Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

HGG 642 BGH / BGW Double Wok Timer

Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	7
ПОРЯДОК РАБОТЫ	16
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	19
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
УТИЛИЗАЦИЯ	22
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	23

Благодарим вас за выбор газовой варочной панели Weissgauff!

Эту варочную панель отличает высокая надежность и простота использования. Для достижения наилучших результатов и продления срока ее службы мы рекомендуем внимательно ознакомиться с информацией, приведенной в настоящем руководстве по эксплуатации.

Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте и в случае продажи или передачи варочной панели новому владельцу обязательно отдайте ему это руководство.

Компания-изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил техники безопасности, приведенных в настоящем руководстве.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНО!

При возникновении подозрений на утечку газа выполните следующие действия:

- Откройте окна и проветрите помещение.
- Незамедлительно перекройте вентиль подачи газа на варочную панель и прекратите ее использование.
- Ни в коем случае не включайте свет.
- Не включайте и не выключайте электрические приборы, не прикасайтесь к вилкам, розеткам и другим электрическим разъемам.
- Ни в коем случае не используйте телефон, подключенный к городской телефонной сети.
- Без промедления обратитесь в аварийную газовую службу.

- Эта газовая варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте ее в коммерческих или промышленных целях.
- Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, обладающими недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, или же получили от него все необходимые инструкции по использованию этого устройства.
- Не позволяйте детям играть с варочной панелью или вблизи от нее. Во время работы она нагревается до высоких температур. Следите, чтобы дети не приближались к варочной панели, пока она не остынет.
- Варочная панель предназначена для использования взрослыми. Снимая посуду с варочной панели, дети могут получить травму.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.

Установите варочную панель в соответствии со всеми действующими нормативами и правилами в хорошо проветриваемом помещении.

- Приступая к работам по установке, убедитесь, что характеристики газа и параметры сети электропитания соответствуют данным, указанным на паспортной табличке.
- После извлечения варочной панели из упаковки убедитесь, что само устройство и шнур электропитания не повреждены. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к продавцу и согласуйте с ним возможность установки устройства.

Установка устройства должна быть выполнена квалифицированным специалистом.

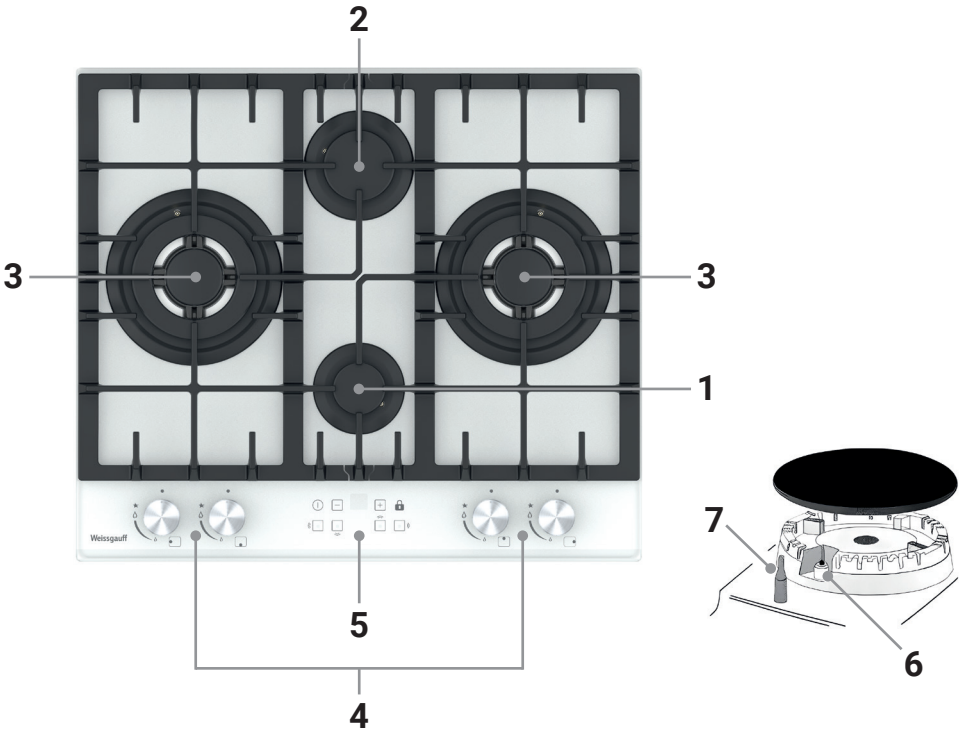
- Расположите газовый шланг и кабель электропитания таким образом, чтобы полностью исключить их соприкосновение с подвижными или нагревающимися элементами, а также с самим устройством.
- Расположенная рядом с варочной панелью мебель и все материалы, используемые при ее установке, должны выдерживать температуру по меньшей мере на 85 °C выше средней температуры в помещении, где устройство будет установлено.
- Бытовые газовые плиты в жилых домах необходимо устанавливать в помещениях кухонь, кухонь-столовых и коридоров с высотой потолка не менее 2,2 м, в которых имеется вытяжной вентиляционный канал или же окно с форточкой.
- Для притока воздуха в помещение, где установлена газовая панель, между дверью и полом необходимо предусмотреть зазор величиной не менее 20 мм.
- Если пламя конфорки случайно погаснет, отключите подачу газа, повернув ручку управления в положение «ВЫКЛ». Прежде чем повторно включать конфорку, подождите как минимум 1 минуту.
- При невозможности зажечь конфорку не держите плиту включенной более 15 секунд. Если через 15 секунд пламя так и не загорелось, выключите конфорку, подождите по меньшей мере 1 минуту, а затем повторите попытку.
- В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается: не блокируйте и не перекрывайте отверстия для естественной вентиляции или установите кухонную вытяжку, отводящую воздух в вентиляционный канал.
- При продолжительном интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция (для этого рекомендуется открыть окно или выбрать более мощный режим работы вытяжки).
- Не вносите никакие изменения в конструкцию варочной панели.
- Во время приготовления на газовой варочной панели не надевайте слишком свободную одежду и не держите в непосредственной близости от устройства кухонные полотенца и иные текстильные изделия, поскольку при соприкосновении с огнем ткань может загореться.
- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра.
- Не используйте варочную панель, если на нее попала вода.
- Не прикасайтесь к работающей варочной панели мокрыми или влажными руками.
- Во время работы конфорки и область вокруг них нагреваются до высоких температур, поэтому необходимо соблюдать соответствующие меры предосторожности.
- Не используйте на варочной панели деформированную посуду, а также посуду, которую невозможно поставить на конфорку устойчиво, поскольку такая посуда может легко опрокинуться, а ее содержимое разлиться.
- Не храните в непосредственной близости от варочной панели никакие легковоспламеняющиеся предметы и материалы.
- Не храните над или под устройством скоропортящиеся продукты, пластмассовые предметы и аэрозольные баллоны, поскольку температура в этих зонах может повышаться.
- Не распыляйте аэрозоли рядом с горящими конфорками.

