

Газово-електричні варильні
поверхні
Посібник користувача



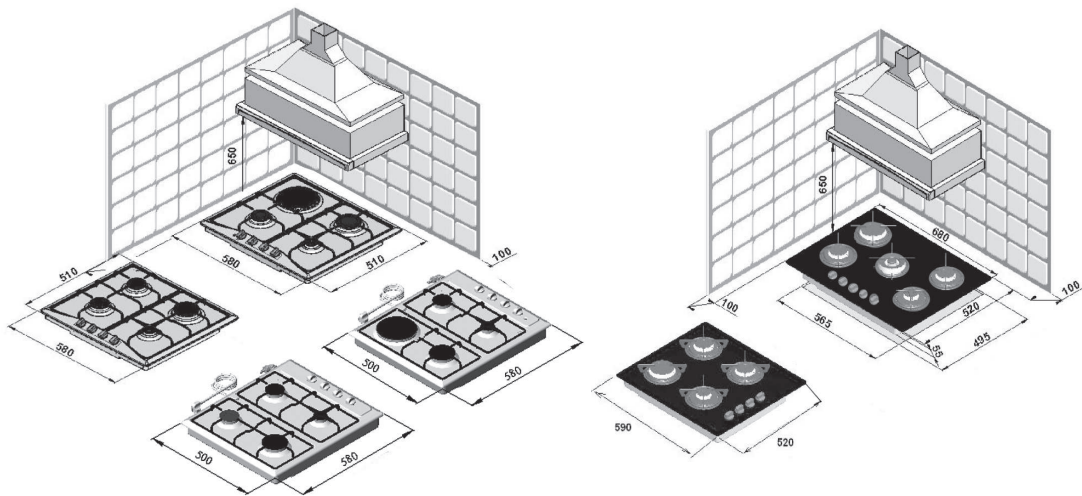
Шановний користувач,

Наша мета полягає у тому, щоб забезпечити Вам найкращі робочі характеристики цього виробу, який виготовляється на нашому сучасному заводі, у високотехнологічному робочому середовищі і з повним дотриманням нашої загальної концепції якості. Тому ми настійно рекомендуємо Вам уважно прочитати цей посібник користувача перед використанням виробу і зберегти його для подальшого використання. Цей посібник містить важливу інформацію, що стосується безпеки користувача, використання приладу і догляду за ним. Збережіть цей посібник користувача на випадок, якщо цим виробом будуть користуватись інші особи.

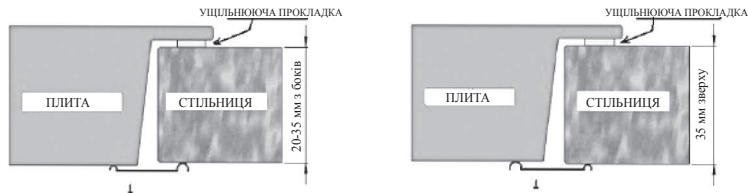
Примітка: Це посібник містить інформацію про більше, ніж один виріб, тому деякі функції можуть бути відсутні у Вашій моделі.

УСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ваша варильна поверхня розрахована на напругу 220 В змінного струму, 50 Гц. Якщо напруга живлення відрізняється від робочої напруги, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Вибираючи місце установки варильної поверхні, зверніть увагу на те, щоб вилка кабелю живлення легко діставала до розетки.
- Підключення до електромережі має здійснюватись відповідно до чинних правил і лише через заземлені розетки. Якщо у Вашому будинку немає відповідної заземленої розетки, зверніться до електрика. Виробник не бере на себе відповідальність за шкоду, завдану через використання незаземлених розеток.
- У разі будь-яких проблем з кабелем живлення негайно зверніться до авторизованого сервісного центру і замініть його новим.
- Не дозволяйте, щоб кабель живлення торкався гарячої поверхні плити.
- Відстань від плити до стіни і з боків має бути не менше 100 мм, а до витяжки – 650 мм.
- Поверхня, на яку встановлюється плита має бути термостійкою. Впевніться у тому, щоб навколо плити на відстані 100 мм не було жодних предметів.
- Недотримання правил технічного обслуговування може призвести до небезпеки. **УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!** Технічне обслуговування може здійснювати лише авторизований сервісний центр.



