

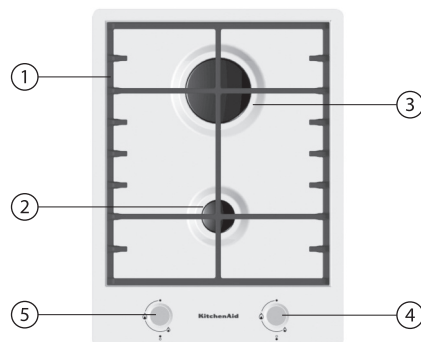
Руководство по эксплуатации

KitchenAid

Описание изделия и используемые символы	4
Использование горелок	4
Практические советы по использованию газовой плиты	5
Установка подставок для кухонной посуды	5
Расстояния относительно вытяжки и кухонной мебели (мм)	6
Таблица инжекторов	7
Меры предосторожности и общие рекомендации	7
Охрана окружающей среды	8
Заявление об экодизайне	9
Установка	9
Подключение к системе подачи газа	10
Подключение к электрической сети	10
Установка	11
Настройка на различные типы газа	11
Замена форсунок	12
Регулирование минимального пламени кранов	12
Чистка и уход	13
Уход за газовыми горелками	13
Руководство по устранению неисправностей	14
Послепродажное обслуживание	14

Описание изделия и используемые символы

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



Символы состояния

- Выкл
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

Использование горелок

Включение горелок:

1. Поверните соответствующую регулировочную ручку против часовой стрелки и установите отметку напротив символа максимального пламени 🔥.
2. Для включения горелки нажмите на регулировочную ручку.
3. После того как горелка зажглась, держите ручку нажатой в течение 5 секунд, чтобы активизировать термопару безопасности каждой горелки. В случае непроизвольного угасания пламени (порыв воздуха, кратковременный перебой в подаче газа, попадание жидкости и пр.) термопара перекроет подачу газа к горелке.

Если горелка не загорится в течение 15 секунд, выключите ее и проверьте, правильно ли установлены пламерассекатели. Повторите попытку не ранее чем через минуту.

Если горелка потухла после отпускания ручки, термопара не сработала. Подождите не менее минуты и повторите сначала пп. 1-3.

Практические советы по использованию газовой плиты

В целях оптимального использования вашей плиты изучите инструкцию.

- Используйте кастрюли с диаметром дна, подходящим к размеру горелки (см. таблицу на этой странице).
- Используйте кастрюли с плоским дном на всех конфорках, кроме многоконтурной конфорки Wok.
- Во время приготовления пищи не наливайте слишком много воды и пользуйтесь крышкой.
- Убедитесь, что кастрюля полностью помещается на решетке под посуду, не выступая за ее пределы.

Никогда не используйте:

- Чугунные кастрюли, каменные решетки или терракотовую посуду, поскольку они могут повредить решетки под посуду.
- проводники типа металлических сеток и пр.
- Две горелки одновременно под одной емкостью, например, утятницей.

Внимание:

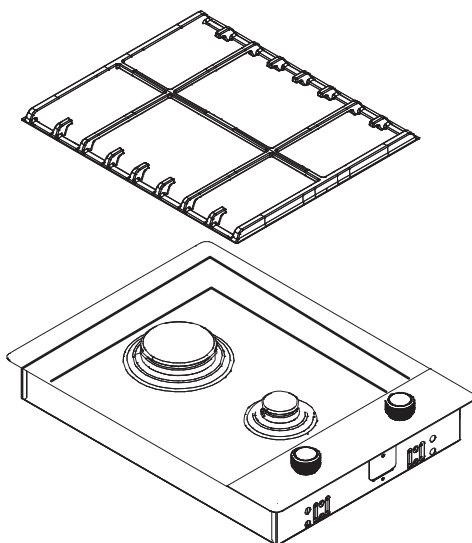
Чтобы не оцарапать плиту, не ставьте и не перемещайте по ней перевернутые вверх дном решетки под посуду.

В противном случае стеклокерамическая панель может быть повреждена или разбита, ставя под угрозу безопасность вашего прибора.

Горелка	Ø Кастрюли
мощная	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 поставляется без воздуховода для удаления продуктов сгорания.

Рекомендуется устанавливать прибор в помещениях с достаточной вентиляцией в соответствии с действующим законодательством.