- Если варочная панель не используется, все ручки управления должны находиться в положении «ВЫКЛ».
- Чтобы переставлять с места на место горячие кастрюли и сковороды, обязательно используйте термостойкие прихватки или перчатки/рукавицы. Следите, чтобы при этом прихватки не оказались вблизи от горящего пламени.
- Не используйте вместо прихваток кухонные полотенца и иные аналогичные предметы. Материалы, из которых они изготовлены, могут легко загореться при соприкосновении с пламенем конфорки.
- Прежде чем поджигать конфорку, поставьте на нее кастрюлю или сковороду. Ни в коем случае не нагревайте пустую кухонную посуду.
- Не используйте для приготовления пищи на устройстве посуду из пластмассы или из алюминиевой фольги.
- При использовании рядом с устройством электробытовых приборов следите, чтобы шнур электропитания таких приборов не касался рабочей поверхности варочной панели.
- Перед использованием стеклянной посуды обязательно убедитесь, что она подходит для приготовления пищи на газовой варочной панели.
- Если на рабочей поверхности варочной панели появилась трещина, обязательно отключите устройство от электросети. Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током.
- Чтобы свести к минимуму риск ожогов, возгорания горючих материалов или разбрызгивания горячей жидкости, всегда размещайте кухонную посуду таким образом, чтобы ручки были повернуты в сторону или к центру рабочей поверхности, то есть они не должны располагаться над соседними конфорками.
- Перед тем как снять кухонную посуду с варочной панели, обязательно возвращайте ручку управления конфорки в положение «ВЫКЛ».
- Внимательно следите за процессом жарки на сильном огне.
- Легковоспламеняющиеся продукты, такие как жир и масла, следует нагревать на слабом огне, непрерывно контролируя процесс нагрева.
- Предназначенные для жарки продукты должны быть по возможности сухими. Наличие инея на замороженных продуктах или влаги на свежих может привести к закипанию горячего жира/масла и разбрызгиванию его через края посуды, что, в свою очередь, может стать причиной пожара.
- Не перемещайте посуду с горячим жиром/маслом, в особенности при жарке во фритюре. Сначала дождитесь полного остывания жира/масла.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Изделие необходимо транспортировать и хранить в оригинальной упаковке в соответствии с указанными на нем знаками по обращению. Будьте осторожны при погрузке, разгрузке и транспортировке. При транспортировке и хранении следует защитить изделие от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1 Малая конфорка

2 Средняя конфорка

3 Вок-конфорки

4 Ручки управления конфорками

5 Цифровой таймер

6 Свеча электроподжига конфорок

7 Датчик системы газ-контроля, которая полностью перекрывает подачу газа на конфорку, если на ней случайно погаснет огонь

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

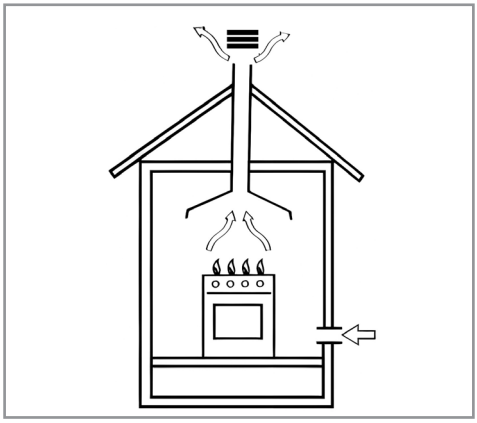
Следующие инструкции предназначены для квалифицированного мастера по установке и призваны обеспечить максимально профессиональное выполнение всех действий по установке и техническому обслуживанию.

Перед выполнением любых работ по установке, уходу и техническому обслуживанию обязательно отключайте варочную панель от электросети.

