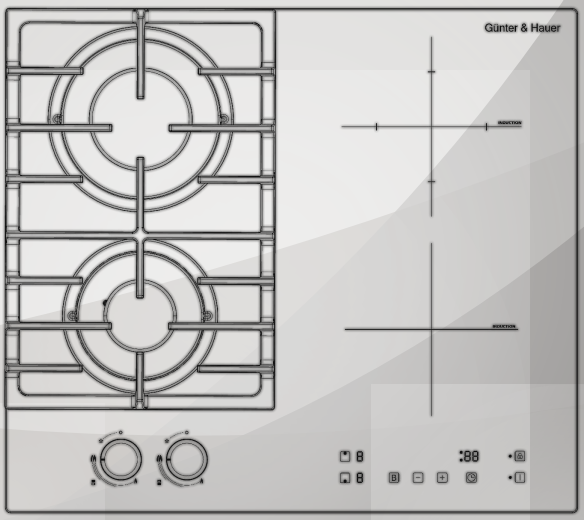
Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

КОМБІНОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



GHI 624

Дякуємо Вам за довіру та придбання продукції

GÜNTER & HAUER

Ця інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.

Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.

Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.

При виявленні пошкоджень зверніться, будь ласка, до тієї торговельної організації, де Ви здійснили придбання.

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

www.gunter-hauer.ua

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА ----------04

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ ----------05

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ----------12

ОГЛЯД ВИРОБУ ----------13

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ----------14

ЕЛЕКТРИЧНА ЗОНА ПРИГОТУВАННЯ ----------15

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА ----------17

БЕЗПЕКА ----------18

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ----------20

ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ ----------21

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ----------23

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ----------30

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ----------34

ПЕРЕДМОВА

- Щоб правильно користуватися цим приладом і запобігти будь-якому потенційному ризику, прочитайте ці інструкції перед використанням приладу.
- Зберігайте ці інструкції в місці, де ви зможете легко їх знайти.
- Якщо ви не впевнені щодо будь-якої інформації, наведеної в цих інструкціях, зверніться до нашого центру обслуговування клієнтів.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, завдані особам або майну внаслідок неправильного встановлення чи використання приладу.
- Прилад сертифіковано для використання в країнах, відмінних від тих, що зазначені на приладі.
  Виробник також залишає за собою право вносити будь-які зміни до виробів, які можуть вважатися необхідними або корисними, також в інтересах користувача, без погіршення основних функціональних характеристик і характеристик безпеки самих виробів.
- Прилад призначений для побутового, а не комерційного використання.
- Ці інструкції чинні лише в тому разі, якщо на приладі нанесено символ країни.
- Якщо символ не нанесено на прилад, необхідно звернутися до технічних інструкцій, у яких наведено необхідні вказівки щодо модифікації приладу відповідно до умов використання в країні.
- Перед установленням переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск газу) і налаштування приладу є сумісними.
- Умови налаштування цього приладу зазначено на етикетці (або табличці з технічними даними).
- Цей прилад не під'єднаний до пристрою відведення продуктів згоряння. Його необхідно встановлювати та під'єднувати відповідно до чинних правил установлення.
- Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

ПРИЗНАЧЕННЯ

Наведені нижче правила безпеки призначені для запобігання непередбаченим ризикам або пошкодженням унаслідок небезпечної чи неправильної експлуатації приладу. Після прибуття перевірте упаковку та прилад, щоб переконатися, що все неушкоджене, для забезпечення безпечної експлуатації. Якщо ви виявите будь-які пошкодження, зверніться до продавця або дилера. Зверніть увагу, що модифікації або зміни приладу не допускаються з міркувань вашої безпеки. Використання не за призначенням може спричинити небезпеку та втрату права на гарантійні вимоги.

Шнур живлення цього виробу постачається з вилкою, додаткові електромонтажні роботи не потрібні. Цей прилад належить до класу 3 відповідно до стандарту EN 30-1-1 для газових приладів:
вбудований прилад.

Виробник звільняється від будь-якої відповідальності, якщо вимоги цього посібника не виконуються. Усі операції, пов'язані з установленням, регулюванням і переобладнанням на інші типи газу, мають виконуватися уповноваженим інженером з установлення з дотриманням усіх чинних правил, стандартів і технічних умов місцевих постачальників газу та електроенергії.

Для переходу на інший тип газу рекомендується звернутися до служби технічної підтримки. Перед початком робіт відключіть прилад від електромережі та газопроводу. Цей прилад призначений виключно для побутового використання і може становити небезпеку в разі використання в інших цілях. Гарантія діє лише за умови використання приладу за прямим призначенням. Перед установкою переконайтеся, що місцеві умови подачі газу (тип газу та тиск) відповідають налаштуванням приладу. Параметри налаштування приладу вказані на етикетці або на табличці з технічними характеристиками.

Цей прилад можна встановлювати лише у добре провітрюваному приміщенні відповідно до чинних нормативних вимог та технічних умов щодо вентиляції. Прилад не можна підключати до пристрою для відведення продуктів згоряння. Кабель живлення повинен бути закріплений на корпусі приладу, щоб уникнути його контакту з гарячими частинами духовки або варильної поверхні. Прилади з електричним живленням повинні бути заземлені. Не втручайтеся у внутрішню конструкцію приладу. У разі необхідності зверніться до нашої служби технічної підтримки.

Цей прилад належить до класу 3 згідно з нормативом EN 30-1-1 для газових приладів: вбудований прилад. Прилади, розташовані поруч із ним, повинні бути виготовлені з негорючих матеріалів. Ламіноване покриття та клей для його наклеювання повинні бути термостійкими.

Цей прилад не можна встановлювати над холодильниками, пральними машинами, посудомийними машинами або подібними приладами. Для встановлення варильної поверхні над духовкою вона повинна мати примусову вентиляцію. Перевірте розміри духовки в інструкції з монтажу.

Цей прилад слід встановлювати відповідно до чинних нормативних вимог і використовувати лише в добре провітрюваному приміщенні. Перед встановленням або використанням цього приладу ознайомтеся з інструкцією. Якщо на приладі відсутній символ країни, необхідно звернутися до інструкції з монтажу, яка має містити необхідні вказівки щодо адаптації приладу до умов експлуатації в даній країні.

Пояснення символів

Небезпека
Цей символ указує на небезпеку для життя та здоров'я людей через надзвичайно легкозаймистий газ.

Попередження про електричну напругу
Цей символ указує на небезпеку для життя та здоров'я людей через напругу.

