранительное устройство не успело достаточно нагреться.  
В этом случае еще раз повторите вышеописанные действия. Предохранительное устройство является опциональным элементом - если ваша модель не оснащена им, розжиг будет происходить мгновенно.
- Если ваша модель оснащена чугунной электрической конфоркой, Вы сможете без труда управлять ей с помощью соответствующей ручки.  
При повороте ручки из положения в 1 в направлении положения 6 температура конфорки увеличивается. Для выключения конфорки поверните ручку на 0.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ГОРЕЛКАМИ

Для того чтобы результаты использования горелок оказались более эффективными, придерживайтесь следующих правил:

- Используйте кастрюли и сковороды размерами, соответствующими размерам горелок (см. таблицу справа).
- Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном.
- Готовьте пищу в надлежащем количестве воды, не снимая с кастрюли крышку.

Горелка	Диам. кастрюли
большая	от 24 до 26 см
средняя	от 16 до 22 см
малая	от 8 до 14 см

## ЧИСТКА И УХОД

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

**⚠️ Перед выполнением каких-либо работ по чистке или уходу выключите прибор и дайте ему остыть.**

## ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Все эмалированные и стеклянные части следует промывать 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 брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут. Вымойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протрите 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 едкими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- 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, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Промойте 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 засорено.
- Затем их следует сполоснуть и вытереть
- Правильно вставьте горелки и крышки 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 крышке горелки.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электроподжига и предохранительными устройствами, 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.**

## ⚠️ ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Для того, чтобы результаты использования варочной панели оказались максимально эффективными, внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраняйте его.

- Данное руководство действительно только для стран, обозначенных символами, указанными на листке описания изделия и имеющимися на самом приборе.
- **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 домашних условиях. Любой другой способ ее использования (например, для отопления помещения) следует считать ненадлежащим, 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 нормативами. Перед тем как приступить к установке и эксплуатации данного прибора, 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 параграфу “Настройка на различные типы газа”.**

## ПРИМЕЧАНИЕ:

- Неправильное использование решеток может привести к повреждению поверхности варочной панели. Не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не передвигайте их по поверхности варочной панели.
- Если варочная панель имеет стеклокерамическую поверхность, не используйте:
  - чугунные жаровни и керамические кастрюли и сковороды
  - устройства для рассеивания тепла (например, металлические решетки)
  - две конфорки для одной кастрюли
- В случае продолжительного использования может понадобиться дополнительная вентиляция (откройте окно или включите вытяжку на повышенную мощность).
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно подготовлены или проинструктированы в отношении использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Не разрешайте детям подходить близко к варочной панели во время ее работы, а также сразу после ее выключения.


**Внимание:** 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 закрывать ее, 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

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### 1. Упаковка


Упаковочный материал полностью пригоден к вторичной переработке и маркирован соответствующим символом , указывающим на то, что материал данного типа необходимо сдать в местные центры по утилизации отходов.

### 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 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 правилами 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.

### 3. Декларация соответствия

- Данная варочная панель разработана, изготовлена и реализуется в соответствии со следующими нормами:
  - правилами техники безопасности Директивы ЕЕС “Газовые приборы” 90/396
  - правилами техники безопасности Директивы “Низковольтная аппаратура” 2006/95/CE (заменяющие собой 73/23/СЕЕ с последующими изменениями);
  - требованиями по защите Директивы ЕЕС “Электромагнитная совместимость” 89/336
  - требованиями Директивы ЕЕС 93/68
- Данная варочная панель предназначена для приготовления пищи и соответствует стандарту ЕЭС. 1935/2004.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если варочная панель работает неверно. Прежде чем обратиться в сервисный центр, попытайтесь определить причину неисправности с помощью раздела “Поиск и устранение неисправностей”.

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

Удостоверьтесь в том, что:

- Подача газа или электропитания не отключены, кран подачи газа открыт.
- В баллоне для сжиженного газа не закончился газ.
- Отверстия горелок не закупорены.
- Наконечник свечи электроподжига не загрязнен.
- Все элементы горелки установлены правильно.
- Рядом с варочной панелью нет сквозняков.

### 2. Пламя горелки гаснет

Удостоверьтесь в том, что:

- При выполнении розжига ручка удерживалась в нажатом состоянии достаточно долго для того, чтобы нагрелось предохранительное устройство.
- Отверстия горелки, находящиеся рядом с термопарой, не закупорены.
- Кончик предохранительного устройства не загрязнен.
- Минимальная подача газа задана правильно (см. соответствующий раздел).

### 3. Кухонная посуда неустойчива

Удостоверьтесь в том, что:

- Днище посуды совершенно ровное и плоское
- Посуда установлена по центру горелки.
- Решетки не перепутаны между собой и установлены правильно.