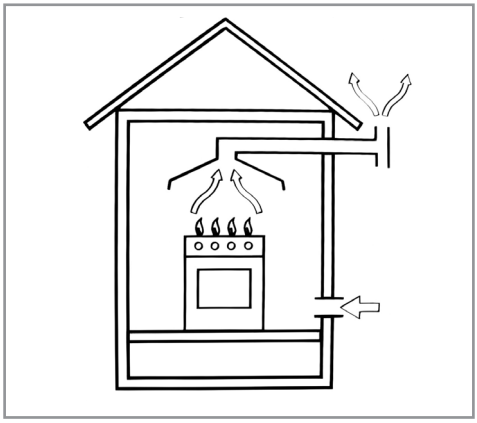
ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

Устанавливайте и используйте это устройство только в помещениях, где предусмотрена постоянная вентиляция.

- При выборе места установки газовой варочной панели необходимо обеспечить соблюдение следующих требований:
  - В помещении должна быть предусмотрена система вентиляции, выводящая продукты горения на улицу.
  - Такая вентиляция должна обеспечиваться с использованием вытяжки или электрического вентилятора.



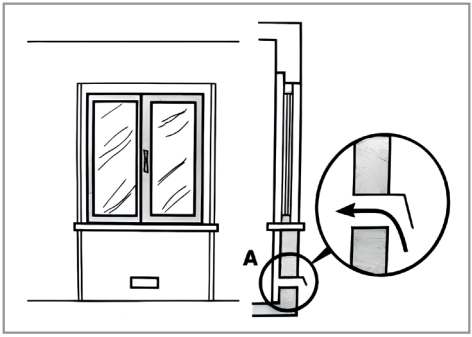
Отвод воздуха в дымоход или вентиляционный канал, предназначенный исключительно для кухонного оборудования



Отвод воздуха непосредственно на улицу

- В помещении необходимо организовать приток воздуха, обеспечивающий полное сгорание газа. Приток воздуха для поддержания процесса горения должен составлять не менее 2 м³/ч на 1 кВт установленной мощности. Воздух должен поступать с улицы через воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см², случайное блокирование которого должно быть невозможно.

- Если в газовой панели не предусмотрена система газ-контроля, обеспечивающая отключение подачи газа при отсутствии пламени, то вентиляция должна быть в два раза мощнее. Например, размер вентиляционного отверстия должен быть не менее 200 см².



Пример вентиляционного отверстия для притока воздуха

- Если такую вентиляцию обеспечить невозможно, приток воздуха в помещение можно организовать не напрямую, а через соседние помещения, в которых имеются воздуховоды, ведущие на улицу. Такие соседние помещения могут быть зонами общего пользования или спальнями, поскольку прямой риск возгорания в них отсутствует.



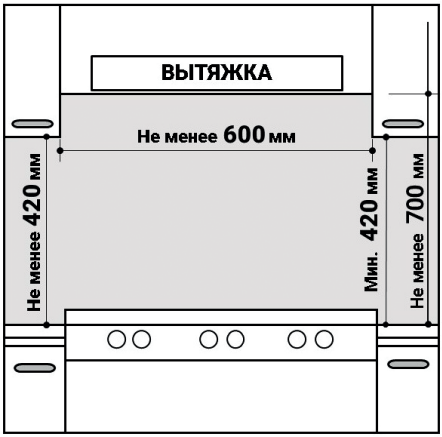
Вентиляция через соседнее помещение

- Необходимо предусмотреть возможность усиления вентиляции при интенсивном и длительном использовании газовой панели, например, открыв окна или увеличив мощность системы принудительного отвода воздуха (если она установлена).
- Сжиженные углеводородные газы тяжелее воздуха, поэтому они скапливаются внизу. В помещениях, в которых находятся баллоны со сжиженным газом, необходимо предусмотреть вентиляцию для отвода газа на улицу в случае его утечки.
- Не устанавливайте и не храните пустые или частично заполненные газовые баллоны в помещениях, расположенных ниже уровня земли (например, в подвалах). В помещении, где установлена газовая панель, рекомендуется держать только один газовый баллон, используемый в настоящий момент. Следите, чтобы этот баллон не располагался слишком близко к источникам тепла (плитам, каминам, варочным панелям и т. д.).

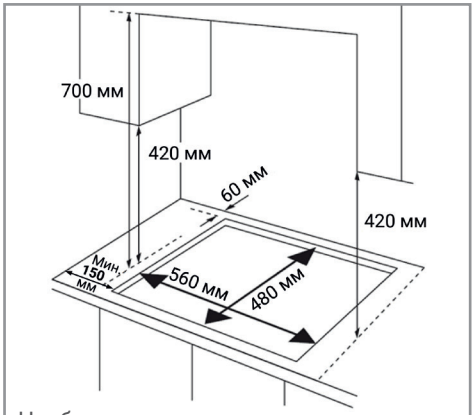
ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕРАМ И РАССТОЯНИЯМ В МЕСТЕ УСТАНОВКИ

- В этой газовой панели предусмотрена защита от чрезмерного нагрева, поэтому ее можно устанавливать вплотную к кухонным шкафам, но их высота не должна превышать высоту установки варочной панели.
- Для правильной установки газовой панели соблюдайте следующие меры предосторожности:
  - Газовую варочную панель можно установить в кухне или ином помещении, в котором соблюдаются требования к вентиляции, но ее нельзя устанавливать в ванной комнате.