Попередження
Це сигнальне слово вказує на небезпеку із середнім рівнем ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті або тяжкої травми.

Обережно
Це сигнальне слово вказує на небезпеку з низьким ступенем ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до легкої або помірної травми.

Увага
Це сигнальне слово вказує на важливу інформацію (наприклад, пошкодження майна), але не на небезпеку.

Дотримуйтеся інструкцій
Цей символ вказує, що сервісний технік повинен експлуатувати та обслуговувати цей прилад лише відповідно до інструкцій з експлуатації.

Уважно та ретельно прочитайте ці інструкції з експлуатації перед використанням та зберігайте їх у безпосередній близькості від місця встановлення або приладу для подальшого використання!

НЕБЕЗПЕКА

- Якщо здається, що стався витік газу, виконайте такі дії:

Не вмикайте світло.
Не вмикайте / вимикайте жодний електричний прилад і не торкайтеся жодної електричної вилки.
Не користуйтеся телефоном.



1. Припиніть використання виробу та закрийте середній клапан.



2. Відчиніть вікно, щоб провітрити приміщення.



- Паливний газ містить меркаптан, завдяки чому можна відчути витік газу за запахом (запах гнилого часнику або яйця), навіть якщо в повітрі міститься лише 1/1000 газу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Будь ласка, приділіть час прочитанню цієї інструкції з експлуатації перед встановленням або використанням приладу.
- Цю інструкцію необхідно зберігати разом із приладом для подальшого використання.
- Якщо прилад продано або передано іншій особі, переконайтеся, що інструкцію передано новому користувачу.
- Виробник не несе жодної відповідальності у разі недотримання цих заходів безпеки.
- Цей прилад має бути встановлений відповідно до чинних норм і використовуватися лише в добре вентильованому приміщенні.
- Перед встановленням переконайтеся, що газо- та електропостачання відповідають типу, зазначеному на паспортній табличці.
- Цей прилад не можна встановлювати на яхтах або в житлових причепах. Не використовуйте цей прилад як обігрівач приміщення.
- Газова труба та електричний кабель мають бути встановлені таким чином, щоб вони не торкалися жодних частин приладу.
- Використовуйте прилад лише для приготування їжі. Не змінюйте конструкцію цього приладу. Панель пальників не призначена для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не виймайте прилад із захисного пакування, доки його не буде встановлено в кухонний модуль. Не вмикайте прилад, якщо він має будь-які пошкодження. Зверніться до нашої служби технічної підтримки.
- Не кладіть предмети на цей прилад і не притуляйте їх до нього.
- Діти не повинні гратися з приладом, на ньому або поруч із ним. Діти не повинні чистити прилад або виконувати загальне технічне обслуговування, якщо їм не виповнилося щонайменше 15 років і вони не перебувають під наглядом.
- Використання газового приладу для приготування їжі призводить до утворення тепла та вологи в приміщенні, у якому його встановлено. Забезпечте належну вентиляцію кухні: тримайте отвори природної вентиляції відкритими або встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).
- Не використовуйте цей прилад, якщо він контактував із водою. Не користуйтеся цим приладом мокрими руками.
- Нагрівальні та варильні поверхні приладу під час використання стають гарячими, дотримуйтеся всіх необхідних запобіжних заходів.
- Не використовуйте великі серветки, кухонні рушники або подібні предмети, оскільки їхні краї можуть торкнутися полум'я та загорітися.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час приготування їжі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Нестійкий або деформований посуд не слід використовувати на приладі, оскільки він може спричинити нещасний випадок через перекидання або проливання.
- Не використовуйте та не зберігайте легкозаймисті матеріали у шухляді для зберігання поблизу цього приладу. Швидкопсувні продукти, пластикові предмети та аерозолі можуть зазнати впливу тепла, тому їх не слід зберігати над або під приладом.
- Не розпилюйте аерозолі поблизу цього приладу під час його роботи. Переконайтеся, що ручки керування перебувають у положенні ' • ', коли прилад не використовується.
- Ніколи не використовуйте абразивні або їдкі засоби для чищення.
- Ремонт або сервісне обслуговування цього приладу має виконувати лише уповноважений сервісний інженер і слід використовувати лише оригінальні затверджені запасні частини.
- Цей прилад має встановлювати кваліфікований технік або монтажник.
- Умови налаштування цього приладу зазначені на етикетці або табличці з технічними даними.
- Перед використанням приладу зніміть усе пакування.
- Після розпакування приладу переконайтеся, що виріб не пошкоджений і що з'єднувальний шнур перебуває в бездоганному стані. В іншому разі зверніться до продавця перед установленням приладу.
- Меблі, що знаходяться поруч, та всі матеріали, використані в конструкції, повинні витримувати під час експлуатації температуру, що перевищує температуру навколишнього середовища у приміщенні, де вони розташовані, щонайменше на 85 °C.
- У разі випадкового згасання полум'я конфорки вимкніть регулятор конфорки та не намагайтеся знову запалити її щонайменше протягом однієї хвилини.
- Використання газової кухонної техніки призводить до утворення тепла та вологи в приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте належну вентиляцію кухні: тримайте отвори для природної вентиляції відкритими або встановіть пристрій механічної вентиляції (механічну витяжку).
- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад, підвищення рівня механічної вентиляції, якщо така є.
- Цей прилад призначений для експлуатації дорослими.
- Діти також можуть травмуватися, зсуваючи каструлі або сковорідки з приладу.
- Гарантія діє лише за умови використання приладу за призначенням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- УВАГА: Експлуатація газової кухонної техніки супроводжується виділенням тепла, вологи та продуктів горіння у приміщенні, де вона встановлена. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час роботи приладу.
  Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, підвищення потужності механічної вентиляції (за наявності), додаткової вентиляції для безпечного відведення продуктів згоряння назовні (у зовнішнє повітря) з одночасним забезпеченням повітрообміну в приміщенні за допомогою додаткової вентиляції. Перед встановленням додаткової вентиляції проконсультуйтеся з фахівцем.
- УВАГА: Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для опалення приміщення.
- УВАГА: Доступні частини можуть бути гарячими під час роботи гриля та/або духовки. Маленьких дітей слід тримати подалі.
- УВАГА: У разі розбиття скляної поверхні:
  - негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи й відключіть прилад від джерела живлення,
  - не торкайтеся поверхні приладу,
  - не використовуйте прилад.
- Не використовуйте захисні накладки на варильну поверхню.
- Використання невідповідних захисних накладок на варильну поверхню може призвести до нещасних випадків.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або іншими особами, фізичні, сенсорні чи розумові здібності яких, а також брак досвіду та знань не дозволяють їм безпечно користуватися приладом без нагляду або інструкцій відповідальної особи, яка б гарантувала безпеку їхнього користування приладом.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі в побутових умовах. Він не призначений для комерційного чи промислового використання.
- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікна або підвищення рівня механічної вентиляції, якщо така є.
- Під час роботи з гарячими каструлями та сковорідками використовуйте термостійкі прихватки або рукавички.
- Не допускайте наближення прихваток до відкритого вогню під час підйому посуду.
- Слідкуйте, щоб прихватки або рукавички не стали вологими або мокрими, оскільки це прискорює передачу тепла через матеріал, що створює ризик опіку.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Користуйтеся конфорками лише після того, як поставите на них каструлі та сковорідки. Не нагрівайте порожні каструлі чи сковорідки.
- Ніколи не використовуйте на приладі посуд із пластику або алюмінієвої фольги.
- Під час використання інших електроприладів переконайтеся, що шнур живлення не торкається поверхонь кухонного приладу.
- Якщо у вашому тілі є механічні імплантанти, наприклад штучне серце, перед використанням приладу проконсультуйтеся з лікарем.
- Не використовуйте кухонний рушник або подібні матеріали замість прихватки. Такі тканини можуть спалахнути на розігрітій конфорці.
- Під час використання скляного посуду переконайтеся, що він призначений для приготування їжі на верхній плиті. Якщо поверхня скла тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Щоб мінімізувати ризик опіків, займання легкозаймистих матеріалів та розливання рідини, поверніть ручки посуду в бік або до центру варильної поверхні, не висуваючи їх за межі сусідніх конфорок.
- Завжди вимикайте регулятори конфорок перед тим, як знімати посуд.
- Уважно стежте за продуктами, що смажаться на сильному вогні.
- Завжди нагрівайте жир повільно та стежте за процесом нагрівання.
- Продукти, призначені для смаження, повинні бути якомога сухішими. Іній на заморожених продуктах або волога на свіжих продуктах можуть спричинити викидання гарячого жиру з сковороди.
- Ніколи не намагайтеся переміщати сковороду з гарячим жиром, особливо фритюрницю. Зачекайте, доки жир повністю охолоне.
- Перед тим, як приступити до чищення приладу, його слід відключити від електромережі та дати йому охолонути.
- Не слід використовувати пароструминні апарати або будь-яке інше обладнання для чищення під високим тиском для очищення приладу.
- Не використовуйте кришки або захисні решітки для дітей, які не рекомендовані виробником варильної поверхні. Вони можуть спричинити нещасні випадки, наприклад, через перегрів, займання або відривання уламків матеріалів.
- Цей прилад випускається з заводу з налаштуванням на тип газу, вказаний на табличці з технічними характеристиками. Якщо його потрібно змінити, зверніться до інструкції з монтажу. Для переходу на інший тип газу рекомендується звернутися до служби технічної підтримки.
- Ілюстрації, наведені в цій інструкції, мають лише орієнтовний характер.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОПИС ПРИЛАДУ

