

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Завантажте повну інструкцію з експлуатації з сайту <http://docs.whirlpool.eu> або зателефонуйте за номером телефону, вказаним у гарантійному буклеті.

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ ОБЕРЕЖНО: Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяється тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином під час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться перемкнути витяжку (за наявності) на вищий рівень потужності.

⚠ Недотримання рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, може привести до займання або вибуху з подальшими матеріальними збитками або травмами.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтесь приладом – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: за процесом готування слід наглядати. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може привести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтесь загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрійте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші

легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечної використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям грatisя з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ ОБЕРЕЖНО: У разі пошкодження скла конфорки: негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; не торкайтесь поверхонь приладу; не користуйтесь приладом.

Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім приладом для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах та інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не користуйтесь приладом на вулиці.

⚠ Використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може привести до пошкодження варильної панелі: Не

ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужністю полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Якщо поверхня варильної панелі виконана зі скла, не використовуйте чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каменю каструлі та сковороди.

Не використовуйте: пристрой для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувшись ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтесь, що всі ніжки правильно встановлені.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, підключення водопостачання (за наявності) і електричних з'єднань, як і ремонтні роботи, повинні виконуватися кваліфікованим персоналом. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Недозволяється діяти на близькість до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці – існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтесь, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електростврумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжкою системою, що видає всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приглиб повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами

приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; вхідний отвір повинен бути захищеним від будь-якого блокування.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільногористування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °C.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, необхідно встановити піддон для збирання рідини (не входить в комплект) у відділенні під приладом. У разі виникнення труднощів з повертанням ручок керування потужністю пальників зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити кран пальника, якщо він виявиться несправним. Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці "Технічні умови пальників і сопел".

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальній позначці (або на заводській табличці даних).

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей прилад не під'єднаний до пристроя видалення продуктів згоряння. Його слід встановити і підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зріженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ ВАЖЛИВО: Переконайтесь, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру.

⚠ Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Підключення за допомогою жорсткої трубы (мідної або сталевої). Підключення до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці підключення газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різзю 1/2 дюйми для під'єднання газу.

⚠ Підключення безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різзою. З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із різзою 1/2 дюйми для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам актуальних національних нормативів.

⚠ ВАЖЛИВО: У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтесь, що даний прилад сумісний з системою газопостачання, якою плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад несумісний з наявною системою, див. розділ "Налаштування відповідно до іншого типу газу".

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал).

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ ВАЖЛИВО: Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній таблиці.

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) зрозетки або задопомогою багатополосного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кabel живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутись до виробника, сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни на ідентичний кабель, щоб уникнути небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтесь в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи юкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведеним будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконатися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служб утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Використовувати каструлі та сковороди, площа дна яких дорівнює площі конфорки.

Використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

За нагоди накривати каструлі кришками під час приготування.

Використовувати сковорінку, щоб заощадити електроенергію та час.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.

ТЕХНІЧНІ УМОВИ ПАЛЬНИКІВ І СОПЕЛ UA

КАТЕГОРІЯ IIH3+

Тип газу, що використовується	Тип конфорки	Маркування форсунки	Номінальна потужність теплового потоку кВт	Номінальне споживання	Номінальний обсяг споживання кВт	Тиск газу мбар		
						мін	ном.	макс.
ПРИРОДНИЙ ГАЗ (Метан) G20	Напівшвидка (SR) Допоміжна (AUX) Міні-вок (MW)	95 Z 72 X 138 A	1,65 1,00 3,50	157 л/год 95 л/год 333 л/год	0,40 0,40 2,20	17	20	25
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Бутан) G30	Напівшвидка (SR) Допоміжна (AUX) Міні-вок (MW)	63 50 93 P	1,65 1,00 3,50	120 г/год 73 г/год 254 г/год	0,40 0,40 2,20	20	28-30	35
СКРАПЛЕНИЙ ГАЗ (Пропан) G31	Напівшвидка (SR) Допоміжна (AUX) Міні-вок (MW)	63 50 93 P	1,65 1,00 3,50	118 г/год 71 г/год 250 г/год	0,40 0,40 2,20	25	37	45

Тип газу, що використовується	Конфігурація моделі 4 КОНФОРКИ	Номінальна потужність теплового потоку (кВт)	Загальний номінальний обсяг споживання	Об'єм повітря (м ³), необхідний для спалювання 1м ³ газу
G20 20 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	743 л/год	9,52
G30 28-30 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	567 г/год	30,94
G31 37 мбар	2SR - 1AUX - 1MW	7,80	557 г/год	23,80