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

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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

- вид неполадки или неисправности;
- точное название модели (указано в Листке описания изделия и в гарантийном талоне)
- сервисный номер, идущий в табличке технических данных, которая расположена снизу варочной панели, за словом SERVICE, а также указанный в гарантийном талоне;
- Ваш полный адрес и номер телефона.

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

**Примечание:** Несоблюдение этих указаний может отрицательно сказаться на безопасности и качестве работы прибора.



## ВЫПОЛНЕНИЕ МЕСТНЫХ НОРМАТИВОВ



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.

## УСТАНОВКА

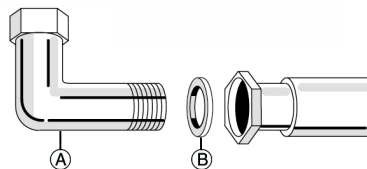
### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО УСТАНОВКУ

- Это изделие можно встраивать в столешницу толщиной от 20 до 40 мм.
- Если под варочной панелью нет духовки, установите разделительную перегородку, размер которой должен примерно соответствовать размеру проема в столешнице. Разделительная перегородка должна находиться на расстоянии не более 150 мм ниже верхней поверхности столешницы, но в любом случае не менее 20 мм от дна варочной панели. Если Вы хотите установить под варочной панелью духовой шкаф, он должен 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:
  - параметры местной системы подачи газа (тип и давление газа) соответствуют настройкам варочной панели (см. информацию на табличке технических данных и в таблице “Инжекторы”).
  - Наружные поверхности мебели или приборов, находящихся в непосредственной близости от варочной панели, должны быть термостойкими в соответствии с национальными стандартами.
  - Продукты сгорания удаляются наружу с помощью вытяжки или вентилятора, установленных на стене или в окне.
  - 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 находиться в наружной стене вентилируемого помещения;
    - b) выполнено таким образом, который исключал бы возможность его перегоразивания (в том числе случайного) как изнутри, так и снаружи.
    - c) защищено металлической решеткой или пластиковой сеткой и т.д., не уменьшающей его рабочего сечения;
    - d) расположено чуть выше уровня пола и не мешать работе вытяжных устройств.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

- Система подачи газа должна удовлетворять местным предписаниям.
- 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 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 коленчатому фитингу (A), вставьте входящую в комплект поставки прокладку (B), в соответствии со стандартом EN 549.

Для Бельгии - Необходимо заменить коленчатое соединение на соединение, входящее в комплект поставки.

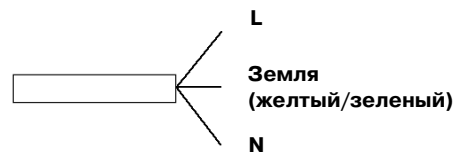


**Внимание:** в случае использования шланга из нержавеющей стали он должен устанавливаться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа при помощи мыльного 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 материальный ущерб, явившиеся результатом несоблюдения этих требований.
- При установке варочной панели необходимо предусмотреть многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- При необходимости замены шнура питания его следует заменять только шнуром питания с характеристиками, идентичными характеристикам оригинального шнура, поставленного изготовителем (типа H05V2V2-F T90°C или H05RR-F). Операцию замены должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик.

## МОНТАЖ

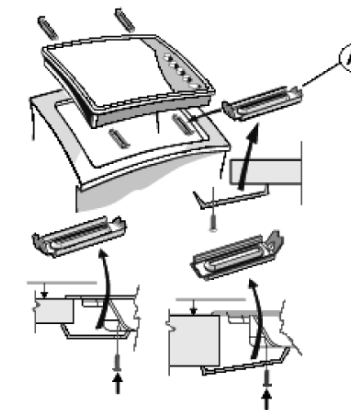
Очистите поверхность прокладки, поставляемой вместе с прибором, по всему периметру и наложите ее на варочную панель, как показано на рисунке.



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

**Примечание:** длина шнура питания должна быть достаточной для того, чтобы панель можно было снять через верх.

1. Вставьте скобы в соответствующие отверстия и закрепите их винтами.
2. Вырежьте в столешнице отверстие под варочную панель в соответствии с размерами, указанными в Руководстве.
3. Установите варочную панель в столешницу.



### 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 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.

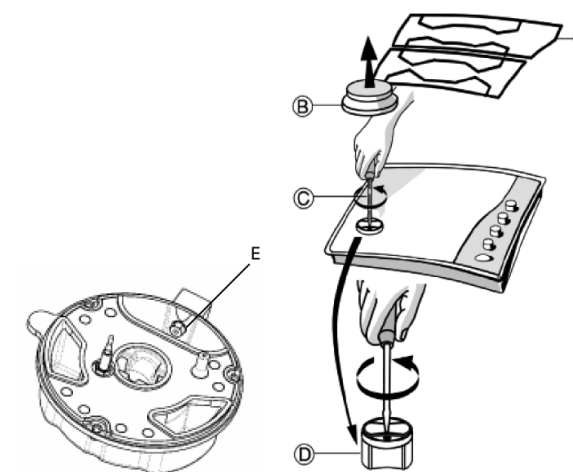
**Примечание:** при использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31), винты, регулирующие минимальную подачу газа, должны быть затянуты до упора.

