RU

Инструкции по использованию

KitchenAid

Эти инструкции также доступны по адресу: docs.kitchenaid.eu

Описание изделия и используемые символы 4

Символы состояния 4

Использование горелок 4

Практические рекомендации по эксплуатации варочной панели 5

Установка решеток-подставок для посуды 5

Расстояние между варочной панелью и вытяжкой или кухонными шкафами (мм) 6

Таблица инжекторов 6

Меры предосторожности и рекомендации 7

Защита окружающей среды 8

Заявление об экодизайне 8

Установка 9

Подключение к сети газоснабжения 9

Подключение к электросети 10

Установка 10

Переоборудование под другой тип газа 11

Замена инжекторов 11

Замена инжекторов горелки WOK 12

Регулировка минимального пламени на газовых кранах 12

Чистка и уход 13

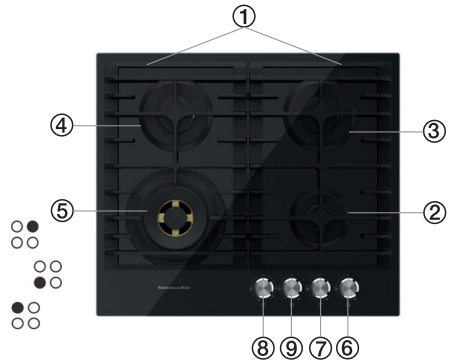
Чистка и уход за газовыми горелками 13

Поиск и устранение неисправностей 14

Сервисный центр 14

Описание изделия и используемые символы

1. Съемные решетки-подставки для посуды
2. Вспомогательная горелка
3. Горелка ускоренного действия
4. Горелка ускоренного действия
5. Профессиональная горелка WOK
6. Ручка вспомогательной горелки
7. Ручка управления горелкой ускоренного действия
8. Ручка управления профессиональной горелкой WOK
9. Ручка управления горелкой ускоренного действия



Символы состояния

Стандартные горелки	Профессиональные горелки
Off (Выкл.)	OFF
Максимальное пламя	Максимальное пламя внешнего контура/максимальное пламя внутреннего контура
Минимальное пламя	Минимальное пламя внешнего контура/максимальное пламя внутреннего контура
	Максимальное пламя внутреннего контура/внешний контур выключен
	Минимальное пламя внутреннего контура/внешний контур выключен

Использование горелок

Для включения одной из горелок:

1. Поверните соответствующую ручку управления против часовой стрелки, так чтобы индикатор оказался напротив символа максимального пламени .
2. Чтобы зажечь газ на горелке, нажмите на ручку.
3. После того, как горелка зажжется, продолжайте удерживать ручку управления нажатой еще прим. 5 секунд, чтобы дать нагреться предохранительной термопаре, которой оснащена каждая горелка. Термопара прерывает подачу газа к горелке в случае случайного угасания пламени (например, вызванного порывом ветра, временным прерыванием подачи газа или попаданием жидкости).

Для включения профессиональной горелки:

1. Чтобы одновременно зажечь оба контура, поверните ручку управления против часовой стрелки до символа максимального пламени внешнего/внутреннего контуров, а затем нажмите на нее для зажигания горелки.
2. Если вы хотите, чтобы был зажжен только внутренний контур, нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки до символа максимального пламени внутреннего контура/выключения внешнего контура.

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

Если горелка гаснет при отпускании ручки управления, это означает, что термопара не нагрелась. Подождите не менее 1 минуты, а затем снова повторите шаги 1 - 3.

Практические рекомендации по эксплуатации варочной панели

Для получения оптимальных результатов при эксплуатации варочной панели внимательно изучите настоящее руководство.

- Используйте посуду с диаметром дна, соответствующем диаметру горелки (см. таблицу на этой странице)
- Используйте посуду с плоским дном за исключением ситуаций, когда используется подставка под сковороду WOK.
- Не используйте слишком много воды при приготовлении пищи и всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Убедитесь, что посуда полностью опирается на решетки-подставки и не выступает за края варочной панели.

Мы настоятельно рекомендуем не использовать:

- чугунные кастрюли и сковороды, каменные жаровни и глиняную посуду, так как они могут повредить решетки-подставки.
- металлические решетки и другие элементы, конвектирующие тепло.
- две горелки одновременно при приготовлении пищи в одной единственной посуде, например рыбоварке.