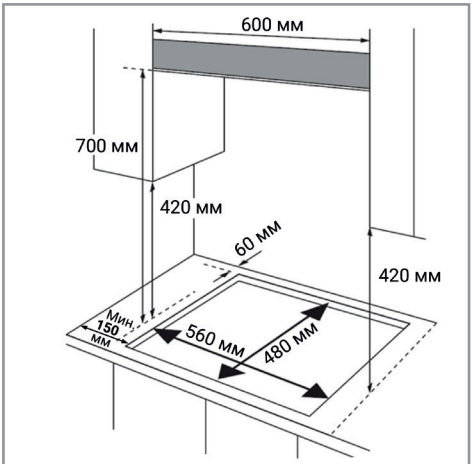
– Любые предметы мебели, высота которых превышает высоту установки варочной панели, должны располагаться на расстоянии не менее 110 мм от края варочной панели (или 150 мм от края отверстия для ее встраивания).
– Кухонные модули, расположенные справа и слева от варочной панели, должны находиться на высоте не менее 420 мм от уровня столешницы.



- Если варочную панель предполагается установить непосредственно под шкафом, он должен находиться на высоте не менее 700 мм от рабочей поверхности (см. рис. 6).

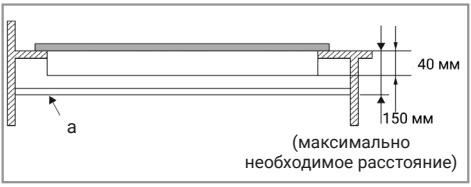


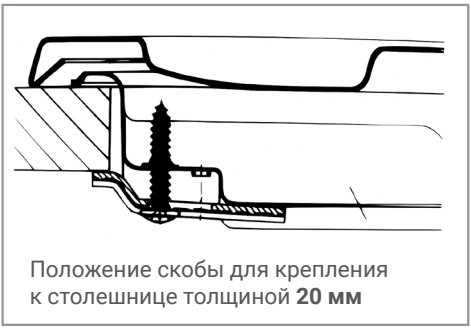
Необходимые расстояния при установке газовой панели без вытяжки над ней



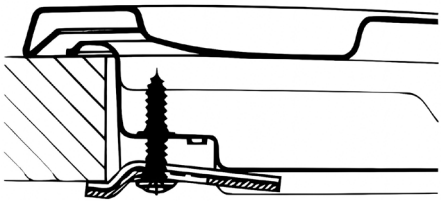
Необходимые расстояния при установке газовой панели с вытяжкой над ней

В комплект поставки варочной панели входят крепежные элементы (скобы, винты), предназначенные для ее крепления к столешнице толщиной от 20 до 40 мм.

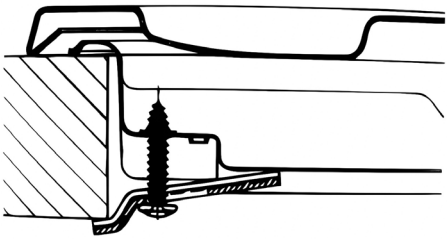




Положение скобы для крепления к столешнице толщиной **20 мм**



Положение скобы для крепления к столешнице толщиной **30 мм**

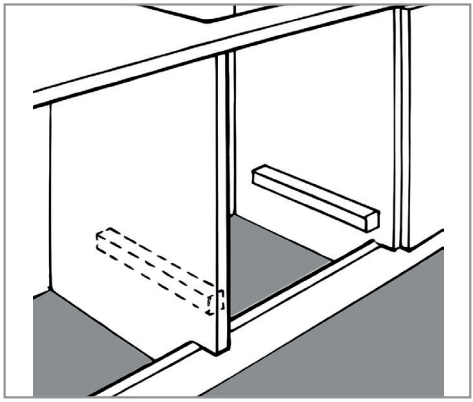


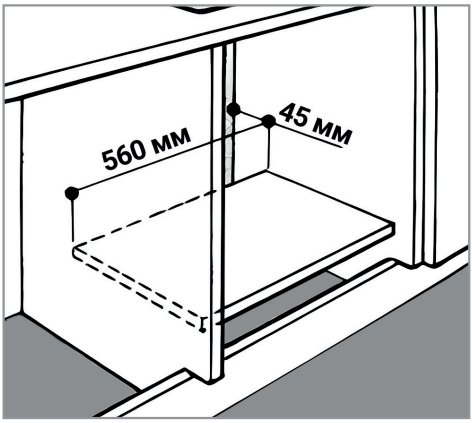
Положение скобы для крепления к столешнице толщиной **40 мм**

Используйте скобы, входящие в комплект поставки варочной панели.

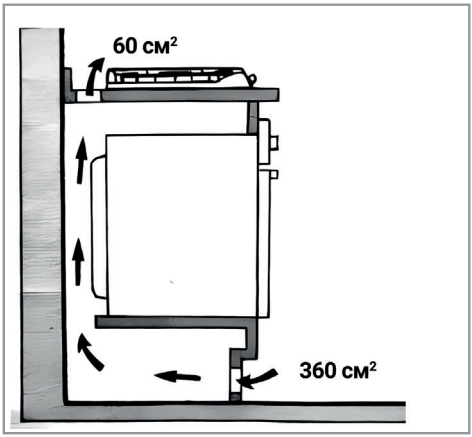
- Если газовая панель устанавливается не над встраиваемым духовым шкафом, под ней для изоляции необходимо установить деревянную панель. Эта панель должна располагаться на расстоянии не менее 20 мм от нижней поверхности газовой панели.

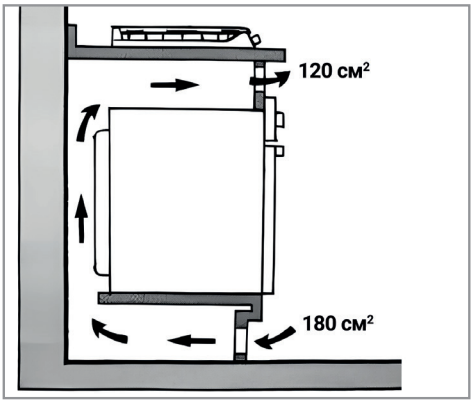
- При установке варочной панели над встраиваемым духовым шкафом его следует поставить на полку, установленную на два деревянных бруска. Позади духового шкафа при его встраивании в кухонный модуль необходимо оставить пространство размером не менее 45x560 мм.