- На зображеннях вище показані монтажні розміри, розмір варильної поверхні і стільниці.
- Стільниця має бути термостійкою або покрита термостійким матеріалом (мін. 90°).
- Якщо Ви не використовуєте духовку під стільницею, помістіть прокладку на відстані 10 мм від варильної поверхні. Якщо ж під стільницею використовується духовка, помістіть прокладку на відстані 15 мм від варильної поверхні.
- Щоб не допустити потрапляння рідини та залишків їжі у нижню частину варильної поверхні, використовуйте ущільнюючу прокладку, якою комплектується прилад.
- Обережно встановіть варильну поверхню у стільницю, щоб не пошкодити деталі варильної поверхні.



- Витягніть металеву частину з коробки і закріпіть її на стільниці. Далі потрібно встановити пальники, кришки пальників і ґратки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Варильна поверхня має бути встановлена у добре провітрюваному приміщенні і розміщена на плоскій поверхні.
- Не використовуйте варильну поверхню у приміщенні з високим рівнем вологості.
- Налаштоване значення газу зазначене на етикетці технічних даних на задній панелі.
- Встановлену варильну поверхню, підключену до системи центрального газопостачання, можна переміщати лише у межах довжини шланга. В іншому випадку це може привести до витоків газу.
- Газовий шланг потрібно змінювати хоча б один раз на рік.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ З ВИКОРИСТАННЯМ ГНУЧКОГО ШЛАНГУ

- Зверніть увагу на діаметр сполучного елемента, він має бути $\frac{1}{2}$
- Металевий гнучкий шланг повинен відповідати вимогам стандартів.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Варильна поверхня призначена лише для побутового використання з метою приготування їжі. Не використовуйте її для інших цілей.
- Тримайте дітей подалі від варильної поверхні, не дозволяйте їм користуватися нею. Це правило важливе з точки зору, як безпеки ваших дітей, так і Вашого приладу.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Він не призначений для комерційного і професійного використання.
- Цей прилад не призначений для інших цілей (наприклад, обігрівання приміщення, сушіння домашніх тварин або одягу тощо).
- Установлення і підключення варильної плити до системи газопостачання може виконувати лише уповноважена технічна служба.
- Щоб підготувати Ваш прилад до роботи, зверніться до найближчої технічної служби.
- Перед початком використання варильної поверхні заберіть подалі від неї горючі матеріали, папір, пластмасові предмети тощо.
- Не кладіть на варильну поверхню легкозаймисті матеріали. Якщо варильна поверхня несподівано увімкнеться, вони легко спалахнуть.
- Якщо налаштований тип і тиск газу не підходить для типу і тиску газу у мережі газопостачання, зверніться до технічної служби для налаштування.
- Не використовуйте балон зі зрідженим газом, повертаючи його вгору і вниз.
- При підключенні до балона зі зрідженим газом або до мережі постачання природного газу обирайте найкоротший шлях для з'єднання. Довжина шлангу або гнучкої трубки не повинна перевищувати 125 см.
- Для налаштування варильної поверхні зверніться до уповноваженої технічної служби.
- Не використовуйте будь-яке полум'я, запальник, сірники тощо для контролю витоку газу.
- Експлуатація варильної поверхні може призвести до підвищення вологості і тепла всередині приміщення. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється. Використовуйте природну вентиляцію або витяжку.
- При тривалому інтенсивному використанні може знадобитися додаткова вентиляція. У такому випадку відкрийте вікна або увімкніть витяжку на більшу потужність.
- Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час приготування жирної їжі. Перегрівання може стати причиною пожежі. Не лейте воду в олію, яка спалахнула. **РИЗИК ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ!** У такому випадку накрийте посуд кришкою і перекрийте вентилі. Ніколи не залишайте без нагляду гарячу олію і страви. В іншому випадку це може призвести до пожежі.
- Використовувати рукавички, коли знімаєте гарячий посуд з варильної поверхні.