Модель виробу	GHI 624
Підставка для посуду	Чавун
Верхня панель	Склокераміка
Розміри (ШхГхВ)	590 мм * 520 мм * 102 мм
Пристрій запалювання	Імпульсний
Підключення газу	Різьба G 1/2
Електроживлення	220-240 В ~ 50 Гц -
Характеристики пальника	Швидка 3,0 кВт (1), Допоміжна 1,0 кВт (1)
Електрична конфорка	Індукційна конфорка 160 мм 1500 Вт (1)
	Індукційна конфорка 180 мм 2000 Вт (1)
Максимальна електрична потужність	3,50 кВт
Сумарна потужність газових пальників	4,00 кВт

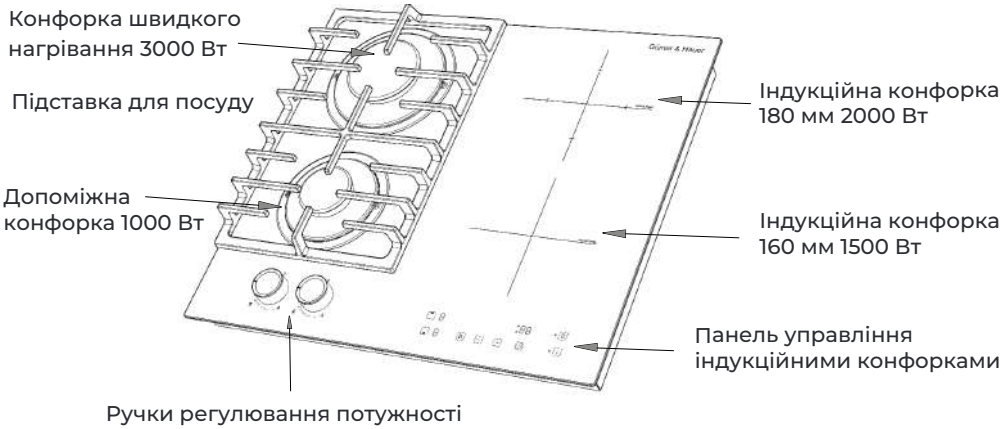
ОПИС ПРИЛАДУ

Модель	Тип газу та тиск	Теплова потужність і розмір жиклера (мм)			
		Турбо-конфорка	Підвищеної потужності	Середньої потужності	Допоміжна
		3,3 кВт (240 г/год)	3,0 кВт (218 г/год)	1,75 кВт (127,5 г/год)	1,0 кВт (73 г/год)
GHI 624	G20 20 мбар	/	1,30	/	0,78
	G30 29 мбар	/	0,87	/	0,50

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви бажаєте виконати переобладнання на інший газ, усі роботи повинен виконувати кваліфікований технік.
Заміна всіх форсунок повинна виконуватися відповідно до наведеної вище таблиці.
Після переобладнання на інший газ рекомендується розмістити на виробі нову етикетку для уточнення.

ОГЛЯД ВИРОБУ



Наведена вище схема має лише довідковий характер. Будь ласка, орієнтуйтеся на зовнішній вигляд фактичного виробу.

Аксесуари



Кронштейн X4



Губка X1



Гвинт X4



Інжектор X2



Інструкція X1



Ущільнювальна прокладка (кількість залежить від фактичного виробу)



Коліно газової труби X1

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК ІЗ ПОЧАТКУ РОБОТИ

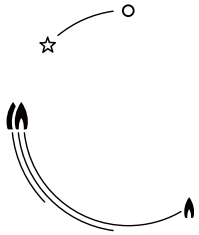
Як користуватися приладом

На панелі керування поруч із кожною ручкою керування відображатимуться такі символи:

- Чорне коло: газ вимкнено

Велике полум'я: максимальне налаштування

Мале полум’я: мінімальне положення.