Важно:

Не кладите решетки-подставки нижней стороной на варочную панель и не двигайте их по поверхности варочной панели, так как они могут оцарапать ее. **Несоблюдение этих рекомендаций может стать причиной повреждения или разрушения стеклокерамической поверхности варочной панели, а также ухудшения ее эксплуатационной безопасности.**

Конфорка	Диаметр посуды
WOK	24 - 30 см
Интенсивного горения	24 - 26 см
Средняя	16 - 22 см
Вспомогательная	8 - 14 см

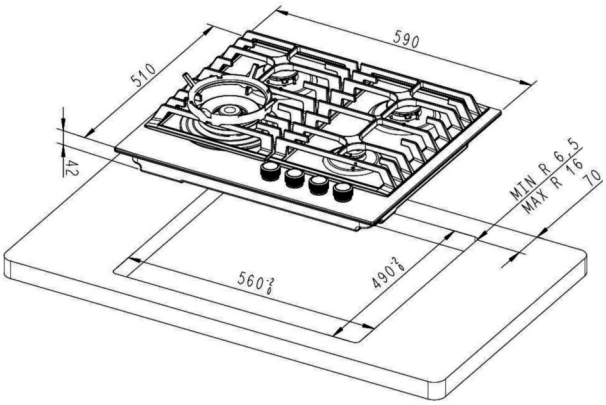
Установка решеток-подставок для посуды

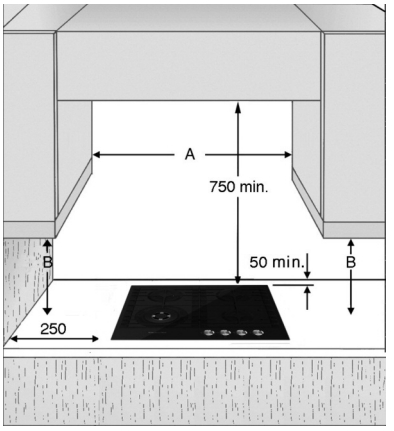
Для установки решеток над конфорками сначала поставьте правую опору, вставив штифты на крышках в прорези в решетке, затем поставьте левую опору, вставив штифты на крышках в прорези в нижней части решетки; введите их в петли на правой решетке.



Расстояние между варочной панелью и вытяжкой или кухонными шкафами (мм)

При установке вытяжки над варочной панелью соблюдайте указания в руководстве по установке вытяжки и обеспечьте правильное расстояние между вытяжкой и варочной панелью.





Примечание: Если расстояние «A» между настенными шкафчиками составляет от 600 мм до 730 мм, высота «B» должна составлять не менее 530 мм.
Если расстояние «A» между настенными шкафчиками превышает ширину варочной панели, высота «B» должна составлять не менее 400 мм.

Таблица инжекторов

Категория II2H3B/P

Тип газа	Тип горелки	Обозначение инжектора	Номинальная тепловая мощность (кВт)	Номинальный расход	Пониженная тепловая мощность (кВт)	Давление газа (мбар)		
						мин.	ном.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) **G20**	Двухконтурная (внешний и внутренний контуры) Внутренний контур	130H3 +70H1 70H1	3,70 0,90	352 л/час 86 л/час	2,20 0,30	17	20	25
	Средняя	97A	1,75	167 л/ч	0,35			
	Вспомогательная	78C	1,00	95 л/ч	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (бутан) **G30** (пропан) **G31**	Двухконтурная (внешний и внутренний контуры) Внутренний контур	80 + 41 41	3,30 0,90	240 г/ч 65 г/ч	2,20 0,30	25	30	35
	Средняя	68A	1,75	127 г/ч	0,35			
	Вспомогательная	50A	1,00	73 г/ч	0,30			

Тип газа	Конфигурация модели 4 горелки 2C 3,7 кВт	Номинальная тепловая мощность, кВт	Общий номинальный расход	Воздух ($м^3$) необходимый для сгорания 1 $м^3$ газа
G20 20 мбар	2C-2SR -1AUX	8,20	781 л/час	9,52
G30-G31 28-30 мбар	2C-2SR -1AUX	7,80	567 г/ч	30,94

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

Меры предосторожности и рекомендации

Для того чтобы результаты использования варочной панели оказались максимально эффективными, внимательно изучите настоящее руководство и сохраняйте его для консультаций в будущем.