- При установке варочной панели над встраиваемым духовым шкафом без принудительной вентиляции предусмотрите вентиляционные отверстия для обеспечения должной вентиляции внутри кухонного модуля.





ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОЙ ПАНЕЛИ К ИСТОЧНИКУ ГАЗА

Подключение газовой панели к источнику газа должно выполняться квалифицированным специалистом.

- При установке необходимо предусмотреть газовый вентиль утвержденного типа, чтобы газовую панель можно было отключить от источника газа для последующего обслуживания или замены.
- Подключение газовой панели к газовой трубе или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими нормативным требованиями.
- До выполнения подключения необходимо убедиться, что газовая панель подходит для использования имеющегося газа. Если это не так, выполните необходимые настройки согласно инструкциям в разделе «Перенастройка газовой панели на использование газа другого типа».
- При подключении к газовому баллону используйте редуктор в соответствии с действующими нормативными требованиями.

Для обеспечения безопасности, правильной регулировки расхода газа и продления срока службы газовой панели убедитесь, что давление газа соответствует значениям, приведенным в таблице «Технические характеристики конфорок и форсунок».

Подключение с использованием жесткой трубы (медной или стальной)

- Подключение к газовой трубе необходимо выполнить таким образом, чтобы ни в одной из частей газовой панели не создавались точки напряжения.
- Для подключения газовой панели к газовой трубе используется Г-образный штуцер с прокладкой. Обязательно убедитесь, что прокладка установлена на место.
- Штуцер для подвода газа на газовую панель имеет резьбу 1/2”.

Подключение с использованием гибкого стального шланга

- Штуцер для подвода газа на газовую панель предназначен для подключения газового шланга с резьбой 1/2”.
- Используйте только шланги и уплотнители, соответствующие всем действующим нормативным требованиям и стандартам.
- Максимальная длина гибкого шланга не должна превышать 2 метра.

- Выполнив все подключения, убедитесь, что гибкий металлический шланг не касается никаких подвижных элементов и не будет пережиматься.

Проверка на герметичность

После установки газовой панели убедитесь, что все соединения полностью герметичны. Для тестирования используйте мыльную воду. Ни в коем случае не выполняйте поиск возможных мест утечки огнем.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- В газовой панели предусмотрен трехпроводной шнур электропитания, предназначенный для подключения к сети переменного тока согласно информации на паспортной табличке, расположенной на нижней поверхности варочной панели.
- Провод заземления имеет желто-зеленый цвет.
- Если газовая панель устанавливается над встраиваемым духовым шкафом, оба устройства необходимо подключать к разным сетевым розеткам. Это требуется не только из соображений безопасности, но также позволит удобно заменять их в будущем.
- Для подключения к электросети используйте шнур электропитания со стандартной вилкой, соответствующей техническим характеристикам, указанным на паспортной табличке, или же напрямую подсоедините шнур к сети электропитания через клеммную коробку.
- В последнем случае для отключения газовой панели от электросети необходимо установить однополюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм в соответствии с действующими правилами техники безопасности (этот выключатель не должен отключать заземление).
- Расположите шнур электропитания таким образом, чтобы ни в одной своей точке он не нагревался до температуры, более чем на 50 °C превышающей температуру в помещении.
- Перед подачей напряжения на газовую панель убедитесь в выполнении следующих требований:
  - Предохранитель и сеть электропитания способны выдерживать нагрузку, создаваемую газовой панелью.
  - В электросети предусмотрено надежное заземление в соответствии со всеми нормативами и законодательными требованиями.
  - Сетевая вилка или автоматический выключатель легко доступны.

ВАЖНО!

Провода в шнуре электропитания имеют следующую цветовую кодировку:

Зеленый/желтый	→	**Заземление**
Синий	→	**Нейтраль**
Коричневый	→	**Фаза**

Поскольку цвета проводов в шнуре электропитания могут не соответствовать цветовой маркировке разъемов сетевой вилки, действуйте следующим образом:

- Подсоедините желто-зеленый провод к разъему, помеченному буквой «E» или символом ⏚ или обозначенному зеленым или желто-зеленым цветом.
- Подсоедините коричневый провод к разъему, помеченному буквой «L» или обозначенному коричневым цветом.
- Подсоедините синий провод к разъему, помеченному буквой «N» или обозначенному черным цветом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед началом установки убедитесь, что параметры, настроенные на устройстве, соответствуют параметрам газовой сети. Параметры, настроенные для этого устройства, указаны на паспортной табличке.
Эта газовая панель не подключается к устройству для удаления продуктов горения. Ее необходимо установить и подключить в соответствии с существующими нормативными требованиям в отношении установки газового оборудования. Обратите особое внимание на требования, связанные с организацией вентиляции.