ДЖЕРЕЛО ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ: 220-240В~50-60Гц-0,6 Вт

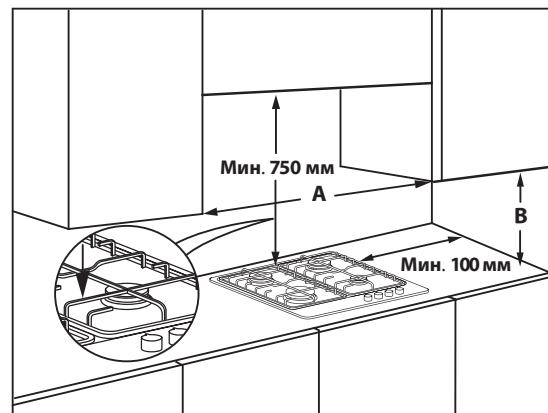
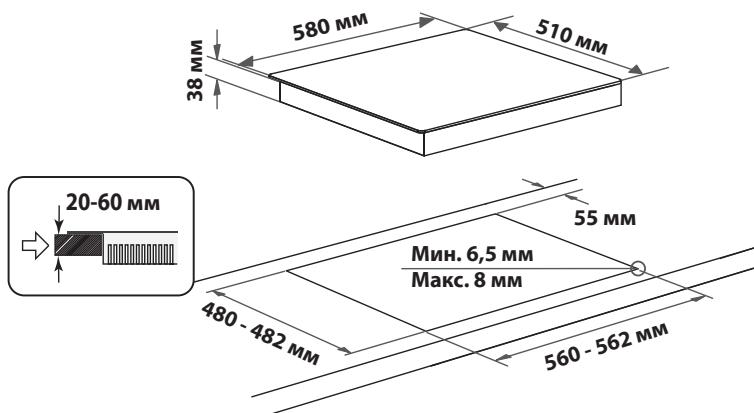


УСТАНОВЛЕННЯ (КЛАС 3)

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖУ

- Під час обслуговування приладу, його підготовки до роботи та встановлення використовуйте захисні рукавиці.
- Для будування цього продукту підйдуть робочі поверхні завтовшки 20–60 мм.
- Якщо підварильною панеллю немає духової шафи, вставте піддон щонайменше такого ж розміру, як і отвір на робочій поверхні. Цей піддон слід розмістити максимум на 150 мм нижче верхньої частини робочої поверхні, але в жодному разі не більше 20 мм від дна варильної панелі.
- Якщо ви плануєте встановлювати підварильну панеллю духову шафу, вона має бути оснащена системою охолодження.

РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



ПРИМІТКА. Якщо відстань «A» між настінними шафами має значення в діапазоні від 600 до 730 мм, висота «Б» повинна мати значення принаймні 530 мм.

Якщо відстань «A» між настінними шафами більша за ширину варильної поверхні, висота «Б» повинна мати значення принаймні 400 мм. У разі встановлення витяжки над варильною панеллю див. інструкції виробника витяжки, щоб визначити правильну відстань.

МОНТАЖ

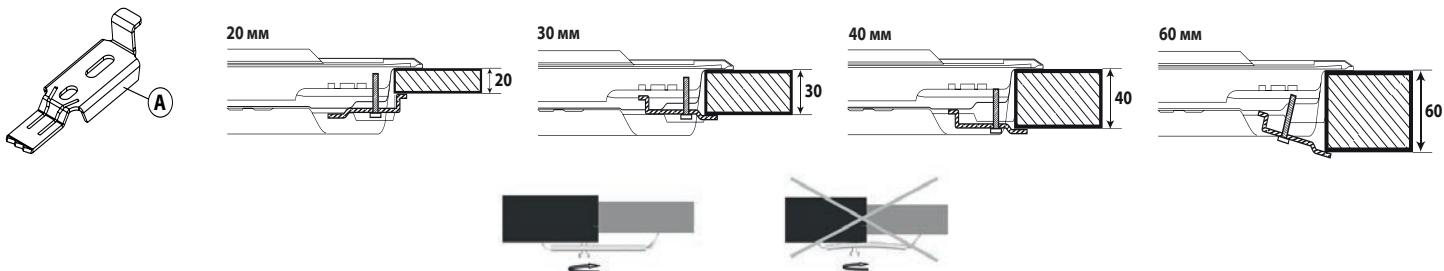
Очистивши поверхню по периметру, застосуйте до варильної панелі прокладку з комплекту постачання (див. рисунок).