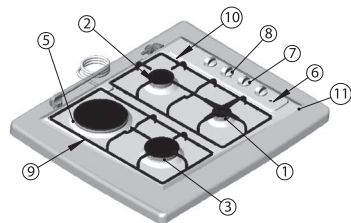
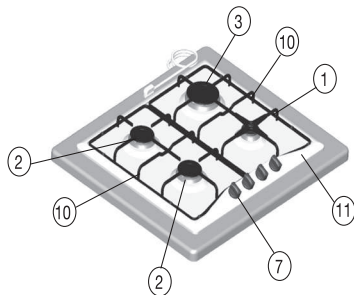
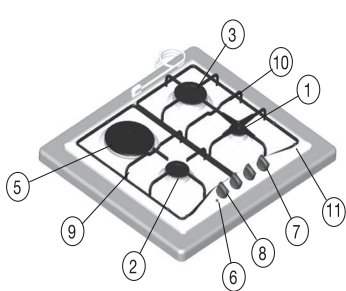
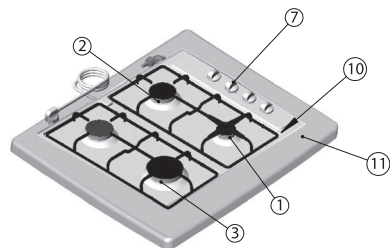
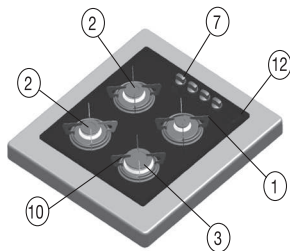
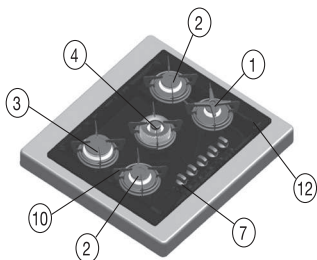
- Коли варильна поверхня працює не доторкайтеся до гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей і домашніх тварин до працюючої варильної поверхні.
- Шланг і кабель не повинні доторкатися до гарячих частин приладу. Тримайте їх подалі від гарячих частин і гострих кінців.
- Під час чищення не міняйте місцями кришки конфорок, завжди кладіть їх на свої місця. В іншому випадку полум'я буде нестабільним.
- Не залишайте залишки їжі на конфорках. Також не допускайте засмічення форсунок.
- Не лийте воду на варильну поверхню, коли прилад все ще гарячий. В іншому випадку це може призвести до пошкодження емалевої поверхні.
- Колір поверхні з нержавіючої може з часом дещо змінитися, особливо на тих частинах, що знаходяться близько до конфорок.
- Компанія не несе відповідальність за шкоду, заподіяну через неправильне використання варильної поверхні.
- Для забезпечення безпеки використовуються спеціальні клапани захисту від згасання полум'я. Спочатку натисніть на клапан, а потім поверніть його.
- Приміщення, в якому використовується варильна поверхня, потрібно регулярно провітрювати.
- Люди з обмеженими фізичними можливостями можуть використовувати варильну поверхню лише під наглядом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРОК				
ТИП КОНФОРКИ		G 30	G 20	G 20
Тип газу		мбар		
		30	20	13
МАЛА КОНФОРКА	Потужність (кВт)	0.90	0.80	0.90
	Діаметр форсунки (мм ²)	0.50	0.70	0.80
	Витрата (г/год-м ³ /год)	70	0.81	0.94
СЕРЕДНЯ КОНФОРКА	Потужність (кВт)	1.45	1.45	1.75
	Діаметр форсунки (мм ²)	0.65	0.90	1.10
	Витрата (г/год-м ³ /год)	114	0.149	0.185
ВЕЛИКА КОНФОРКА	Потужність (кВт)	2.30	3.00	3.00
	Діаметр форсунки (мм ²)	0.80	1.35	1.50
	Витрата (г/год-м ³ /год)	181	0.284	0.301
КОНФОРКА WOK	Потужність (кВт)	3.50	3.50	3.75
	Діаметр форсунки (мм ²)	0.93	1.35	1.55
	Витрата (г/год-м ³ /год)	0.275	0.37	0.396

ПРИМІТКА: Це посібник містить інформацію про більше, ніж один виріб, тому деякі функції можуть бути відсутні у Вашій моделі.