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

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

- Снимите решетки (A)
- Выньте горелки (B)
- Пользуясь торцевым гаечным ключом нужного размера, (открутите инжектор (C), который подлежит замене.
- Замените его инжектором, пригодным для нового типа газа.
- Установите новый инжектор в (D).
- Если на Вашей варочной панели есть горелка с тройным рядом пламени, используйте для замены инжектора (E) гаечный ключ с боковым зевом


Прежде чем устанавливать варочную панель, не забудьте прикрепить прилагаемую к инжекторам табличку с точным описанием газа таким образом, чтобы она закрыла предыдущую информацию с описанием свойств газа.





## РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРАНОВ, СООТВЕТСТВУЮЩЕГО МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ ГАЗА

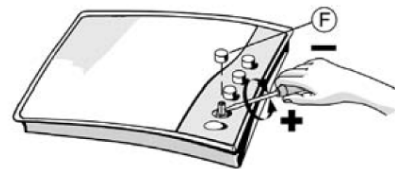
Для того чтобы правильно отрегулировать минимальное пламя, снимите ручку и выполните следующие действия:

- затяните винт для уменьшения высоты пламени (-)
- ослабьте винт для увеличения высоты пламени (+)

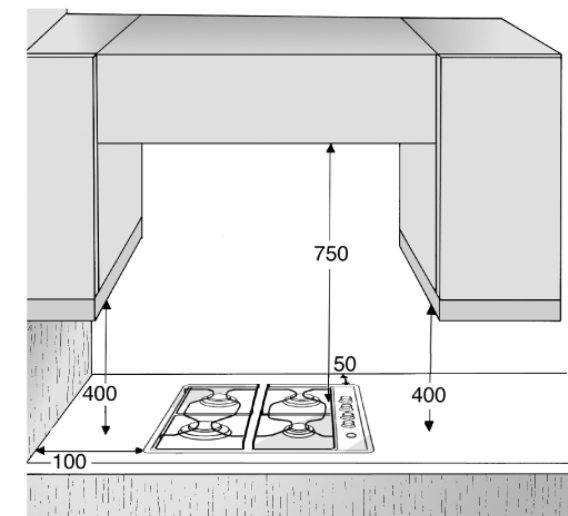
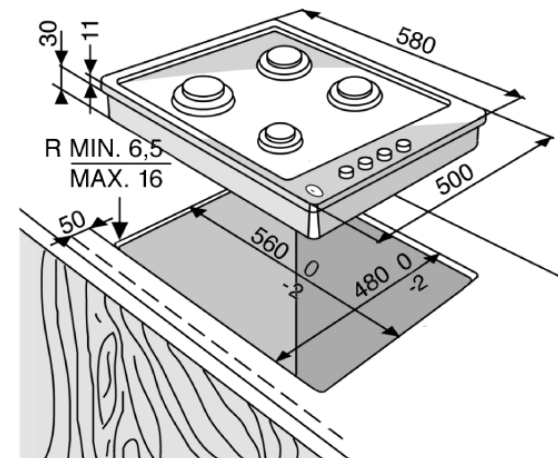
Такая регулировка должна выполняться, когда кран находится в положении, соответствующем минимальной подаче газа (малое пламя) .

- Подачу первичного воздуха на горелки регулировать не нужно.
- 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.



## РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И СТОЛЕШНИЦЫ (mm)



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

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

КАТЕГОРИЯ II2H3B/P

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность, kW	Номинальный расход	Пониженная тепловая мощность, kW	Давление газа, mbar		
						мин.	номин.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) G20	быстрая	Y 115	3,00	286 l/h	0,60	17	20	25
	ускоренного действия	H2 98	1,65	157 l/h	0,35			
	вспомогательная	X 72	1,00	95 l/h	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) G30 (пропан) G31	быстрая	87	3,00	218 g/h	0,60	25	30	35
	ускоренного действия	65	1,65	120 g/h	0,35			
	вспомогательная	50	1,00	73 g/h	0,30			

Тип используемого газа	Конфигурация модели 4 горелки	Номинальная тепловая мощность, kW	Полный номинальный расход	Воздух (м³), необходимый для сгорания 1 м³
G20 20 мбар	1 R - 2 SR - 1 AUX	7,30	695 l/h	9,52
G30/G31 30 мбар	1 R - 2 SR - 1 AUX	7,30	531 g/h	30,94

**ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ:** 230 В ~ 50 Гц