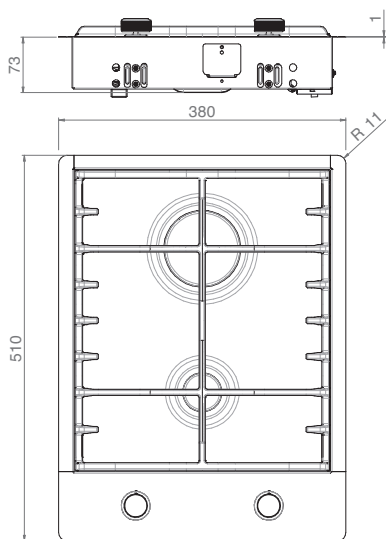
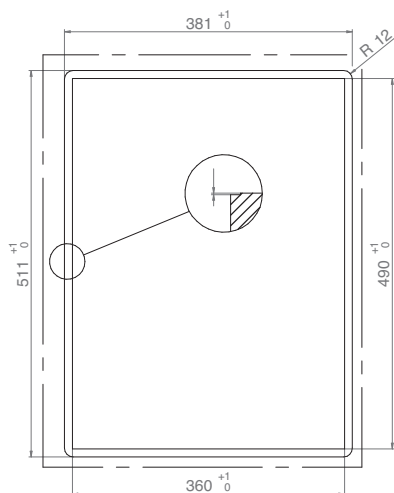
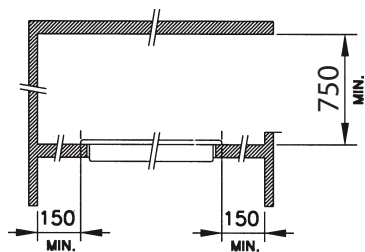
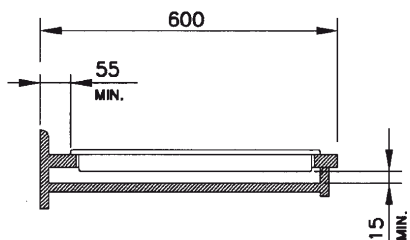
Подача воздуха, необходимого для горения, должна быть не меньше $2,0 \text{ м}^3/\text{ч}$ на каждый киловатт установленной мощности. См. таблицу мощности горелок.

Примечание:

Прибор имеет класс установки 3.

Параметры настройки прибора указаны на 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 принадлежность Domino Connector 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 II2H3

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

Тип используемого газа	Конфигурация модели 2 горелки	Номинальная тепловая мощность, кВт	Общий номинальный расход газа	Воздух (м³), необходимый для сгорания 1 м³ 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

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

Меры предосторожности и общие рекомендации

В целях оптимального использования вашей плиты тщательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и сохраняйте его для дальнейшей консультации.

- Это руководство действительно только для стран, чей символ указан на паспортной табличке.
- Упаковка (пластиковые пакеты, пенополиуретан и т.д.) представляет потенциальную опасность для детей и требует бережного обращения.
- **Перед установкой проверьте прибор на отсутствие повреждений, полученных во время доставки, затем снимите всю защитную упаковку и пленку.**
- **Данная плита (кат. 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование (например, для обогрева помещения) считается неприемлимым и опасным.**
- **Установка и подключение данного прибора к газораспределительной или электросети должно осуществляться квалифицированным специалистом в рамках действующего законодательства.**
- **Данный прибор должен быть установлен в**

соответствии с действующими нормативами и может быть использован только в хорошо вентилируемых помещениях. Перед установкой и использованием внимательно прочтите инструкцию.

- **Предварительно установленный штуцер подключения к газораспределительной сети и давление газа указаны на паспортной табличке, наклеенной снизу. В случае использования другого типа газа, действуйте согласно параграфу «Настройка на разные типы газа» на стр. 11.**

Примечание:

- Неправильное размещение решеток под посуду может поцарапать плиту. Во избежание этого убедитесь, что решетки опираются на плиту только резиновыми ножками, находящимися на ее нижней стороне и не царапают плиту.
- На стеклокерамической панели не используйте:
 - чугунные решетки, посуду из терракоты.
 - проводники тепла (напр. металлические сетки).
 - две горелки под одной емкостью.

- В случае длительного использования может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции (путем открывания окна или увеличения мощности вытяжного устройства)


Внимание

- Не допускайте детей к включенной плите и не позволяйте им играть с регулировочными ручками или другими частями прибора.
- Данный прибор не рассчитан на пользование людьми (включая детей) с ограниченными умственными и моторными способностями или людьми с отсутствием опыта и знаний по его применению, за исключением случаев, в которых они были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с решетками под посуду. Резиновые ножки на тыльной стороне могут быть проглочены маленькими детьми и вызвать серьезные травмы или удушье.