- Данное руководство действительно только для тех стран, символы которых указаны на табличке технических данных варочной панели.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, элементы из полиуретана и др.) представляют собой потенциальную опасность для детей и поэтому подлежат тщательной утилизации.
- **Проверьте прибор на отсутствие повреждений при транспортировке и перед установкой снимите с него всю защитную упаковку и пленку.**
- **Данный прибор (варочная панель категории 3) предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование (например, для обогрева помещений) должно рассматриваться как ненадлежащее и опасное.**
- **Установка и подключение данного прибора к сети газоснабжения или электросети должна выполняться только специалистами соответствующей квалификации с учетом действующих законодательных требований.**
- **Данный прибор должен устанавливаться и использоваться в соответствии с действующими стандартами только в хорошо проветриваемых помещениях. Перед установкой и эксплуатацией данного прибора внимательно изучите настоящее руководство.**
- **Тип газа, на который отрегулирован прибор, и давление подачи газа указаны на этикетке, расположенной на нижней стороне варочной панели. В случае использования газа другого типа см. указания в разделе "Переоборудование под другой тип газа" на странице 11.**

Примечание:

- Неправильная установка решеток-подставок для посуды может стать причиной повреждения варочной панели. Во избежание этого следите за тем, чтобы единственными частями решеток-держателей, касающимися поверхности варочной панели, были резиновые ножки, расположенные с нижней стороны. Кроме этого, никогда не двигайте решетки-подставки по поверхности варочной панели.
- Никогда не используйте на стеклокерамической поверхности следующие предметы:
  - чугунные жаровни и глиняные кастрюли и сковороды.
  - предметы, конвектирующие тепло (например металлические решетки).
  - две горелки одновременно для нагрева одной единственной посуды.
- При использовании прибора в течение длительного времени может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции (можно открыть окно или увеличить скорость воздушного потока вытяжки).

Предупреждение

- При использовании варочной панели не подпускайте к ней детей и не разрешайте им играть с ручками и другими частями прибора.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не владеющими достаточной информацией об использовании прибора. Указанные лица допускаются к эксплуатации прибора только после получения соответствующей информации и инструкций от лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с решетками-подставками для посуды. Маленькие дети могут случайно проглотить резиновые ножки, расположенные с нижней стороны решеток-подставок, и получить серьезную травму или задохнуться.
- Перед тем как устанавливать решетки-подставки для посуды на варочную панель, убедитесь, что резиновые ножки находятся на своих местах.
- Каждый раз по окончании использования варочной панели проверяйте, чтобы ручки управления находились в положении выключения, и закрывайте кран подачи газа на трубе или баллоне.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на задней стороне прибора не были закрыты или засорены.

Защита окружающей среды

Упаковочный материал
Упаковка изготовлена из материалов, пригодных для вторичной переработки и обозначенных соответствующим символом ♺. Внимательно и ответственно отнеситесь к утилизации всех упаковочных материалов.

Изделие
Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные 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 на то, что данный прибор подлежит утилизации отдельно от бытовых отходов. Утилизация данного прибора должна осуществляться через пункт приема WEEE в соответствии с местными требованиями охраны окружающей среды при утилизации отходов. Чтобы узнать, где находится ближайший пункт приема, обращайтесь в местную администрацию.

Заявление об экодизайне

Данный прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента № 66/2014 и Европейского Стандарта EN 30-2-1.

Установка

Техническая информация для персонала, выполняющего установку

- Данный прибор может встраиваться в столешницу толщиной от 20 мм до 40 мм.
- Если под варочной панелью не планируется размещать духовой шкаф, следует установить под ней теплоизолирующую панель во избежание повреждения самой варочной панели и содержимого кухонных шкафов. Теплоизолирующая панель должна закрывать всю нижнюю сторону варочной панели и быть установлена таким образом, чтобы она находилась на расстоянии не менее 20 мм от нижней стороны варочной панели и не более 150 мм от нижней стороны столешницы.
- Данная варочная панель идеально подходит для использования в сочетании с любым духовым шкафом из линейки KitchenAid. За использование варочной панели в сочетании с духовым шкафом любых других марок производитель ответственность не несет.
  За использование варочной панели в сочетании с духовым шкафом любых других марок производитель ответственность не несет.