ОПИС ПРИЛАДУ



1. МАЛА КОНФОРКА
2. СЕРЕДНЯ КОНФОРКА
3. ВЕЛИКА КОНФОРКА
4. КОНФОРКА WOK

5. ЕЛЕКТРИЧНА КОНФОРКА (НР)
6. НЕОНОВА ЛАМПА
7. РУЧКА УПРАВЛІННЯ З АВТОМАТИЧНИМ ЗАПАЛЮВАННЯМ
8. РУЧКА УПРАВЛІННЯ ЕЛЕКТРИЧНОЮ КОНФОРКОЮ (НР)

9. ҐРАТКА ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ
10. ҐРАТКА ГАЗОВОЇ КОНФОРКИ
11. ПОКРИТТЯ З НЕРЖ. СТАЛІ АБО ЕМАЛІ
12. СКЛЯНЕ ПОКРИТТЯ

РУЧКИ УПРАВЛІННЯ КОНФОРКАМИ



Ручка управління електричною конфоркою



Ручка управління газовою конфоркою

У РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Перевірте редуктор і головний газовий кран.
- Газовий шланг або гнучка трубка можуть бути пошкоджені або перегнуті.
- Вилка була під'єднана до незаземленої розетки і перегорів запобіжник.
- Перевірте кабель живлення на предмет пошкодження.
- Якщо проблема все одно не вирішена, зверніться до технічної служби.

ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВИХ КОНФРОК З СИСТЕМОЮ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПАЛЮВАННЯ



1

1. Натисніть на ручку і поверніть її, встановивши на рівні символу запалювання. Система почне працювати.




2

2. Потримайте її деякий час у цьому положенні, щоб почав виходити газ і з'явилось полум'я. Після цього поверніть ручку далі до положення полум'я і запальник зупиниться, тому що полум'я вже з'явилось.



3

3. Рівень полум'я можна регулювати, повертаючи ручку між символами полум'я.

Крани газових конфорок мають автоматичну систему запалювання. Тому додаткова кнопка запалювання не потрібна. Щоб запалити конфорку, злегка натисніть на ручку і поверніть її до символу запалювання . Таким чином, почнуть працювати всі запальники, але полум'я з'явиться лише на конфорці, якою ви керуєте. Не використовуйте запалювання більше, ніж 15 секунд. Після того, як конфорка почне працювати, відрегулюйте рівень полум'я.



ВИМК.

Вимкне положення, полум'я гасне



ПОВНЕ ВІДКРИТТЯ

Злегка натисніть на ручку управління і поверніть її у напрямку ліворуч до символу великого полум'я. У цьому положенні полум'я знаходиться на максимальному рівні.



ПОЛОВИННЕ ВІДКРИТТЯ

При повертанні ручки управління у положення малого полум'я буде на мінімальному рівні.

Якщо під час роботи варильної поверхні полум'я згасне через циркуляцію повітря, переливання їжі тощо, негайно поверніть ручку управління у положення ВИМК. і провітріть приміщення. Зачекайте одну хвилину, перш ніж знову запалювати конфорку. Якщо варильна поверхня стала брудною, почистіть її. Після цього можна продовжити приготування. Після закінчення приготування поверніть ручку управління в положення ВИМК.

Для розміру посуду, придатного для вашої варильної поверхні, наведені мінімальні і максимальні значення. Для забезпечення максимальної продуктивності не використовуйте посуд іншого розміру. При одночасному використанні більше, ніж однієї каstrулі, вони не повинні бути максимального розміру. Дно посуду має бути рівним. Не використовуйте посуд більшого розміру, щоб не пошкодити варильну поверхню.

КОНФОРКА WOK	: Ø 22-26 см
ВЕЛИКА КОНФОРКА	: Ø 22-26 см
СЕРЕДНЯ КОНФОРКА	: Ø 18-22 см
МАЛА КОНФОРКА	: Ø 12-18 см

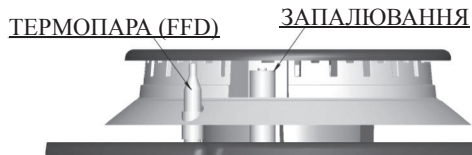


МОДЕЛІ З СИСТЕМОЮ FFD (СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ПОЛУМ'Я)

У Вашій моделі встановлена спеціальна система контролю полум'я. Якщо полум'я згасне, захисна система автоматично припинить подачу газу. Для моделей з системою контролю полум'я злегка натисніть на відповідну ручку управління і поверніть її ліворуч. Після запалювання потримайте ручку натиснутою ще 5-6 секунд, щоб активувалася система контролю полум'я. Для моделей з класичною системою запалювання, запалюйте відповідну конфорку, використовуючи ручку управління. Якщо модель не має системи запалювання, просто запаліть відповідну конфорку вручну за допомогою запальника або сірника. Тривалість процесу запалювання не повинна перевищувати 15 секунд. Переконайтесь, що на конфорці загорілося полум'я. Якщо полум'я не загорілося, зачекайте деякий час і повторіть спробу ще раз.