- Мінімальне положення відповідає кінцевій точці обертання ручки управління проти годинникової стрілки.
- Усі робочі положення слід вибирати в діапазоні між максимальним і мінімальним положеннями.
- Символ на панелі управління поруч із ручкою управління вказує, який конфорка вона керує.
- Автоматичне запалювання з пристроєм безпеки на випадок згасання полум’я Прилад оснащений пристроєм безпеки на випадок згасання полум’я на кожній конфорці, який призначений для припинення подачі газу до головки конфорки у разі згасання полум’я.

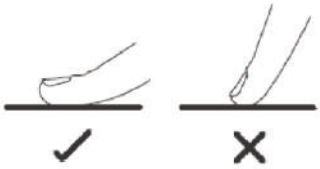
Щоб запалити пальник:

- Натисніть ручку управління того пальника, який ви хочете запалити, і поверніть її проти годинникової стрілки до крайнього положення.
- Якщо утримувати ручку управління натиснутою, спрацює система автоматичного запалювання конфорки.
- Після запалювання полум’я на конфорці слід утримувати ручку управління натиснутою протягом 15 секунд. Якщо через 15 секунд конфорка не запалилася, припиніть експлуатацію приладу, відкрийте дверцята камери та/або зачекайте щонайменше 1 хвилину, перш ніж спробувати запалити конфорку ще раз.
- Після закінчення цього 15-секундного інтервалу для регулювання полум’я слід продовжувати обертати ручку регулювання проти годинникової стрілки, доки полум’я не досягне потрібного рівня. Робоче положення ПОВИННО знаходитися між максимальним і мінімальним положеннями.
- Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку регулювання повністю за годинниковою стрілкою у положення «газ вимкнено».
- У разі відключення електроенергії конфорки можна запалити, обережно використовуючи сірник.

ЕЛЕКТРИЧНА ЗОНА ПРИГОТУВАННЯ

Примітки щодо використання сенсорних елементів керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно докладати жодного зусилля.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Щоразу коли дотик буде зареєстровано, ви почуєте звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі та що їх не закриває жоден предмет (наприклад, кухонне приладдя або тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу з елементами керування.



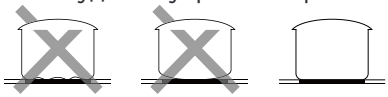
Вибір відповідного посуду та його використання

Використовуйте лише посуд, придатний для індукційного режиму роботи.
Звертайте увагу на маркування під час купівлі.
Нагадуємо: магнітний посуд придатний для індукції.

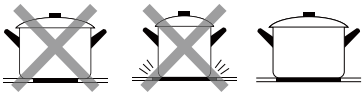


Примітка:
Частка магнітних металевих частинок відрізняється залежно від типу посуду. Чим вища ця частка, тим ефективніше нагрівання та тим краще автоматичне розпізнавання посуду варильною поверхнею (описано в наступному розділі).

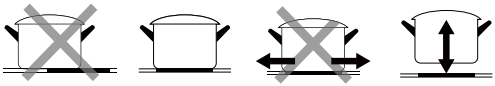
- Переконайтеся, що дно посуду гладке та рівно прилягає до скла. Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном.



- За можливості використовуйте посуд із діаметром дна, який приблизно відповідає розміру зони нагрівання. Див. також таблицю в наступному розділі.



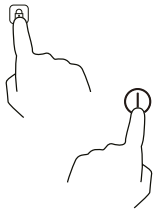
- Для найкращої ефективності завжди розміщуйте посуд посередині зони нагрівання. Завжди піднімайте каструлі з керамічної варильної поверхні. Не пересувайте їх, інакше вони можуть подряпати скло.



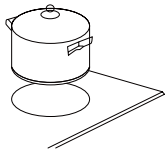
Використання варильної поверхні

Початок приготування

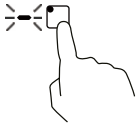
- Спочатку натисніть кнопку блокування від дітей, а потім натисніть кнопку ON / OFF. Після ввімкнення лунає звуковий сигнал, усі індикатори світяться приблизно одну секунду та показують ▬ або ▬▬ Варильна поверхня перебуває в режимі очікування.



- Тепер розмістіть придатний посуд по центру потрібної зони нагрівання.
- Переконайтеся, що поверхня варильної поверхні та дно посуду чисті й сухі!



- Торкніться елемента вибору потрібної зони нагрівання. Дисплей поруч із кнопкою блиматиме.
- Відрегулюйте рівень нагрівання від 1 до 9, проводячи пальцем або торкаючись «+» чи «-».

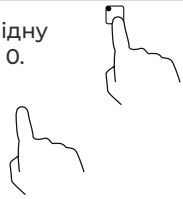


- Якщо протягом 1 хвилини не вибрати налаштування потужності, варильна поверхня автоматично вимкнеться.
- Ви можете змінити потужність у будь-який час під час готування, спочатку вибравши потрібну зону нагрівання, а потім використовуючи або торкаючись «+» чи «-».



Завершення приготування

- Щоб вимкнути зону нагрівання, натисніть відповідну клавішу вибору, а потім торкніться клавіші «-» до 0.



- Щоб вимкнути варильну поверхню, натисніть клавішу увімкнення / вимкнення.



Остерігайтеся гарячих поверхонь

- Якщо після використання конфорка все ще занадто гаряча для дотику й існує ризик отримання травми, про це свідчить літера «H» на дисплеї відповідної конфорки, яка зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для економії енергії: якщо ви хочете нагріти ще більше посуду, скористайтеся гарячою конфоркою.

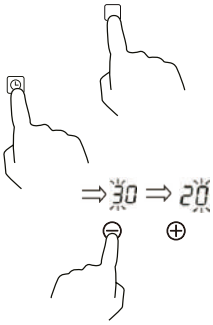




ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Налаштування таймера з автоматичним вимкненням однієї або декількох зон нагрівання

- Виберіть потрібну зону нагрівання за допомогою відповідного регулятора вибору.
- Потім натисніть клавішу «Таймер».
  На дисплеї таймера з'явиться «30».
- Поки цифра десятків блимає, ви можете змінити її за допомогою клавіш «+» та «-».
  Через 3 секунди без подальшого введення значення зберігається, і починає блимати цифра одиниць. Налаштуйте його також за допомогою клавіш «+» та «-».
- Через 3 секунди без подальшого введення встановлений час автоматично підтверджується. Починається відлік, і на дисплеї таймера відображається час, що залишився.
  Щоб позначити вибрану зону, загоряється крапка поруч із відповідним індикатором потужності.
- Після закінчення заданого часу відповідна зона приготування автоматично вимикається.