- Перед повторным размещением решеток под посуду на панели удостоверьтесь в наличии всех резиновых ножек.
- После того как вы закончили пользоваться плитой, удостоверьтесь, что все регулировочные ручки выключены, и закройте кран подачи газа.
- Ни в коем случае не допускайте засорения вентиляционных отверстий на тыльной стороне прибора.

Охрана окружающей среды


Упаковка

Упаковочный материал пригоден к стопроцентному вторичному использованию и отмечен соответствующим символом . Обращайтесь с ответственностью с упаковочными материалами.

Прибор

Данный прибор изготовлен в соответствии с Европейскими Директивами 2012/19/ЕС и Директивами по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного прибора вы сможете предотвратить потенциально опасные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на приборе или на сопроводительной документации означает, что данный прибор не входит в категорию бытовых отходов и что он должен быть сдан в специальный пункт приемки электрических и электронных товаров в соответствии с местными нормативами по сбору отходов. За подробностями обращайтесь в местные органы власти.

Заявление об экодизайне

Данное изделие соответствует требованиям к экодизайну Европейского регламента № 66/2014 согласно европейскому стандарту EN 30-2-1.

Установка

Техническая информация для специалиста, выполняющего установку

- Это изделие можно встраивать в столешницу толщиной от 30 до 70 мм.
- Если планируется установка духового шкафа под варочной панелью, необходимо установить разделительную перегородку с минимальной площадью равной варочной панели. Данная разделительная перегородка должна находиться на расстоянии максимум 150 мм от поверхности столешницы и, в любом случае, минимум 15 мм от днища варочной панели.
В случае установки встроенного духового шкафа под варочной панелью, рекомендуется установить духовой шкаф с системой охлаждения производства компании KitchenAid. Производитель снимает с себя любую ответственность при установке духового шкафа другой марки.

Перед установкой, убедитесь, что:

- Предупреждение: принимая во внимание вес изделия рекомендуется проводить установку в присутствии двух специалистов.
- Местные условия подачи газа (тип и давление) соответствуют параметрам варочной панели (см. информацию на табличке с техническими данными и в таблице «Форсунки»).
- Обшивка панелей мебельных модулей или других приборов, которые соприкасаются с варочной панелью, выполнена из термостойкого материала, в соответствии с местным законодательством.

- Вывод паров, образовавшихся вследствие приготовления, происходит с помощью вытяжки или посредством электровентиляторов настенного или оконного типа.
- Естественная циркуляция воздуха происходит через проем, с полезной площадью поверхности не менее 100 см², со следующими характеристиками:
 - Постоянный проем в помещении, где необходимо обеспечить вентиляцию, с внешним выходом;
 - Спроектированный таким образом, чтобы входное отверстие не закрывалось ни снаружи, ни изнутри, даже произвольно;
 - Убедитесь, что установка защитных пластмассовых решеток, металлической сетки и т.д., не уменьшит поверхность вентиляционного проема;
 - Расположено на уровне пола и установлено таким образом, чтобы не нарушать функционирование вытяжки.

Подключение к системе подачи газа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

- 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 колено к магистральному патрубку варочной панели с использованием прокладки, отвечающей требованиям стандарта EN 549, как показано на рисунке.



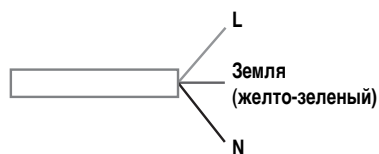
ВНИМАНИЕ! В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- 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

Подключение к электрической сети должно отвечать требованиям действующего законодательства и выполняться квалифицированным, компетентным лицом.

- Величины напряжения питания и потребляемой мощности указаны на табличке технических данных прибора.
- Данный прибор должен быть обязательно 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 всякую ответственность за травмы людей или животных либо материальный ущерб, которые могут явиться следствием несоблюдения приведенных выше указаний.



Установка

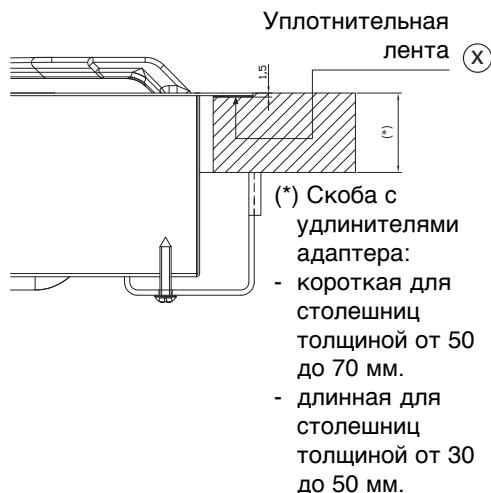
Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу как показано на рисунке. Перед установкой варочной панели проложите уплотнительную прокладку (X) вдоль всего периметра ниши для встраивания.

