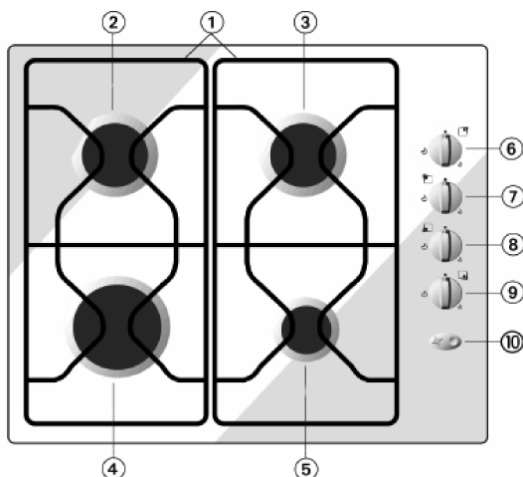


AKM 516/JA  
AKM 202/IX  
AKM 260/IX  
AKM 274/IX



1. Съемные решетки для кухонной посуды
- 2-3. Горелки средней мощности
- 4-5. Горелки большой мощности и вспомогательная
- 6-9. Ручки управления
10. Кнопка электрического розжига (если таковая имеется)

#### Символы

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| Затемненный кружок | ● | Кран закрыт                                 |
| Сильное пламя      | ☀ | Кран максимально открыт/максимальная подача |
| Слабое 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 несколько 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 для обеспечения правильного срабатывания предохранительного устройства. Если пламя горелки внезапно гаснет (из-за сквозняка, прекращения подачи газа, пролившейся жидкости и т.д.), это предохранительное устройство немедленно прекращает подачу газа на горелку.
- **Нельзя держать ручку нажатой дольше 15 секунд. Если по истечении этого времени горелка не загорится, подождите не менее одной минуты, прежде чем делать новую попытку зажечь ее.**  
**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 ей, 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 1 в сторону положения 6 температура конфорки увеличивается. Для выключения конфорки поверните ручку на 0.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКАМИ

Для того чтобы результаты пользования горелками оказались более эффективными, придерживайтесь следующих правил:

- используйте кастрюли и сковороды подходящего для горелок размера (см. таблицу справа);
- использовать только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- готовьте пищу в соответствующем количестве воды, не снимая при этом крышку.

| Горелка          | Диам. кастрюли |
|------------------|----------------|
| большой мощности | от 24 до 26 см |
| средней мощности | от 16 до 22 см |
| вспомогательная  | 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 попадающие на варочную панель брызги (воды, соусы, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут. Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте 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 коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора и металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следы кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

### ЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте 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 осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок, а корпуса горелок были установлены в соответствующие гнезда на поверхности варочной панели. При установке каждой решетки удостоверьтесь в том, что она правильно совмещена с выступом на крышке горелки.
- Для обеспечения нормальной работы панелей, снабженных свечами электроподжига и предохранительными термооарами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить 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. Лбый другой способ ее использования (например, для отопления помещения) следует считать ненадежным, 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 необходимой величине давления газа в магистрали приведены на табличке технических данных, которая расположена под варочной панелью. Если прибор настроен на тип газа, отличный от имеющегося, см. параграф "Переоборудование на различные типы газа".**

## ПРИМЕЧАНИЯ:

- Неправильное пользование решетками 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, нельзя использовать:
  - чугунные жаровни и керамические кастрюли и сковороды
  - устройства для рассеивания тепла (например, металлические сетки)
  - 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 и безопасностью.
- Не разрешайте детям подходить близко к варочной панели во время ее работы, а также сразу после ее выключения.




**Внимание!** Защитные резиновые опоры на решетках для кухонной посуды представляют опасность для маленьких детей, которые могут задохнуться, подавившись ими. После снятия решеток всегда проверяйте правильность установки всех резиновых опор.

**Внимание!** Стеклопанель крышка (если таковая имеется) в случае перегрева может лопнуть. Прежде чем закрывать ее, убедитесь, что все горелки выключены.

Закончив пользование плитой, убедитесь в том, что ручки находятся в положении OFF (ВЫКЛ), и закройте вентиль подачи газа от сети или вентиль на баллоне

## 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/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает на то, что с данным прибором нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Прибор 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 переработке обратитесь в местные органы власти, в службу по удалению бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

### 3. Декларация соответствия

- Данная варочная панель разработана, изготовлена и реализуется в соответствии со следующими нормами:
  - требованиями по технике безопасности Директивы ЕЕС “Газовые приборы” 90/396;
  - требованиями по технике безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей собой Директиву 73/23/ЕЕС с последующими изменениями);
  - требованиями по защите Директивы ЕЕС по электромагнитной совместимости (EMC) 2004/108/СЕ;
  - требованиями Директивы ЕЕС 93/68.
- Данная варочная панель предназначена для приготовления пищи и соответствует норме ЕЕС (CE) 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

Проверьте:

- не перекрыта ли подача газа или электропитания и открыт ли вентиль подачи газа;
- не закончился ли газ в баллоне для сжиженного газа;
- не забиты ли отверстия горелки;
- не загрязнен ли наконечник свечи электроподжига;
- правильно ли установлены все элементы горелки;
- нет ли сквозняков рядом с варочной панелью.