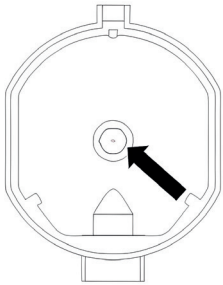
ПЕРЕНАСТРОЙКА ГАЗОВОЙ ПАНЕЛИ НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗА ДРУГОГО ТИПА

Таблица 1. Технические характеристики конфорок и форсунок

Конфорка	Природный газ (G20)		Сжиженный газ (G30)	
	Тепловая мощность (кВт)	Форсунка (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Форсунка (мм)
Малая конфорка	1,00	0,71	1,00	0,52
Средняя конфорка	1,80	0,97	1,80	0,67
Вок-конфорка	3,40	1,25	3,40	0,93
Давление газа	20 мбар		30 мбар	

Низшая теплотворная способность газа при 15 °C и 1013 мбар (сухой газ):

G20:	37,78 МДж/м³	G27:	30,98 МДж/м³
G25.1:	32,51 МДж/м³	G2.350:	27,20 МДж/м³
G25:	32,49 МДж/м³	G30:	49,47 МДж/кг



Замена форсунки конфорки

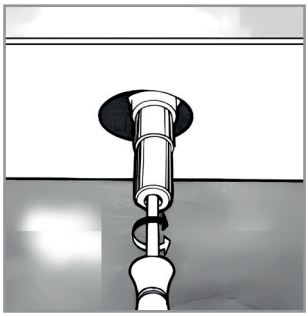
- Выкрутите форсунку специальным гаечным ключом (7).
- Установите новую форсунку, подходящую для используемого типа газа (см. таблицу 1).

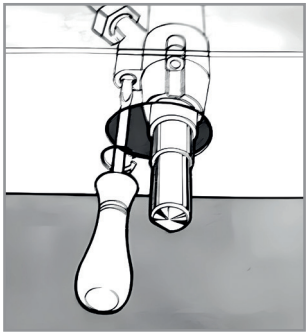
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После перенастройки газовой панели на использование газа другого типа обязательно наклейте на устройство табличку, содержащую соответствующую информацию.

Таблица 2. Регулировка кранов конфорок при переходе на другой источник газа

Конфорки	Пламя	Перенастройка варочной панели со сжиженного газа на природный газ	Перенастройка варочной панели с природного газа на сжиженный газ
Стандартные конфорки	Сильный огонь	Замените форсунку конфорки согласно инструкциям в таблице 1.	Замените форсунку конфорки согласно инструкциям в таблице 1.
	Слабый огонь	Поверните регулировочный винт (см. рисунок) и отрегулируйте пламя.	Поверните регулировочный винт (см. рисунок) и отрегулируйте пламя.





Регулировка кранов конфорок

- Для регулировки крана конфорки поверните ручку управления конфорки в положение минимальной подачи газа.
- Снимите ручку и отрегулируйте размер пламени маленькой отверткой.
- Чтобы проверить правильность регулировки пламени, включите конфорку на максимум на 10 минут. Затем поверните ручку в положение минимальной подачи газа. Пламя не должно погаснуть. Если пламя гаснет, кран необходимо отрегулировать повторно.

Таблица 3. Перенастройка газовой панели на использование газа другого типа

Категория устройства: I_{2H} I_{2E} $I_{2E+ I2L}$ I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_{2ELWLS3B/P}$ $II_{2ELL3B/P}$

Конфорка	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Расход газа		Номинальная тепловая мощность		Тепловая мощность при минимальной подаче газа	
		мбар	мм	г/ч	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч
Малая	Природный газ G20	20	0,71	—	95	1,0	860	0,40	344
	Бутан G30	30	0,52	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		37	0,47	72,6	—	1,0	860	0,40	344
		50	0,45	72,6	—	1,0	860	0,40	344
Средняя	Природный газ G20	20	0,97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Бутан G30	30	0,67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	0,64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	0,59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Вок-конфорка	Природный газ G20	20	1,25	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Бутан G30	30	0,93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	0,88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	0,82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Данная газовая панель соответствует требованиям следующих директив ЕС:

- 73/23/EEC от 19.02.73 (по низковольтному электрооборудованию) с последующими модификациями;
- 89/336/EEC от 03.05.89 (по электромагнитной совместимости) с последующими модификациями;
- 90/396/EEC от 29.06.90 (по газовому оборудованию) с последующими модификациями;
- 93/68/EEC от 22.07.93 с последующими модификациями.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

При использовании газовой панели в помещении, где она установлена, образуются тепло, влага и продукты горения. Убедитесь, что там обеспечена хорошая вентиляция, особенно во время работы этого устройства. Не блокируйте и не перекрывайте естественные вентиляционные отверстия или же установите механическое вентиляционное устройство.

- Конфорки имеют разный размер и разную мощность. Выбирайте конфорку, размер которой наилучшим образом соответствует диаметру используемой посуды (см. раздел «Советы по использованию конфорок»).
- Для изменения уровня подачи газа на конфорку используйте соответствующую ручку управления. Символы у каждой ручки означают следующее:

  ● ВЫКЛ

  Максимальная подача газа (сильный огонь)

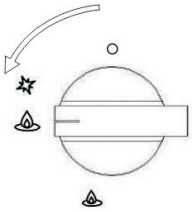
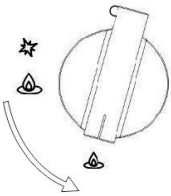
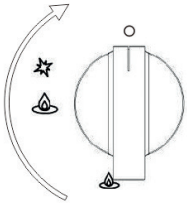
  Минимальная подача газа (слабый огонь)

- Рядом с каждой ручкой указано положение конфорки, к которой эта ручка относится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА

- Прижмите ручку соответствующей конфорки, поверните ее против часовой стрелки до положения максимальной подачи газа и продолжайте ее прижимать, пока пламя не загорится.
- Если в вашей модели варочной панели имеется система газ-контроля, то ручку необходимо прижимать немного дольше, примерно 6 секунд.