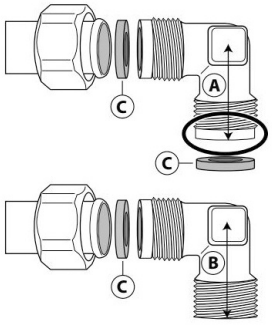
Перед установкой прибора проверьте следующее:

- **Внимание: Так как прибор имеет большой вес, рекомендуется осуществлять установку силами двух человек.**
- Параметры варочной панели и системы газоснабжения (тип и давление газа) должны быть совместимы (см. технические данные на варочной панели и в таблице на странице 6).
- Кухонные шкафы и приборы, находящиеся в непосредственной близости от варочной панели, должны обладать достаточной жаропрочностью и соответствовать местным нормам.
- Дым, образующийся при сгорании газа, должен удаляться из воздуха в помещении с помощью вытяжки или электрического вентилятора, установленного на стене и/или окнах в соответствии с действующими нормами.
- Воздух может естественным образом циркулировать через подходящее отверстие диаметром не менее 100 см^2. Это отверстие:
  - должно быть постоянным и находиться в стене проветриваемого помещения, а также обеспечивать приток наружного воздуха.
  - должно быть выполнено таким образом, чтобы его невозможно было случайно загородить изнутри или снаружи.
  - должно быть защищено пластмассовой или металлической решеткой диаметром также не менее 100 см^2.
  - не должно находиться в месте, где осуществляется вытяжка дыма, образующегося при сгорании газа.

Подключение к сети газоснабжения

ВНИМАНИЕ! Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

- Система газоснабжения должна соответствовать местным нормам.
- Местные нормы, действующие в некоторых странах, можно найти в разделе "Местные требования к подключению". В случае отсутствия информации по требуемой стране запросите подробности у специалиста, выполняющего установку.
- Подключение варочной панели к системе газоснабжения или газовому баллону должно выполняться с использованием жесткой медной или стальной трубы с шарнирным соединением, соответствующей местным нормам, либо с использованием гибкой бесшовной трубы из нержавеющей стали, также соответствующей местным требованиям. Максимальная длина трубы не должна превышать два погонных метра.
- Соедините колено (**A**)* или (**B**)* из комплекта поставки к магистральной трубе варочной панели и зафиксируйте шайбой (**C**) из комплекта поставки в соответствии со стандартом EN 549.



* Используйте колено (**A**) для Франции и колено (**B**) для всех остальных стран.

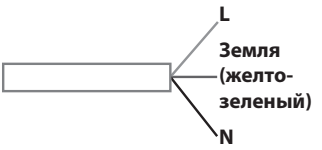
ВАЖНО: При использовании трубы из нержавеющей стали она должна быть установлена таким образом, чтобы она не соприкасалась ни с одной подвижной частью кухонной мебели. Она должна быть проложена в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступна для осмотра по всей длине.

- После подключения прибора к системе газоснабжения проверьте отсутствие утечки газа с помощью мыльного раствора. При включенных горелках поверните ручки управления из максимального в минимальное положение для проверки стабильности пламени.

Подключение к электросети

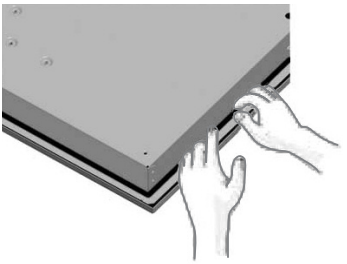
Электрическое подключение должно соответствовать действующему законодательству и выполняться только квалифицированным и компетентным специалистом.

- Информация о напряжении и потребляемой мощности указана на табличке технических данных.
- **Данный прибор должен быть обязательно заземлен.**
- **При установке данного прибора рекомендуется установить также приспособление для отключения всех полюсов с контактами с размыканием 3 мм.**
- **В случае повреждения кабеля питания он должен быть заменен на идентичный кабель (H05V2V2-FT90 °C или H05RR-F). Для выполнения этих работ рекомендуется обращаться к специалистам нашей Сервисной службы. Обращайтесь в Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.**
- **Не используйте удлинители.**
- **Производитель не несет ответственность за травмы людей или животных и за повреждения материальных ценностей, ставших результатом невыполнения указанных выше условий.**



Установка

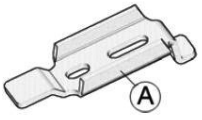
Очистите поверхность вокруг кромок и установите уплотнитель из комплекта поставки на варочную панель, как показано на рисунке.

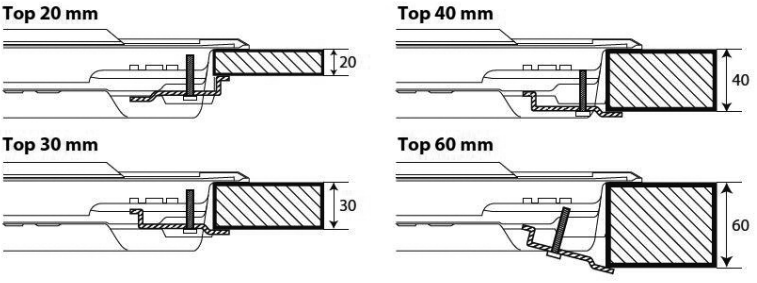


Вставьте варочную панель в вырез в столешнице, сделанный по размерам, указанным в руководстве.