Размеры ниши показаны на рисунках 6-7-8-9.

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.



Настройка на различные типы газа

При использовании типа газа, отличающегося от указанного на паспортной табличке и на оранжевой этикетке, наклеенной снизу панели, необходимо заменить форсунки; при наличии конфорки Wok нужно отрегулировать подачу воздуха (см. таблицу форсунок на стр. 7). Снимите оранжевую этикетку и храните ее вместе с инструкцией.

Используйте регуляторы давления, соответствующие давлению газа, указанному в таблице на стр. 7.

- Для замены форсунок обращайтесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026 или к квалифицированному специалисту.
- В случае отсутствия нестандартных форсунок обращайтесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026
- Отрегулируйте уровень минимального пламени кранов.

Примечание: при функционировании плиты на сжиженном газе (G30/G31) регулировочный винт должен быть закручен до упора. Если регулировочная ручка поворачивается с трудом, обратитесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026, в случае действительного повреждения ручки она будет заменена.

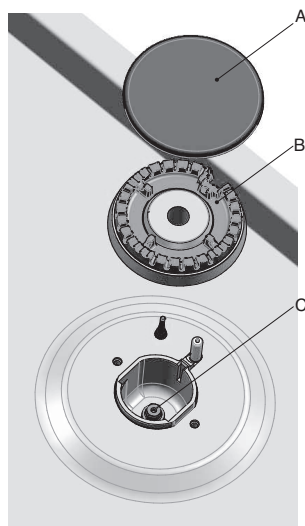
Замена форсунок

Примечание: см. таблицу на стр. 6 для выбора правильного типа форсунки.


Традиционные горелки (Т)

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

Примечание: Перед установкой плиты не забудьте наклеить этикетку с данными калибровки газа, поставленную в комплекте с форсунками.





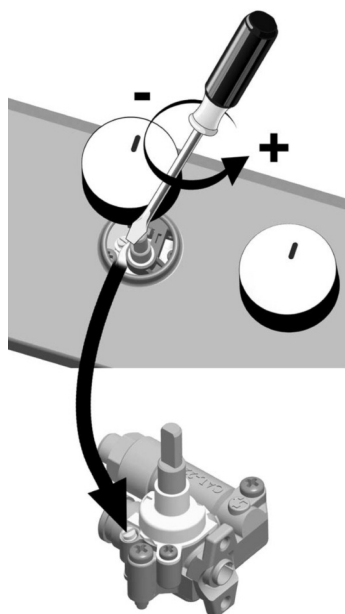
Регулирование минимального пламени кранов

При регулировании минимального пламени кран должен находиться в положении минимального пламени (символ минимального пламени) .

Не рекомендуется регулировать первичный воздух горелок.

Для корректного регулирования минимального пламени снимите регулятор и отрегулируйте винт, находящийся на кране, следуя нижеприведенным инструкциям:

1. затянуть для сокращения высоты пламени (-);
2. ослабить для увеличения высоты пламени (+);
3. при включенных горелках, переключить регуляторы с максимального положения  на минимальное положение  для проверки стабильности пламени.



Чистка и уход

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

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

Чистка поверхности варочной панели:

- Мойте поверхность варочной панели теплой водой и/или нейтральным моющим средством, затем ополаскивайте чистой водой и протирайте мягкой тряпкой или замшей.
- После продолжительного контакта с очень едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна или появиться следы коррозии; моющие средства, содержащие хлор, его производные, аммиак, а также средства, отличающиеся сильной

кислотностью, могут причинить неустраняемые повреждения варочной панели.

Рекомендуется перед использованием того или иного моющего средства внимательно ознакомиться с информацией на его этикетке, чтобы убедиться в его соответствии данному применению.

- Не допускайте продолжительного контакта поверхности варочной панели с кислыми и щелочными веществами, такими как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок.
- Рекомендуется незамедлительно удалять попавшие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.).
- Не пользуйтесь абразивными средствами и металлическими мочалками.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой и/или нейтральным моющим средством.