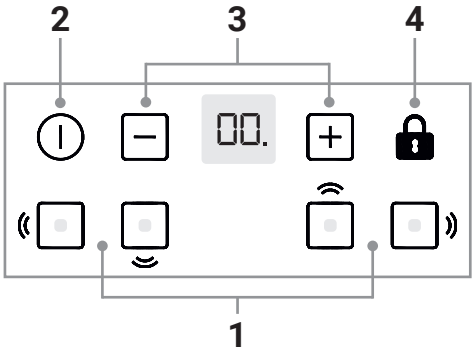
РЕГУЛИРОВКА РАЗМЕРА ПЛАМЕНИ

		
Конфорка включена (сильный огонь)	Конфорка включена (слабый огонь)	Конфорка выключена

- Если конфорки отрегулированы правильно, пламя должно гореть ровным голубым цветом и внутри оставаться прозрачным. Размер пламени зависит от положения соответствующей ручки управления.
- На рисунке приведены разные положения ручки для регулировки размера пламени. На начальном этапе приготовления конфорку следует включить на максимум, чтобы как можно быстрее довести жидкость до кипения. Потом для продолжения приготовления рекомендуется повернуть ручку в положение минимальной подачи газа. Размер пламени можно регулировать плавно.
- Чтобы выключить конфорку, поверните ручку по часовой стрелке до упора (в положение ●).

Устанавливать ручку управления между положением отключения и положением максимальной подачи газа запрещено.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР



1 Кнопки выбора конфорки

2 Кнопка включения/отключения таймера

3 Кнопки настройки времени

4 Кнопка блокировки от детей

Для каждой конфорки можно настроить таймер, позволяющий автоматически отключить конфорку через указанный период времени. Таймер настраивается независимо для каждой конфорки.

- После подключения варочной панели к электросети подается звуковой сигнал, все индикаторы и кнопки загораются на 3 секунды и гаснут. На дисплее отображается время 00, что означает, что таймер находится в режиме ожидания.
- Выберите конфорку, нажав соответствующую кнопку.
- Чтобы настроить для выбранной конфорки таймер, нажмите и удерживайте кнопку ⏻ в течение 2 секунд. На дисплее отображается время по умолчанию 10 (минут).
- Настройте время таймера кнопками ⊕ и ⊖ в диапазоне от 1 до 99 минут. При каждом нажатии кнопки время изменяется на 1 минуту. Удерживайте палец на кнопке ⊕ или ⊖, чтобы ускорить процесс настройки.
- Через 3 секунды после завершения настройки время таймера подтверждается автоматически. На дисплее начинается обратный отсчет времени.
- Когда обратный отсчет времени доходит до нуля, соответствующая конфорка отключается автоматически. На панели таймера начинает мигать индикатор этой конфорки, на дисплее горит время 00, и в течение 8 секунд подается звуковой сигнал.
- Аналогичным образом свой таймер автоматического отключения можно настроить для каждой конфорки. Если таймер настроен для двух и более конфорок, на дисплее отображается минимальное настроенное время.
- Чтобы отменить таймер для конфорки, выберите эту конфорку, нажав соответствующую кнопку выбора конфорки, а затем нажмите и удерживайте кнопку ⏻ в течение 2 секунд. Таймер отключится.

- Чтобы заблокировать или разблокировать панель таймера, нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей в течение 2 секунд.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНФОРОК

Для обеспечения оптимальной работы конфорок соблюдайте следующие общие рекомендации.

- Чтобы пламя не касалось боковых стенок кастрюли или сковороды, выбирайте кухонную посуду, подходящую для соответствующей конфорки (см. таблицу).
- Всегда используйте посуду с ровным плоским дном и накрывайте ее крышкой.

Конфорка	Рекомендуемый диаметр посуды (см)
Малая конфорка	10–14
Средняя конфорка	16–20
Вок-конфорка	24–26

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОВЫШЕНИЮ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

- Если использовать варочную панель правильно, корректно настроить параметры и готовить в подходящей посуде, можно добиться значительной экономии энергоресурсов. Возможны следующие показатели энергоэффективности:
  - экономия до 60% за счет использования подходящей посуды;
  - экономия до 60% за счет соблюдения правил эксплуатации и выбора оптимального размера пламени.
- Для обеспечения наилучшей энергоэффективности варочной панели необходимо постоянно поддерживать конфорки в чистоте (обращайте особое внимание на чистоту отверстий в рассекателе пламени и форсунок).

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

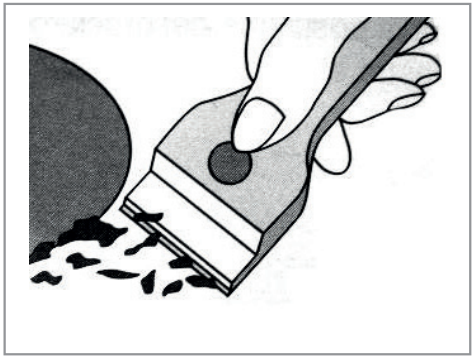
Перед выполнением работ по очистке и техническому обслуживанию газовой панели отключите ее от электросети и перекройте подачу газа, закрыв газовый вентиль.

Для продления срока службы газовой варочной панели ее необходимо чистить регулярно и тщательно, но максимально аккуратно с соблюдением следующих рекомендаций.

- Мойте эмалированные детали и верхнюю панель теплой водой. Не используйте абразивные порошки и коррозионно-активные вещества, которые могут их повредить.

Допустимо использовать специализированные чистящие средства для ухода за стеклянными поверхностями или поверхностями из нержавеющей стали (в зависимости от модели.