Застереження

- Інші раніше налаштовані зони приготування не змінюються таймером і продовжують працювати.

Під час активації таймера для кількох зон нагрівання

- Якщо таймер увімкнено для декількох зон нагрівання, на дисплеї таймера завжди відображається найменший час, що залишився. Миготлива червона крапка поруч із відповідним індикатором потужності вказує на зону нагрівання, до якої відноситься це значення (приклад — див. ілюстрацію).
- Після закінчення найкоротшого заданого часу відповідна зона нагрівання вимикається. На дисплеї з'являється наступне найменше значення часу, що залишилося, а крапка відповідної зони починає блимати.
- Коли остаточно закінчується останній заданий час, ця зона нагрівання також вимикається.



Налаштування: 5 хв.

Налаштування: 15 хв.



Залишковий час: 0 хв.

Залишковий час: 10 хв.

БЕЗПЕКА

Блокування від дітей

- Ви можете заблокувати панель керування, щоб запобігти несанкціонованому використанню (наприклад, випадковому увімкненню дітьми зон нагрівання).

Навіть якщо панель керування заблокована, клавіша увімкнення / вимкнення залишається активною. Таким чином, в екстреній ситуації ви можете вимкнути варильну поверхню в будь-який час.

Блокування панелі керування

- Натисніть кнопку «Дитячий замок/Блокування клавіш» На дисплеї таймера з'явиться напис «Lo» або, якщо таймер було налаштовано раніше, почергово відображатимуться напис «Lo» та час, що залишився. Панель керування заблоковано, за винятком кнопки увімкнення/вимкнення.



Розблокування панелі керування



- Переконайтеся, що варильну поверхню увімкнено.
- Торкніться й утримуйте клавішу блокування від дітей / блокування клавіш щонайменше 3 секунди.
- Індикація «Lo» зникне. Тепер ви можете знову користуватися варильною поверхнею у звичайному режимі

Додаткові функції

- **Захист від перегрівання**
  Датчик температури може контролювати температуру всередині варильної поверхні. У разі виявлення надмірної температури варильна поверхня автоматично припинить роботу.

- **Попередження про залишкове тепло**
  Якщо зона нагрівання працювала протягом певного часу, вона матиме залишкове тепло. Щоб попередити вас не наближатися до неї, на відповідному індикаторі зони нагрівання відображатиметься символ "H".

- **Автоматичне вимкнення**
  Щоб зони нагрівання не залишалися увімкненими через неуважність, вони автоматично вимикаються через установлений час.

Рівень потужності	Час автоматичного вимкнення (год)
1-9	2

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Небезпека пожежі!

Будьте обережні під час нагрівання олій і жирів або продуктів, що містять олію чи жир.

Вони швидко нагріваються і можуть легко самозайнятися за надзвичайно високих температур.



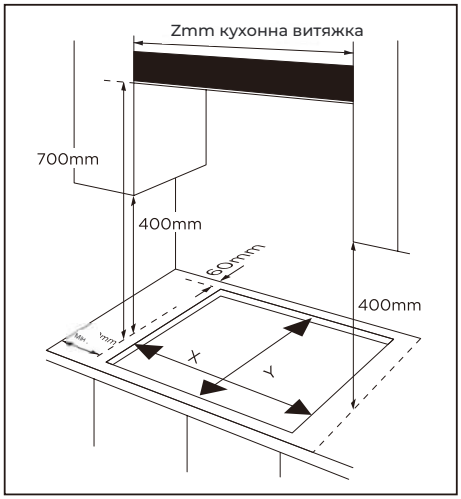
Поради щодо приготування

- Коли їжа закипить, зменшіть налаштування температури.
- Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію завдяки збереженню тепла.
- Зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високому рівні нагріву, а коли їжа прогріється, зменшіть налаштування.

Рівень потужності	Призначення
1 – 2	• Делікатне підігрівання невеликих кількостей їжі • Розтоплювання шоколаду, масла та продуктів, що швидко пригорають • Легке томління • Повільне підігрівання
3 – 4	• Розігрівання • Швидке томління • Приготування рису
5 – 6	• Млинці
7 – 8	• Обсмажування • Приготування пасти
9	• Обсмажування з помішуванням • Обсмажування до скоринки • Доведення супу до кипіння, кип’ятіння води

ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ

Розміщення

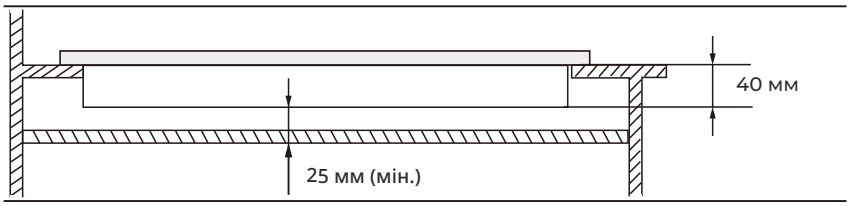


НЕОБХІДНІ ЗАЗОРИ
ПІД ЧАС МОНТАЖУ З КУХОННОЮ ВИТЯЖКОЮ

Модель	X	Y	Z
GHI 624	570	490	600

Цей прилад призначений для вбудовування в кухонну шафу або стільницю шириною 600 мм за умови дотримання таких мінімальних відстаней:

- Краї варильної поверхні повинні знаходитися на відстані не менше 60 мм від бічної або задньої стінки.
- 700 мм між найвищою точкою поверхні варильної поверхні (включно з конфорками) та нижньою поверхнею будь-якої горизонтальної поверхні, розташованої безпосередньо над нею.
- Відстань між поверхнями варильної панелі повинна становити 400 мм, за умови, що нижня грань горизонтальної поверхні знаходиться на одній лінії із зовнішнім краєм варильної панелі. Якщо нижня грань горизонтальної поверхні розташована нижче 400 мм, вона повинна знаходитися на відстані не менше 50 мм від зовнішніх країв варильної панелі.
- Залишайте простір 50 мм навколо приладу та між поверхнею варильної панелі й будь-якими горючими матеріалами.
- Між нижньою частиною приладу та будь-якою поверхнею, що знаходиться нижче нього, повинен бути зазор не менше 25 мм і не більше 74 мм.