Уход за газовыми горелками

Для более легкой очистки снимите решетки под посуду и горелки.

1. Промойте горелки вручную в горячей воде со щадящим моющим средством для удаления въевшейся грязи, удостоверившись, что отверстия на горелках не засорены. Внутренний пламерассекатель (D), стр. 12, изготовлен из латуни и при нагревании начинает блестеть. Мойте его специальными продуктами для изделий из латуни каждый раз после использования. Используйте теплую воду со щадящим моющим средством для чистки наружного пламерассекателя горелки Wok (C) стр. 12. Не используйте абразивные вещества и металлические щетки, которые могут повредить специальные покрытия поверхностей.
2. Тщательно прополощите и высушите.
3. Поставьте горелки и пламерассекатели на их место.
4. При установке решеток удостоверьтесь, что вы поставили их на соответствующую горелку.

Примечание: свечи электроподжига в конфорках с электрозажиганием и термопары должны поддерживаться в чистоте. Регулярно чистите их влажной тканью. Засохшие остатки пищи необходимо тщательно удалять при помощи зубочистки или чего-то подобного.

Во избежание повреждений электрозажигания горелки и решетки под посуду должны всегда размещаться правильным образом.

Руководство по устранению неисправностей

Если плита не функционирует должным образом, то перед обращением в Сервисный Центр внимательно прочтите это руководство.

Горелка не загорается, или пламя неустойчиво? Удостоверьтесь, что:

1. не произошло сбоев в подаче газа или электричества, и что регулировочная ручка целиком повернута.
2. не прекратилась подача газа.
3. отверстия горелки не забиты.
4. свеча электроподжига чистая.
5. все части горелки правильно установлены.

Пламя тухнет? Удостоверьтесь, что:

1. вы нажали на ручку в течении установленного времени, необходимого для активации термопары безопасности.
2. отверстия горелки не засорены напротив термопары.
3. концевик термопары чистый.

Решетки под посуду не устойчивы?

Удостоверьтесь, что:

1. дно кастрюли совершенно плоское.
2. кастрюля размещена по центру горелки.
3. решетки под посуду правильно поставлены, резиновые ножки находятся с нужной стороны.

Если и после этого у вас возникают проблемы с включением и выключением плиты обратитесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026.

Послепродажное обслуживание

Прежде чем обратиться в наш Сервисный Центр удостоверьтесь, что проблема не может быть решена при помощи руководства по устранению неисправностей.

1. Если неисправность невозможно устранить, обратитесь к нам по тел. 00800-3810-4026. Нам понадобится от вас некоторая информация, необходимая для устранения неполадки. Вас попросят сообщить следующее:
 - краткое описание неисправности
 - номер серии и модель прибора
 - Сервисный номер (номер, указанный после слова «SERVICE» на паспортной табличке, наклеенной снизу плиты.
 - Сервисный номер указан также в гарантийном талоне.
 - ваше имя, полный адрес с индексом города и номер телефона.

Примечание: Если вы не обратитесь к нам в случае неполадок с плитой, это может значительно повлиять на безопасность и качество данного прибора.

SERVICE 0000 000 00000



Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy

Вирлпул ЕМЕА С.п.А
Виа Карло Пизакане 1
20016 Перо (Милан)) Италия

Вирпул ИМЭА С.п.А.
Карло Писаканэ көшесі н.1
20016 Пэро (ЭмАй), Италия

Вірлпул ЕМЕА С.п.А.
вуп. Карло Пізакане, 1
20016 Перо, Італія

Factory: Whirlpool EMEA S.p.A.
Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy

Завод: Вирлпул ЕМЕА С.п.А
Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Зауыт Вирпул ИМЭА С.п.А.
Мекен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Завод: Вірлпул ЕМЕА С.п.А.
Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Італія

For Russia and CU countries:
Whirlpool CIS LLC
117105, Moscow, 9 Varshavskoe highway,
build. 1B, 3rd Floor.
Call center in Russia: 8-800-100-57-31

Для России и стран Таможенного союза:
ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе,
дом 9, стр.1Б, 3 эт.
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31

Ресей және Кедендік одақ елдері үшін:
«Виерлпул Си-Ай-Эс» ЖШҚ
117105, Мәскеу қаласы, Варшава тасжолы,
9-үй, 1Б-құрылыс, 3-қабат.
Ресей Федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-100-57-31

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC
01601, Kyiv, ul. Shelkovichnaya, 42-44.
Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Для України:
ТОВ «Вірлпул Україна»
01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.
Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
Q 10/16

400010902980