ВАЖЛИВО:

При першому використанні тримайте натиснутою ручку управління у повністю відкритому положенні, поки не буде активована система контролю полум'я. В іншому випадку полум'я згасне.



ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК

Електричні конфорки діляться на 2 типи, залежно від способу використання: на 3 положення і на 6 положень. Рівень температури регулюється обертанням ручки регулятора у потрібному напрямку. Якщо засвічується сигнальна лампа, це означає, що конфорка увімкнена. Після завершення приготування їжі поверніть ручку регулятора у положення ВИМК.

ЕЛЕКТРИЧНА КОНФОРКА: 3 ПОЛОЖЕННЯ

ПОЛОЖЕННЯ РЕГУЛЯТОРА	1	2	3
Ø 145 НР 1000 Вт РОБОЧА ЗОНА	Нагрівання	Звичайне нагрівання для приготування	Приготування, смаження, варіння
Ø 180 НР 1500 Вт РОБОЧА ЗОНА	Нагрівання	Звичайне нагрівання для приготування	Приготування, смаження, варіння

ЕЛЕКТРИЧНА КОНФОРКА: 6 ПОЛОЖЕНЬ

ПОЛОЖЕННЯ РЕГУЛЯТОРА	1	2-3	4-5-6
Ø 145 НР 1000 Вт РОБОЧА ЗОНА	Нагрівання	Звичайне нагрівання для приготування	Приготування, смаження, варіння
Ø 180 НР 1500 Вт РОБОЧА ЗОНА	Нагрівання	Звичайне нагрівання для приготування	Приготування, смаження, варіння

Як зазначено вище електричні конфорки мають 3 або 6 рівнів нагрівання. При першому використанні увімкніть конфорку на 3 або 6 положення на 10 хвилин, щоб вигоріли будь-які залишки на варильній поверхні. Використовуйте посуд з рівним дном. Це забезпечує максимальну продуктивність. Подивіться на зображення нижче.



РОЗМІР КОНФОРКИ	РОЗМІР ПОСУДУ
Ø 145 НР	14 - 15 см
Ø 180 НР	18 - 19 см

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФРОК

- Поверхня з нержавіючої сталі навколо конфорки може змінити свій колір. Це нормально.
- Не використовуйте конфорку з порожнім посудом на ній. В іншому випадку, це може призвести до перегрівання і пошкодження поверхні.
- Поверхня конфорки покрита термостійким матеріалом. При першому використанні дайте конфорці попрацювати протягом приблизно 10 хвилин. Цей матеріал затвердіє.
- Вибирайте для приготування їжі відповідний посуд. Діаметр дна посуду має відповідати діаметру нагрівальної поверхні конфорки. Якщо дно конфорки буде більшим за нагрівальну поверхню, це призведе до надмірного споживання енергії.
- Після використання електричної конфорки протріть її поверхню вологою ганчіркою. Забороняється чистити поверхню жорсткими матеріалами або адгезивами.
- Після очищення увімкніть конфорку на короткий час, щоб висушити її.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

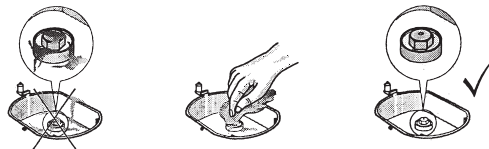
- Перед чищенням варильної поверхні витягніть вилку з розетки, відключіть подачу газу, закрити газіві крани.
- Під час або після роботи поверхні та деталі варильної поверхні будуть гарячими. Не доторкайтеся до гарячих поверхонь.
- Під час чищення лицьових панелей стежте за тим, щоб не стерти нанесені знаки. Не використовуйте жорсткі засоби для чищення, кислоти або відбілювачі.
- **ЗАБОРОНЕНО** використання інших миючих засобів, це приводить до появи іржі на робочому столі варильної поверхні.
- Засоби для чищення не повинні містити твердих частинок.
- Використовуйте лише крем або рідину для чищення.
- У разі переливання їжі залишки можуть вигоріти і це може привести до пошкодження поверхні емалі. Очищайте залишки відразу.
- Панель управління та інші частини не можна чистити жорсткими мийними засобами.
- Налиплі залишки їжі слід пом'якшити гарячою вологою ганчіркою, а потім витерти.
- Скляні поверхні потрібно чистити за допомогою спеціальних мийних засобів.
- Варильні поверхні, конфорки, кришки конфорок, верхні ґратки потрібно чистити ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Після чищення конфорки, кришки і ґратки повинні бути розміщені належним чином.