Розмістіть варильну панель в отворі робочої поверхні, зробленого відповідно до вказаних у цих інструкціях розмірів.



ПРИМІТКА. Кабель живлення має бути достатньо довгим, щоб його можна було витягнути нагору.

Закріпіть варильну панель за допомогою скоб (A), що входять до комплекту. Припасуйте скоби відповідно до отворів, як показано стрілками на малюнку, а тоді затягніть їх за допомогою шурупів відповідно до товщини робочої поверхні (див. малюнки нижче).



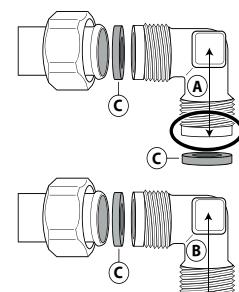
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

- З'єднайте колінчастий патрубок (A)* або (B)*, що входить до комплекту варильної панелі, з головною впусканою тробою, поставивши між ними прокладку (C), що входить до комплекту та відповідає стандарту EN 549.

* Використовуйте патрубок А у Франції, а патрубок В для всіх інших країн.

- Підключивши варильну панель до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу.

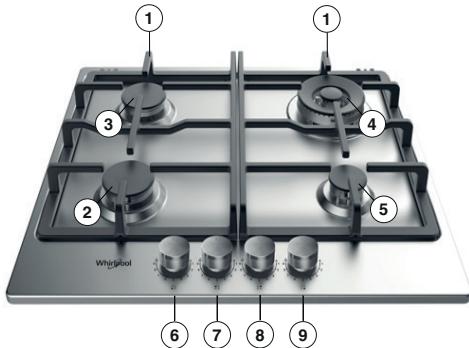
Запаліть конфорки та поверніть відповідні ручки керування потужністю конфорок у максимальне \odot , а тоді в мінімальне \ominus положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



ОПИС ВИРОБУ



1. Знімні решітки для каструлі
2. Напівшвидка конфорка
3. Напівшвидка конфорка
4. Міні-вок конфорка
5. Допоміжна конфорка
6. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
7. Ручка керування потужністю напівшвидкої конфорки
8. Ручка керування потужністю конфорки Міні-вок
9. Ручка керування потужністю допоміжної конфорки

Символи

Зафарбований круг	● Перекритий кран
Велике полум'я	● Максимальний отвір/подача й електричне запалювання
Мале полум'я	● Мінімальний отвір і знижена подача

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

⚠ Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

ВАЖЛИВО! під час використання варильної панелі може нагріватися вся її поверхня.

- Щоб запалити одну з конфорок, поверніть відповідну ручку проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я.
- Притисніть ручку до панелі керування, щоб запалити конфорку.
- Утримуйте ручку натиснутою впродовж 5–10 секунд після запалювання конфорки, щоб прилад запрацював належним чином.
- Захисний механізм цієї конфорки вимикає подачу газу на конфорку, якщо полум'я раптом зникає (через несподіваний протяг, перебой в подачі газу, википання рідини тощо).
- **Не рекомендовано утримувати ручку натиснутою понад 15 секунд. Якщо і після цього періоду часу конфорка не запалиться, засекайте хвилину, перш ніж спробувати запалити її ще раз.**

ПРИМІТКА. Якщо через певні місцеві умови та якість подачі газу виникають труднощі із запаленням конфорок, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

Полум'я конфорки може згаснути, якщо відпустити ручку. Це означає, що захисний механізм недостатньо прогрівся. У такому разі повторіть перелічені вище дії.

Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть газ ручкою регулювання та засекайте приблизно 1 хвилину перед тим як запалювати його знову.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ КОНФОРОК

Ця варильна панель має конфорки різного діаметру. Щоб ефективніше використовувати конфорки, радимо:

- використовувати каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. таблицю праворуч);
- використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном;
- використовувати правильну кількість води для приготування страв і накривати каструлі кришками;
- стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі;
- (для сковорід із випуклим дном – вок) використовувати допоміжну решітку, яку слід розташовувати тільки над багатокільцевою конфоркою;
- уникайте випадкових ударів каструлями, ґратками або іншою кухонними начиннями;
- Не залишайте порожні сковороди для барбекю на увімкненій конфорці більше 5 хвилин.