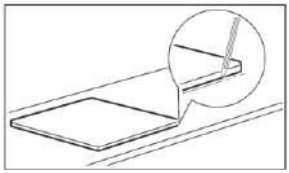
-Духова шафа повинна мати примусову вентиляцію, щоб над нею можна було встановити варильну поверхню.

-Перевірте розміри духової шафи в інструкції з монтажу.

-Розмір вирізу повинен відповідати зазначеному.

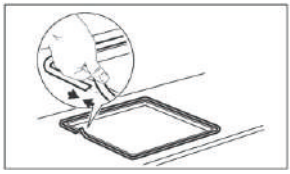
Встановлення приладу

Зі сталевою варильною поверхнею



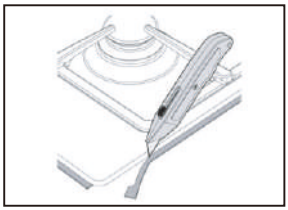
• Щоб запобігти просочуванню рідини між рамкою варильної поверхні та робочою поверхнею, перед монтажем встановіть на місце ізоляційну прокладку, що входить до комплекту.

1. Встановіть виріб у стільницю та олівцем накресліть лінію вздовж зовнішніх країв виробу.



2. Вийміть виріб і розмістіть клейку прокладку, що входить до комплекту, вздовж лінії, накресленої у кроці 1. Злегка притисніть, щоб прокладка приклеїлася до стільниці.

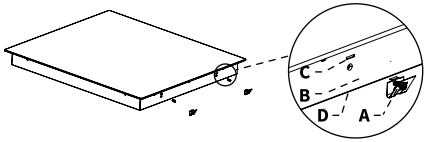
3. Встановіть виріб знову. Злегка притисніть, щоб ущільнювач приклеївся до краю виробу.



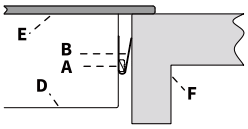
4. Обережно обріжте зайву частину ущільнювача.

5. **Кріплення варильної панелі за допомогою монтажних кронштейнів**

- Покладіть варильну поверхню на стійку, гладку поверхню (наприклад, використовуйте упаковку як основу).
- Переконайтеся, що на елементи, які виступають із варильної поверхні, не чиниться тиск.
- Прикрутіть 4 монтажні кронштейни до нижньої основи варильної поверхні, як показано на рисунку:

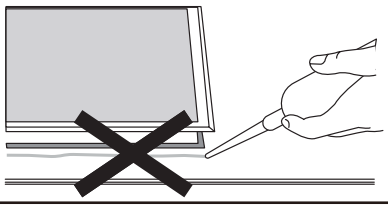


A Гвинт
B Монтажний кронштейн
C Отвір для гвинта
D Нижня основа
E Склокерамічна пластина
F Стільниця



Примітка:

Ілюстрації можуть відрізнятися



Попередження

- Не використовуйте силіконовий герметик для герметизації приладу в прорізі. Це ускладнить виймання приладу з прорізу в майбутньому, особливо якщо йому знадобиться сервісне обслуговування.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Електричне підключення

• Цей прилад необхідно заземлити.
• Цей прилад призначений для підключення до мережі змінного струму напругою 220-240 В, частотою 50-60 Гц.
• Проводи в шнурі живлення пофарбовані відповідно до такого коду:
- Зелено-жовтий = заземлення
- Синій = нуль
- Коричневий = фаза

⚠ УВАГА

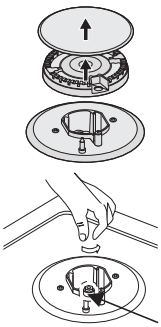
Провід зеленого та жовтого кольорів необхідно підключити до клеми, позначеної літерою E або символом заземлення.

Регулювання газу

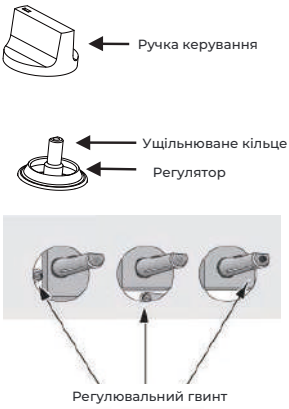
⚠ Попередження

- Дотримуйтесь запобіжних заходів під час операцій і регулювань, що виконуються при переобладнанні з одного газу на інший.
- Усі роботи має виконувати кваліфікований технік .
- Перед початком вимкніть подачу газу та електроживлення до приладу .

1. Замініть інжектор пальників.

	Зніміть підставку для каструлі, кришку конфорки та розсіювач полум'я. Відкрутіть форсунку за допомогою торцевого ключа на 7 мм і замініть її на форсунку, передбачену для нового виду газу. Обережно зберіть усі компоненти. Після заміни форсунок рекомендується надійно затягнути їх на місці.

2. Регулювання мінімального рівня полум'я.



1. Поверніть крани в положення мінімуму.
2. Зніміть ручку з крана та вставте маленьку пласку викрутку в центр регулювального гвинта.
3. Правильне регулювання досягається, коли полум'я має висоту приблизно 3-4 мм.
   Для газу бутану/пропану регулювальний гвинт має бути щільно загвинчений.
   Встановіть ручку керування на місце.
   Переконайтеся, що полум'я не гасне під час швидкого повертання з максимальної подачі на мінімальну. Якщо воно гасне, зніміть ручку керування та регулювання подачі газу, знову перевіривши її після виконання регулювання.
4. Повторіть цю процедуру для кожного газового крана.

Обережно

- Не розбирайте корпус крана: у разі несправності замініть кран повністю.
- Перед тим, як встановити пальники на місце, переконайтеся, що інжектор не заблокований.
- Після переобладнання на інший вид газу необхідно провести повну перевірку працездатності та перевірку на можливі витоки (наприклад, за допомогою мильної води або газового детектора).
- Після завершення переобладнання кваліфікований технік або монтажник повинен позначити літерою «V» відповідну категорію газу, щоб вона відповідала налаштуванню на типовій табличці. Видаліть попередню позначку «V».

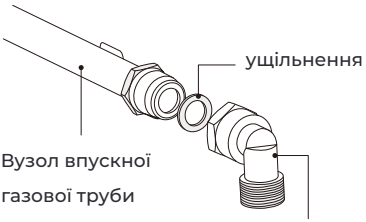
Підключення газу

Попередження

- Цей прилад необхідно встановлювати та підключати відповідно до правил монтажу, що діють у країні, де він буде експлуатуватися.
- Цей прилад призначений для роботи на зрідженому газі та природному газі. Переобладнання для роботи на зрідженому газі та природному газі має здійснюватися виключно кваліфікованим фахівцем.