### 2. Пламя горелки гаснет

Проверьте:

- удерживалась ли при выполнении розжига ручка в нажатом состоянии достаточно долго для того, чтобы нагрелось предохранительное устройство;
- не забиты ли отверстия горелки, находящиеся рядом с термопарой;
- не загрязнен ли наконечник предохранительного устройства;
- правильно ли отрегулирована минимальная подача газа (см. соответствующий раздел).

### 3. Кухонная посуда неустойчива

Проверьте:

- имеет ли посуда совершенно ровное и плоское дно
- установлена ли посуда по центру горелки;
- не перепутаны ли местами решетки и правильно ли они установлены;

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

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

- описание неполадки или проблемы;
- 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.**

**ЗАПЧАСТИ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.**

**SERVICE** 0000 000 00000



## ВЫПОЛНЕНИЕ МЕСТНЫХ НОРМАТИВОВ

### Требования к вентиляции

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

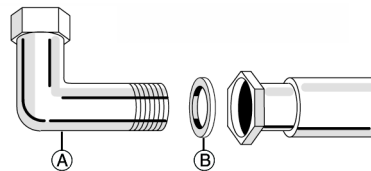
### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО УСТАНОВКУ

- Это изделие может встраиваться 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 под варочной панелью предполагается установить духовку, то эта духовка должна быть произведена компанией Whirlpool и оборудована системой охлаждения. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, если под варочной панелью будет установлена духовка другой марки.
- Прежде чем начать установку, убедитесь в соблюдении следующих условий:
  - 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.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

- Система подачи газа должна удовлетворять местным нормам.
- В разделе “Национальные нормы” указаны нормы, используемые 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 коленчатый патрубок соединительной деталью, входящей в комплект поставки.

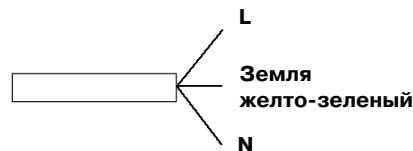


**Внимание!** В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен устанавливаться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться по участку, на котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- 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 подключайте ее к электрической сети через однополюсный 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). Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

## МОНТАЖ

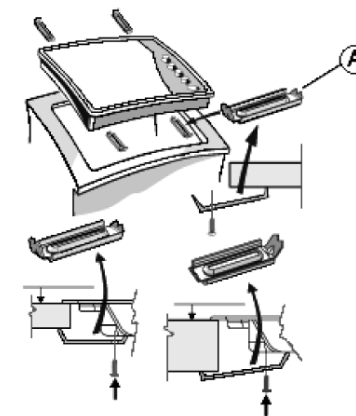
Очистите поверхность прокладки, поставляемой вместе с прибором, по всему периметру и наложите ее на варочную панель, как показано на рисунке.



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.



### ПЕРЕБОРУДОВАНИЕ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ 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.

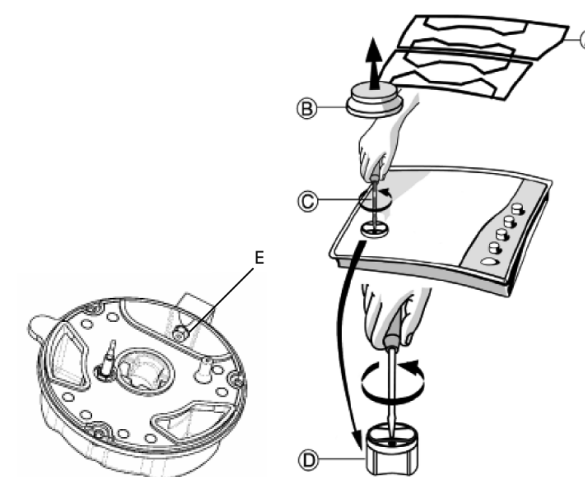
**Примечание:** При использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31), винт, регулирующий минимальную подачу газа, должны быть затянуты до упора.

**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 ее 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 данными, касающимися нового типа газа, таким образом, чтобы она закрыла собой табличку, относящуюся к предыдущему типу газа








## РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРАНОВ, СООТВЕТСТВУЮЩЕГО МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ ГАЗА

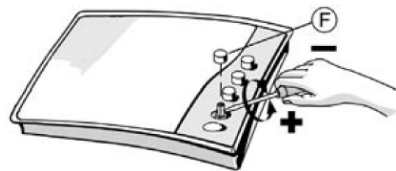
Для того чтобы правильно отрегулировать минимальное пламя, снимите ручку и выполните следующие действия:

- 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 .