Примечание: Длина кабеля питания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять со столешницы.

Для фиксации варочной панели используйте скобы (A) из комплекта поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия, указанные стрелками, и вверните их до упора (в зависимости от толщины столешницы) (см. следующие рисунки).





Переоборудование под другой тип газа

При использовании типа газа, отличного от указанного на табличке технических данных и оранжевой этикетке, расположенной на задней стороне варочной панели, необходимо заменить инжекторы, а также отрегулировать подачу первичного воздуха для горелки WOK (см. таблицу инжекторов на странице 6). Оранжевую этикетку следует снять и хранить вместе с руководством.

Используйте регуляторы давления, позволяющие обеспечить значения давления газа, указанные на странице 6

- 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 после этого ручки управления поворачиваются с трудом, обратитесь в нашу Сервисную службу через Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026. Его специалисты произведут замену, предварительно убедившись в том, что кран поврежден.

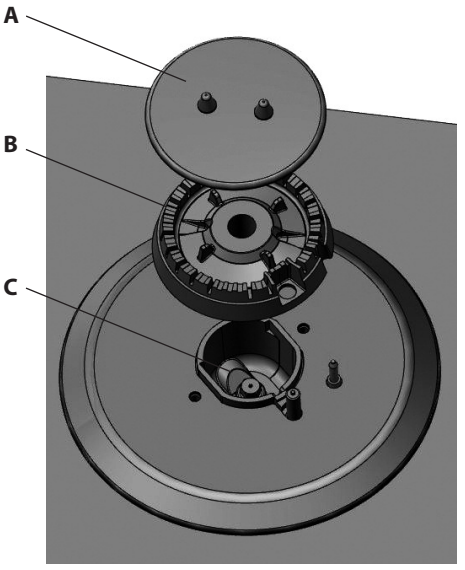
Замена инжекторов

Примечание: Для определения правильного типа инжектора см. таблицу на странице 6.

Традиционные горелки (T)

1. Снимите крышку (**A**).
2. Снимите пламярассекатель (**B**).
3. Выверните инжектор (**C**) с помощью шестигранного ключа на 7 мм.
4. Установите вместо него инжектор, соответствующий новому типу газа.
5. Установите горелки и решетки-подставки на место.

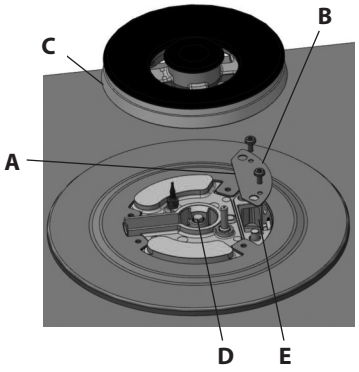
Примечание: Перед установкой варочной панели не забудьте наклеить калибровочную этикетку, входящую в комплект поставки запасных инжекторов, на нижнюю сторону варочной панели.



Замена инжекторов горелки WOK

Для замены инжекторов в специальной горелке:
1. Снимите пламярассекатель (**C**), винты (**B**) крепления крышки (**A**) и саму крышку.
2. Выверните внутренний (**D**) и внешний инжекторы (**E**) с помощью шестигранного ключа с раствором на 7 мм.
3. Замените инжекторы.
4. Установите крышку, винты и пламярассекатель на место.

Примечание: Проверьте следующее:
1. После замены пламярассекатель (**C**) правильно расположен на горелке.