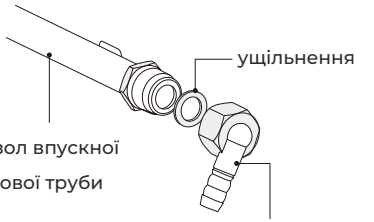
Правила заміни та встановлення підведення

LPG > NG

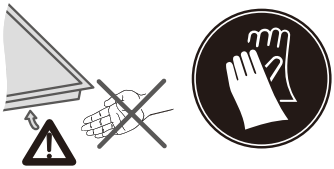


Муфта G 1/2" з внутрішньою різьбою

NG > LPG



Муфта Ø 11.5 з внутрішньою різьбою



Встановлення приладу

Примітка: надягайте захисні рукавички під час встановлення варильної поверхні.

Обережно!

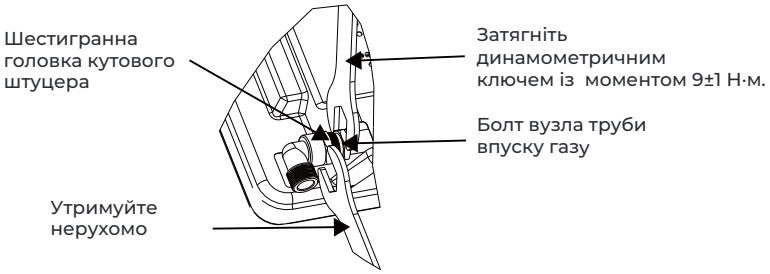
Якщо необхідно відрегулювати або встановити коліно чи з'єднувач, дозволяється використовувати лише динамометричний ключ із моментом 9±1 Н·м і виконувати роботу на гайці колектора замість коліна.

Максимальний крутний момент не може перевищувати 20 Н·м.



Крутний момент :

9±1N.m



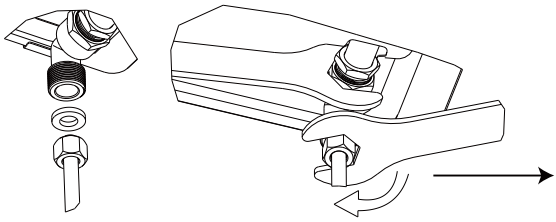
Після ослаблення коліна відрегулюйте його з'єднання у потрібному напрямку, за необхідності, і зафіксуйте шестигранну головку коліна за допомогою гайкового ключа.

Використовуйте динамометричний ключ із моментом затягування 9±1 Н·м для затягування болта вузла газової вхідної труби. Переконайтеся, що момент затягування ключа знаходиться в межах необхідного діапазону, щоб запобігти поломці коліна або пошкодженню внаслідок надмірного зусилля.

Після затягування конструкції перевірте, чи всі деталі знаходяться в належному стані, та проведіть випробування на герметичність, щоб переконатися в надійності монтажу. Відповідальність за результати цього процесу несе монтажник.

(2) Встановлення газової варильної поверхні

Цей прилад має встановлювати зареєстрований інженер Gas Safe



Не застосовуйте надмірне зусилля під час затягування; Інакше це призведе до поломки колінчастого з'єднання або деформації гумового кільця та витоку.

Зверніть увагу, що для затягування необхідно використовувати динамометричний ключ із моментом 10 Н·м. Максимальний момент не повинен перевищувати 20 Н·м.

Підключення газу

Підключення газу має бути розташоване в такому місці, щоб до запірного крана був вільний доступ. На кінці вхідного з'єднувального патрубка газової варильної панелі є різьба розміром 1/2", що дозволяє:

- Фіксоване підключення
- Підключення за допомогою гнучкого шланга (L: мінімум 1 м — максимум 3 м) Поставлене водонепроникне ущільнення необхідно встановити між вихідним отвором колектора та джерелом подачі газу. Необхідно уникнути контакту труби з рухомими частинами кухонного блоку (наприклад, з висувною шухлядою) та запобігти потраплянню в будь-які порожнини, які можуть заблокуватися.

Небезпека витоку!

Якщо з'єднання піддавалося будь-яким маніпуляціям, перевірте герметичність. Виробник не несе відповідальності за витік із з'єднання після будь-яких маніпуляцій з ним.

Вентиляція у приміщенні

Прилад необхідно встановлювати у приміщенні з постійною вентиляцією відповідно до вимог чинних нормативних документів (роботи повинні виконуватися кваліфікованим персоналом з дотриманням чинних нормативних вимог).

Переконайтеся, що кухня добре провітрюється: тримайте відкритими отвори для природної вентиляції (площею не менше 100 см²) або встановіть механічну витяжну шафу.

Приміщення має бути належним чином провітрюваним для відведення тепла та вологи, що утворюються під час приготування їжі; зокрема, після тривалого використання рекомендується відкрити вікно або збільшити швидкість роботи вентиляторів.

Попередження

Не використовуйте посуд, який виходить за край конфорки.
Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки.

ПАЛЬНИК	ПОСУД	
	min.	max.
Потрійний ряд полум'я	200 mm	240 mm
Підвищеної потужності	200 mm	240 mm
Напівшвидкий	160 mm	180 mm
Допоміжний	120 mm	160 mm
160 mm індукційна конфорка	120 mm	160 mm
180 mm індукційна конфорка	120 mm	180 mm

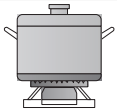
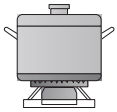
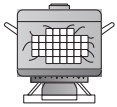
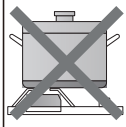
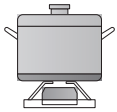
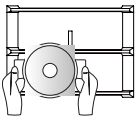
Попередження

- Не використовуйте чавунні сковорідки, глиняні або керамічні каструлі, сковорідки-гриль, гриль-плити або тостерні пластини, оскільки накопичення тепла може пошкодити прилад.
- Не торкайтеся верхньої пластини та підставки протягом певного часу після закінчення використання.
- Як тільки рідина почне кипіти, зменшіть вогонь так, щоб рідина ледь кипіла.
- Жири та олії під час нагрівання можуть виділяти легкозаймисті пари. Під час приготування їжі тримайте відкрите полум’я та нагріті предмети подалі від жирів та олій.
- Оскільки пари, що виділяються дуже гарячою олією, можуть спричинити самозаймання, будь ласка, стежте за їжею під час приготування.