- Съемные элементы конфорок следует мыть теплой водой с мылом, обязательно удаляя прилипшие на них фрагменты пищи.
- Регулярно очищайте свечу электроподжига, соблюдая максимальную осторожность. После очистки убедитесь, что электроподжиг работает должным образом.
- На деталях и поверхностях из нержавеющей стали при длительном контакте с очень жесткой водой или коррозионно-активными чистящими средствами (с содержанием фосфора) могут образовываться пятна. Для продления срока службы таких деталей их рекомендуется тщательно промывать водой и высушивать потоком воздуха. Кроме того, желательно незамедлительно удалять с них все следы пролившейся жидкости.
- После использования газовой панели с рабочей поверхностью из стекла ее необходимо протереть влажной тряпкой для удаления пыли и остатков пищи. Стеклянную поверхность следует регулярно мыть теплой водой с некоррозионным чистящим средством.
- Удаляйте все остатки пищи и следы жира с использованием чистящего скребка (не входит в комплект поставки, необходимо приобрести отдельно).



- Пока рабочая поверхность еще не остыла, очистите ее подходящим чистящим средством и бумажным полотенцем, протрите влажной тряпкой, а затем вытрите насухо.
- Незамедлительно удаляйте с поверхности следы, образовавшиеся в результате расплавления алюминиевой фольги, пластмассы, синтетических материалов, сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.

- Пока рабочая поверхность еще полностью не остыла, очистите ее скребком, используя прозрачную защитную пленку, которая предотвращает образование дополнительных следов грязи. Это также защищает поверхность от повреждений, вызываемых продуктами с высоким содержанием сахара.
- Решетку рекомендуется очищать, пока она еще теплая. Снимите решетку с варочной панели и поместите ее в раковину. Сначала удалите с решетки остатки пищи и следы жира, а когда решетка остынет, промойте ее водой.
- Не используйте жесткие губки или мочалки и абразивные чистящие вещества, а также химические активные чистящие вещества (такие как аэрозоли для очистки духового шкафа или средства для удаления пятен).



СМАЗЫВАНИЕ КРАНОВ КОНФОРОК

- Со временем краны газовых конфорок могут начать плохо вращаться, что затрудняет включение и выключение конфорок. В этом случае краны необходимо прочистить и смазать.

Эта процедура должна выполняться представителем сервисного центра или иным квалифицированным специалистом.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если газовая панель неожиданно перестала работать или стала работать плохо, до обращения за помощью в сервисный центр попробуйте устранить проблему самостоятельно.

Сначала убедитесь, что отсутствуют проблемы с подачей газа и перебои в электроснабжении, особенно если вам не удается зажечь конфорку.

Не удается зажечь конфорку или пламя на конфорке горит неравномерно

Выполните следующие проверки:

- Убедитесь, что отверстия в рассекателе пламени не засорены.
- Убедитесь, что все съемные части конфорки установлены правильно.
- Убедитесь, что в месте установки варочной панели отсутствуют сквозняки.

При использовании электроподжига пламя сразу же гаснет

Выполните следующие проверки:

- Убедитесь, что вы хорошо прижимаете ручку.
- Убедитесь, что вы прижимаете ручку достаточно долго для срабатывания электроподжига.
- Проверьте отверстия в рассекателе пламени в месте расположения свечи электроподжига и убедитесь, что они не засорены.

Пламя гаснет при повороте ручки в положение минимальной подачи газа

Выполните следующие проверки:

- Убедитесь, что отверстия в рассекателе пламени не засорены.
- Убедитесь, что в месте установки варочной панели отсутствуют сквозняки.
- Убедитесь, что минимальный уровень подачи газа настроен правильно (см. раздел «Регулировка газовых вентилей»).

Кастрюля или сковорода качаются при установке на варочную панель

Выполните следующие проверки:

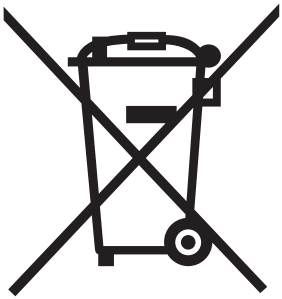
- Убедитесь, что посуда имеет идеально ровное и плоское дно.
- Убедитесь, что кастрюля или сковорода стоят ровно по центру конфорки.
- Убедитесь, что решетка установлена правильно.

Если после устранения всех описанных проблем газовая панель продолжает работать плохо, обратитесь в сервисный центр и сообщите следующую информацию:

– описание проблемы;
– название модели газовой панели, указанное на упаковке.

Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать газовую варочную панель самостоятельно.

УТИЛИЗАЦИЯ



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное устройство не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это устройство ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы его приобрели. Продавец, возможно, сможет транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это устройство соответствует директиве ЕС по ограничению использования вредных веществ (2011/56/EU) и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Названия моделей	**HGG 642 BGH Double Wok Timer** **HGG 642 BGW Double Wok Timer**
Число конфорок	4
Параметры электросети	220–240 В, 50/60 Гц
Номинальная сила тока	0,004 А
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Класс пылевлагозащиты	IPX0
Суммарная тепловая мощность конфорок	9600 Вт
Давление газа	Природный газ: 20 мбар Сжиженный газ: 30 мбар
Расход газа	Природный газ: 0,912 м^3/час Сжиженный газ: 697,4 г/час
Система газ-контроля	Есть
Габариты (ШхГхВ)	584 x 510 x 100 (мм)
Размер отверстия для встраивания (ШхГ)	560 x 480 (мм)
Вес нетто/брутто	15,7/16,5 кг