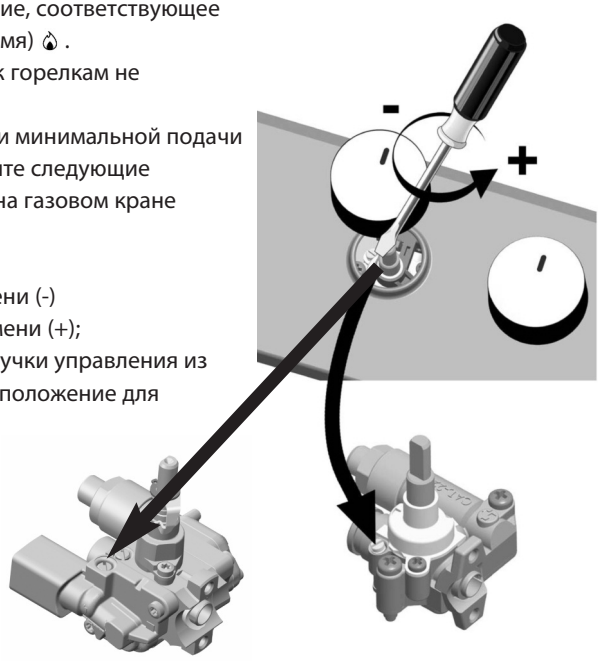


Регулировка минимального пламени на газовых кранах

Кран установлен в самое нижнее положение, соответствующее минимальному уровню подачи (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 увеличения высоты пламени (-)
2. Ослабьте для уменьшения высоты пламени (+);
3. При включенных горелках поверните ручки управления из максимального в минимальное положение для проверки стабильности пламени.

Завершив регулировку уровня, закройте уплотнители замазкой.



Чистка и уход

Перед выполнением чистки и/или технического обслуживания отсоедините варочную панель от электросети и подождите, пока она остынет.
Для содержания варочной панели в идеальном состоянии удаляйте остатки пищи и очищайте ее после каждого использования.

Очистка варочной панели:
- Мойте поверхности варочной панели слегка теплой водой и/или нейтральным моющим средством, 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 и высоким содержанием кислоты могут стать причиной неустранимых повреждений варочной панели. Перед использованием чистящих средств внимательно изучите этикетку на упаковке, чтобы убедиться, что средство подходит для этих целей.
- 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 используйте абразивные чистящие средства и жесткие мочалки.
- Не используйте пароочистители.
- Не используйте горючие вещества.
- Все эмалированные и стеклянные детали должны регулярно очищаться с помощью теплой воды и нейтрального моющего средства.

Чистка и уход за газовыми горелками

Для облегчения чистки можно снять горелки и решетки-подставки для посуды.
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 странице 12) выполнена из латуни и при нагревании начинает блестеть естественным блеском. Очищайте ее после каждого использования с помощью чистящих средств, специально предназначенных для латуни. Для очистки внешней крышки горелки (**C** на странице 12) используйте горячую воду и мягкое чистящее средство. Никогда не используйте абразивные чистящие средства или губки, так как они могут повредить специальные покрытия поверхностей.
2. Тщательно ополаскивайте и высушивайте.
3. Установите горелки и крышки обратно на их места.
4. При установке решеток-подставок для посуды на место убедитесь в правильности их положения на каждой горелке.

Примечание: Кончики электронных запальных свечей и термопары должны регулярно очищаться для поддержания их в рабочем состоянии. Тщательно протирайте их влажной тканью. Аккуратно удаляйте остатки пищи с помощью зубочистки.

Во избежание повреждения электронных запальных свечей используйте варочную панель только с правильно установленными горелками и решетками-подставками для посуды.

Поиск и устранение неисправностей

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

Неисправность: Горелка не загорается или пламя нестабильное. Проверьте:

1. Не прервана ли подача газа или напряжения и повернута ли ручка управления.
2. Не закончился ли газ в баллоне.
3. Не засорены ли отверстия в горелке.
4. Не загрязнен ли кончик электронной запальной свечи.
5. Все ли части горелки находятся в правильном положении.

Неисправность: Пламя гаснет. Проверьте:

1. Была ли ручка управления нажата надлежащим образом при включении горелки или оставалась ли нажатой в течение необходимого времени для активации предохранительной термопары.
2. Не засорены ли отверстия в горелке в области термопары.
3. Не загрязнен ли кончик термопары.

Неисправность: Посуда стоит неустойчиво. Проверьте:

1. Абсолютно ли плоское дно у посуды.
2. Стоит ли посуда по центру горелки.
3. Правильно ли расположены решетки-подставки и все ли резиновые ножки вставлены.

Если, несмотря на выполнение всех этих проверок и выключения и повторного включения варочной панели проблемы сохраняются, 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 телефону 00800-3810-4026. Мы сможем оказать вам более эффективную помощь, если вы предоставите нам следующую информацию:

- Краткое описание неисправности.
- Номер модели и серийный номер прибора.
- Сервисный номер (номер, следующий после слова SERVICE на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора); Сервисный номер можно найти в гарантийном талоне.
- Ваше имя, полный адрес, включая почтовый индекс и номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. - Социо Унико

Viale G.Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Телефон: +39 0332 759111 - Факс: +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Напечатано в Италии
06/16

400010888003