ВАЖЛИВО! Неправильне використання решіток може привести до пошкодження варильної панелі. Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

КОНФОРКА	Ø ДІАМЕТР КАСТРУЛІ
Міні-вок	Від 24 до 26 см
Напівшвидка	Від 16 до 22 см
Допоміжна	Від 10 до 14 см

Не використовуйте:

- чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди;
- пристрій для рівномірного розсювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо);
- одночасно дві конфорки для однієї посудини (наприклад, довга посудина для приготування риби).

НАЛАШТУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.

Якщо на варильну панель постачатиметься інший тип газу, ніж указано в таблиці технічних даних і на інформаційній етикетці на самій поверхні панелі, змініть форсунки. Зніміть інформаційну етикетку та зберігайте її в посібнику з інструкціями.

Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в цих інструкціях:

- Лише працівники центру післяпродажного обслуговування або кваліфіковані фахівці повинні замінювати газові форсунки.
- Форсунки, які не входять до комплекту постачання, слід замовляти в центрі післяпродажного обслуговування.
- Установіть для кранів подачі газу мінімальне значення.

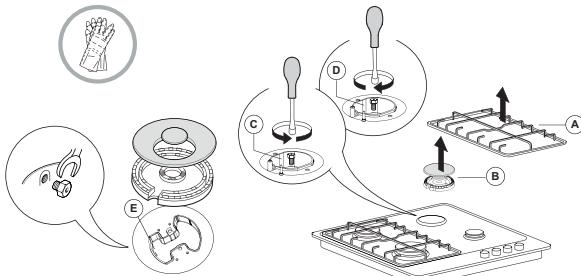
ПРИМІТКА. У разі використання зрідженої нафтового газу (G30/G31) гвинт регулювання мінімального значення потрібно максимально закрутити.

ВАЖЛИВО! У разі виникнення труднощів з повертанням ручок керування потужністю конфорок, зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб замінити несправний кран конфорки.

ВАЖЛИВО! Переконайтесь, що газовий балон або ємність із газом розміщуються належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них варильну панель.

ЗАМІНА ФОРСУНОК (див. Таблицю форсунок в Інструкціях з техніки безпеки)

- ⚠** Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.
- Зніміть решітки (**A**).
 - Витягніть конфорки (**B**).
 - За допомогою торцевого ключа відповідного розміру розкрутіть форсунку (**C**) яку потрібно замінити.
 - Замініть її на форсунку, придатну для нового типу газу.
 - Встановіть форсунку (**D**).
 - Якщо конфорка має декілька коронок, замініть форсунку (**E**) за допомогою бічного гайкового ключа.



Перш ніж установлювати варильну панель, не забудьте прикріпити табличку калібрування газу, що постачається з форсунками, щоб вона відповідала фактичним даним про калібрування подачі газу.

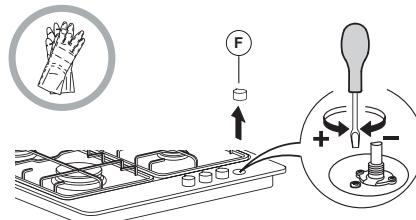
НАЛАШТУВАННЯ КРАНІВ НА МІНІМАЛЬНУ ПОДАЧУ ГАЗУ

- ⚠** Лише кваліфікований майстер повинен проводити цю процедуру.
- Налаштовувати подачу газу потрібно тоді, коли кран знаходиться в положенні мінімальної подачі (маленьке полум'я) . Первинне повітря в конфорках налаштовувати не потрібно.

Щоб пересвідчитися в правильному налаштуванні мінімальної подачі газу, зніміть ручку керування потужністю конфорки (**F**) та виконайте перелічені нижче дії:

- Закрутіть гвинт, щоб зменшити висоту полум'я (-);
- Послабіть гвинт, щоб збільшити висоту полум'я (+).

На цьому етапі запаліть конфорку та поверніть ручку керування потужністю конфорки на максимальне , а тоді на мінімальне значення, щоб перевірити рівномірність полум'я.



Завершивши налаштування, запечатайте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу.

БАГАТОРІВНЕВЕ ПОЛУМ'Я

РІВЕНЬ	МЕТОД/СПОСІБ ГОТУВАННЯ (РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ДЛЯ)	ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ
1-2	ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА	Підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду на водяній бані, розморожування дрібних порцій, заправки різotto соусом.
	БЕРЕЖНЕ ПРИГОТУВАННЯ	
3-4	ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ	Підходить для приготування на повільному вогні (рис, соуси, печена, риба) з використанням рідин (наприклад, з водою, вином, бульйоном), заправки макаронів соусом та підтримання повільногого кипіння.
	ТУШКУВАННЯ	
5-6	СМАЖЕННЯ	Підходить для пасерування, тушкування овочів, приготування протягом тривалого часу, розігрівання посуду, розварювання.
	ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ	
7-8	СТІР-ФРАЙ	Підходить для підрум'яювання, початкової стадії приготування, швидкого доведення рідин до кипіння, смаження продуктів глибокої заморозки, приготування на грилі м'яса і риби, підтримання інтенсивного кипіння.
	ГРИЛЬ	
9	ШВІДКЕ НАГРІВАННЯ	Підходить для швидкого підігрівання страв або швидкого нагрівання рідин (води).