Переконайтеся, що кришки конфорок правильно вставлені на місце.



Канали конфорок повинні бути чистими і сухими.



Конфорки і форсунки повинні бути чистими і сухими.

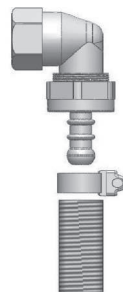
- Переконайтеся, що у пальниках та отворах форсунок не залишилось сторонніх предметів. В іншому випадку полум'я буде нестабільним.
- Запальні свічки потрібно чистити м'якими щітками. Пальники можуть працювати лише тоді, коли запальні свічки чисті.
- Не використовуйте для очищення кислоти, розчинники, бензин тощо.
- Забороняється мити будь-які частини варильної поверхні у посудомийній машині.



Не використовуйте для чищення вищенаведені предмети.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ ДО ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Довжина газового шлангу не повинна перевищувати 125 см.
- Використовуйте редуктор відповідно до стандартів, чинних у Вашій країні. Рекомендується виконувати заміну редуктора кожні два роки.
- Газовий шланг повинен бути на відстані від гарячих частин і поверхонь.
- Якщо Ви захочете змінити газовий впускний патрубок, зверніться в авторизований сервісний центр.
- Після підключення газу переконайтеся у відсутності витoku.



ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



1. Не ставте маленький посуд на велику конфорку. Відрегулюйте рівень полум'я відповідно до розміру дна каструлі.



2. Не ставте великий посуд на малу конфорку.



3. Намагайтеся ставити на конфорки посуд відповідного розміру. В іншому випадку збільшиться витрата газу і час приготування.



4. Ставте посуд точно по центру конфорки.



5. Не ставте посуд без використання верхньої ґратки.



6. Не ставте на варильну поверхню важкі предмети.



7. Будьте обережні, щоб не пошкодити скляні поверхні.



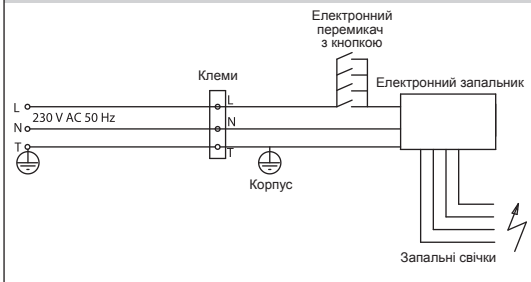
8. Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.



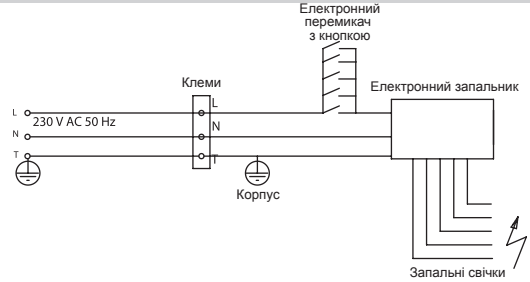
9. Завжди використовуйте посуд з рівним дном.

СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З'ЄДНАНЬ

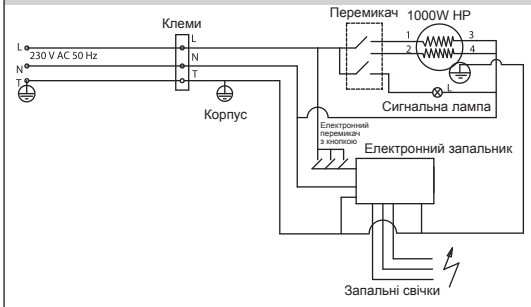
МОДЕЛЬ: 4 G + НР СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З'ЄДНАНЬ



МОДЕЛЬ: 5 G + НР СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З'ЄДНАНЬ



МОДЕЛЬ: 3 G + НР СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З'ЄДНАНЬ



МОДЕЛЬ: 4 G + НР СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З'ЄДНАНЬ