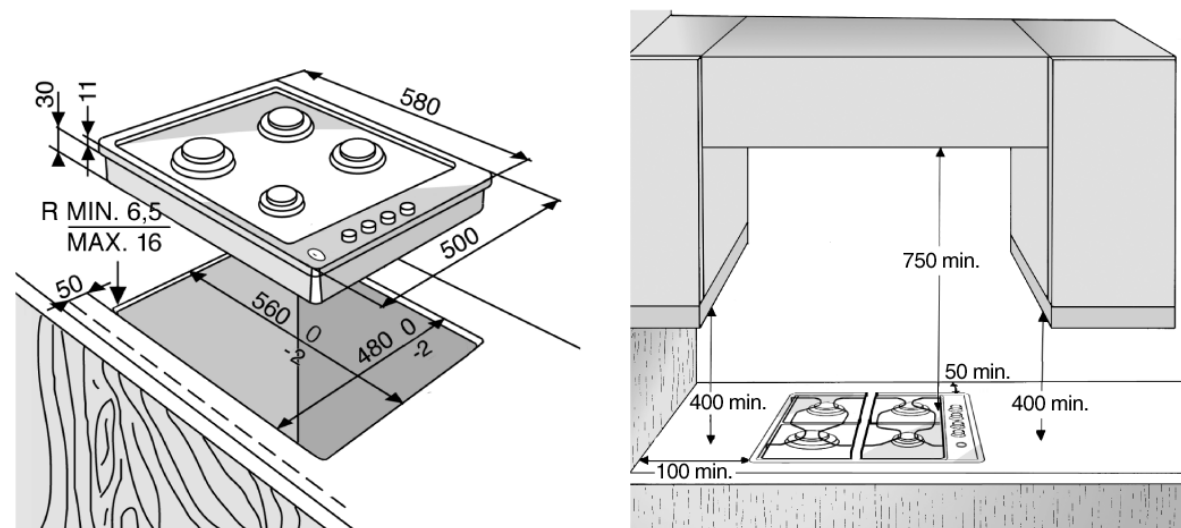
Закончив регулировку, поставьте новую пломбу, пользуясь сургучом или аналогичным материалом.



**Вместе с прибором поставляются следующие принадлежности:**

- 4 крепежных скобы
- 4 крепежных винта
- 1 прокладка
- Комплект инжекторов

## РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И СТОЛЕШНИЦЫ (mm)



**Примечание: В случае установки над варочной панелью вытяжки необходимо соблюдать размеры, указанные в инструкциях для вытяжки.**

### ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

КАТЕГОРИЯ II2N3+

| 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<br>(метан) G20           | большой мощности                                  | Y 115                             | 3,00                              | 286 l/h  | 0,60                             | 17                  | 20     | 25    |
|  | средней мощности                                  | H2 98                             | 1,65                              | 157 l/h  | 0,35                             |                     |        |       |
|  | вспомогательная                                   | X 72                              | 1,00                              | 95 l/h   | 0,30                             |                     |        |       |
| СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ<br>(бутан) G30  | большой мощности                                  | 87                                | 3,00                              | 218 g/h  | 0,60                             | 20                  | 28-30  | 35    |
|  | средней мощности                                  | 65                                | 1,65                              | 120 g/h  | 0,35                             |                     |        |       |
|  | вспомогательная                                   | 50                                | 1,00                              | 73 g/h   | 0,30                             |                     |        |       |
| СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ<br>(пропан) G31 | большой мощности                                  | 87                                | 3,00                              | 214 g/h  | 0,60                             | 25                  | 37     | 45    |
|  | средней мощности                                  | 65                                | 1,65                              | 118 g/h  | 0,35                             |                     |        |       |
|  | вспомогательная                                   | 50                                | 1,00                              | 71 g/h   | 0,30                             |                     |        |       |
| Тип используемого газа                 | Конфигурация модели 4 горелки                     | Номинальная тепловая мощность, kW | Общий номинальный расход газа     | Объем воздуха (m <sup>3</sup> ), необходимого для сгорания 1 m <sup>3</sup> газа |                                  |                     |        |       |
| G20 20 mbar                            | 1 большой мощности - 2 средн. мощности - 1 вспом. | 7,30                              | 695 l/h                           | 9,52   |                                  |                     |        |       |
| G30 28-30 mbar                         | 1 большой мощности - 2 средн. мощности - 1 вспом. | 7,30                              | 531 g/h                           | 30,94  |                                  |                     |        |       |
| G31 37 mbar                            | 1 большой мощности - 2 средн. мощности - 1 вспом. | 7,30                              | 521 g/h                           | 23,80  |                                  |                     |        |       |

**ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 230 V ~ 50 Hz**

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»  
Зубарев переулок, 15/1  
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:  
**8-800-100-57-31**