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

- ⚠** Від'єднайте прилад від джерела живлення.

ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Усі емальовані та скляні частини слід очищувати теплою водою та нейтральним розчином.
- Під час тривалого контакту з вапнистою водою або абразивними миючими засобами на поверхнях із нержавіючої сталі можуть виникнути плями. Пролиту рідину (вода, соус, кава тощо) слід витирати одразу, ще до того, як вона засохне.
- Очищувати панель потрібно теплою водою та нейтральним миючим засобом, а тоді витирати насухо за допомогою м'якої тканини чи замші. Бруд від припалених решток їжі видаляйте за допомогою спеціальних очисників для поверхонь із нержавіючої сталі.

ПРИМІТКА. Нержавіючу сталь слід чистити тільки за допомогою м'якої тканини або губки.

- Не використовуйте абразивні чи ѹдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.
- Ніколи не застосовуйте пристрої, у яких для очищення використовується пара.
- Не використовуйте займисті продукти.
- Не заливайте кислотні або лужні речовини, наприклад оцет, гірчицю, сіль, цукор чи лимонний сік на варильній панелі.

ОЧИЩЕННЯ ЧАСТИН ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Чистьте скляні та емальовані частини лише за допомогою м'якої тканини чи губки.
- Решітки, кришки конфорок і конфорки можна також зняти, щоб почистити їх.
- Очищайте їх вручну за допомогою теплої води з неабразивним миючим засобом, видаляючи будь-які рештки їжі. Перевірте, чи жоден з отворів конфорки не забився.

- Промийте та висушіть їх.
- **Чавунну решітку можна мити в посудомийній машині.**
Перед тим, як помістити решітки в низ посудомийної машини, видаліть решітки їжі, що пригоріла.
- Вставте конфорки у відповідні гнізда та належним чином накрійте конфорки кришками.
- Ставлячи на місце решітку, переконайтесь, що місце для каструлі збігається з конфоркою.

- Для забезпечення справної роботи на моделях, що містять поршень електричного запалювання та захисний механізм, слід ретельно очищати край поршня. Часто перевіряйте ці елементи, а в разі необхідності чистьте їх вологою тканиною. Будь-які припалені решітки їжі слід видалити за допомогою зубочистки або голки.

ПРИМІТКА. Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли конфорки знаходяться не на своїх місцях.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте "Посібник з усунення несправностей", щоб визначити проблему.

1. Конфорка не запалюється або полум'я нерівномірне

Перевірте, чи:

- не перекрита подача газу та джерело живлення, а особливо, чи відкритий кран подачі газу;
- газовий балон (зріджений газ) не порожній;
- не забиті отвори конфорки;
- не забруднена вилка розетки;
- усі частини конфорки розташовані правильно;
- біля варильної панелі немає протягів.

2. Конфорка гасне

Перевірте, чи:

- під час запалювання конфорки ви протягом тривалого часу утримували натиснуту ручку керування потужністю конфорки, щоб активувати захисний механізм;

- не забиті отвори конфорки біля термопар;
- не забруднено край захисного механізму;
- правильно налаштовано мінімальну подачу газу (див. відповідний розділ).

3. Резервуари конфорки нестабільні

Перевірте, чи:

- дно резервуара ідеально рівне;
- резервуар розміщено на конфорці рівно по центру;
- не переплутано місця решіток і їх правильно встановлено.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register.

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНИ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

ЯКЩО ПІСЛЯВІЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКАНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаній у гарантійному талоні, або дотримуйтесь інструкцій на сайті www.whirlpool.eu.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;

- серійний номер (номер після слова SN на паспортній таблиці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



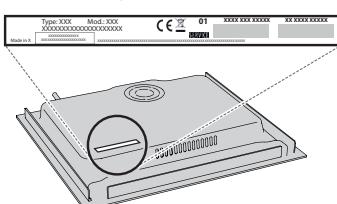
Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).



Whirlpool

400011639831