Частина індукційної конфорки

	НІ	ТАК	
	- Не використовуйте посуд із нерівним дном. - Не використовуйте посуд із діаметром, меншим або значно більшим за діаметр електричної конфорки. - Висушіть дно посуду перед тим, як ставити його на конфорку. - Навіть після використання електрична конфорка залишається гарячою протягом тривалого часу; не кладіть на неї руки або інші предмети, щоб уникнути опіків. - Щойно ви помітите тріщину на поверхні чавунної конфорки, негайно від'єднайте прилад від електромережі. Не рекомендуємо використовувати посуд, який виступає за краї варильної поверхні. - Під час використання не залишайте прилад без нагляду та переконайтеся, що поблизу немає дітей. - Ніколи не готуйте їжу безпосередньо на електричних конфорках, а лише у спеціальних каструлях або посуді. - Зробіть усе можливе, щоб не проливати рідину на електричні конфорки, коли вони гарячі. - Категорично уникайте роботи без посуду.	Завжди використовуйте посуд, придатний для індукції, наприклад чавунний посуд, металеві каструлі / сковорідки	

Частина газової варильної поверхні

НІ		ТАК	
	Не використовуйте посуд малого діаметра на великих пальниках. Полум'я ніколи не повинно підніматися вздовж боків посуду.	Завжди використовуйте посуд, придатний для кожного пальника, щоб уникнути марнування газу та зміни кольору посуду.	
	Уникайте приготування без кришки або з напіввідкритою кришкою, оскільки це призводить до марнування енергії.	Накрийте посуд кришкою.	
	Не використовуйте посуд з опуклим або увігнутим дном.	Використовуйте лише каструлі, сотейники та сковорідки з товстим, пласким дном.	
	Не ставте посуд збоку від пальника, оскільки він може перекинутися. Не використовуйте посуд великого діаметра на пальниках біля елементів керування, оскільки в разі розміщення посередині пальника він може торкатися елементів керування або бути настільки близько до них, що підвищуватиме температуру в цій зоні та може спричинити пошкодження.	Завжди розміщуйте посуд безпосередньо над пальниками, а не збоку.	
	Ніколи не ставте посуд безпосередньо на пальник.	Ставте посуд на решітку.	
	Не розміщуйте нічого, наприклад розсікач полум'я, азбестовий килимок, між посудом і решіткою для посуду, оскільки це може призвести до серйозного пошкодження приладу.		
	Не застосовуйте надмірну вагу та не вдаряйте по варильній поверхні важкими предметами.	Обережно поводьтеся з кухонним посудом оли він перебуває на пальнику.	

Застереження

Як тільки рідина почне кипіти, зменшіть вогонь так, щоб рідина ледь-ледь кипіла.

Інструкції з користування

Попередження

- Не вносьте змін у конструкцію цього приладу.
- Цей прилад повинен встановлювати лише уповноважений технічний фахівець або монтажник.
- Перед встановленням переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск газу) відповідають налаштуванням приладу.
- Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Цей прилад не підключений до пристрою відведення продуктів згоряння. Його слід встановлювати та підключати відповідно до чинних правил монтажу. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Перед монтажем відключіть подачу газу та електроенергії до приладу.
- Усі прилади, що містять будь-які електричні компоненти, повинні бути заземлені.
- Переконайтеся, що газопровід та електричний кабель прокладені таким чином, щоб вони не торкалися жодних частин приладу, які можуть нагріватися.
- Газопровід або з'єднувач не повинні бути зігнуті або заблоковані іншими приладами.
- Перевірте розміри приладу, а також розміри отвору, який потрібно вирізати в кухонному шафі.
- Панелі, розташовані над робочою поверхнею, безпосередньо поруч із приладом, повинні бути виготовлені з негорючого матеріалу. Як ламіноване покриття, так і клей, що використовується для його кріплення, повинні бути термостійкими, щоб запобігти пошкодженню.
- Відкрийте кран приладу та запаліть кожну конфорку. Переконайтеся, що полум'я має чистий блакитний колір без жовтого відтінку. Якщо конфорки демонструють будь-які відхилення від норми, перевірте наступне:

- - Кришка пальника встановлена правильно
- - Розподільник полум'я розташований правильно
- - Пальник вирівняний по вертикалі з ніпелем форсунки

- Після монтажу монтажник повинен провести повне випробування на працездатність та перевірку на можливі витоки.
- Гнучкий шланг слід підключити таким чином, щоб він не міг контактувати з рухомими частинами корпусу приладу та не проходив через місця, де може відбуватися його забивання.
- Мастильні крани виготовляються на заводі відповідно до вимог, що стосуються терміну експлуатації варильної поверхні.
- Використання подовжувачів заборонено.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Попередження

- Очищення приладу слід проводити лише після того, як він повністю охолоне.
- Перед початком будь-якої процедури очищення прилад слід відключити від електромережі.
- Очищайте прилад регулярно, бажано після кожного використання.
- Абразивні засоби для чищення або гострі предмети можуть пошкодити поверхню приладу; для очищення слід використовувати воду та невелику кількість миючого засобу для посуду.



Підставка під посуд, ручки керування

- Зніміть підставку для сковорідки.
- Протріть її та ручки управління вологою ганчіркою з миючим засобом і теплою водою. У разі стійких забруднень попередньо замочіть деталі.
- Висушіть все чистою м'якою ганчіркою.

Верхня плита

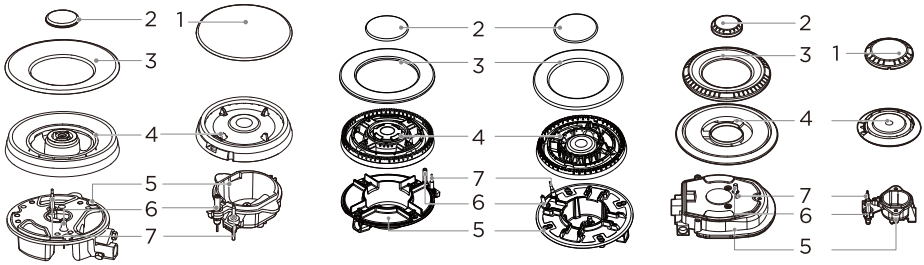
- Регулярно протирайте верхню панель м'якою ганчіркою, добре віджатою у теплій воді з додаванням невеликої кількості миючого засобу для посуду.
- Після чищення ретельно висушіть верхню панель.
- Якнайшвидше ретельно видаляйте з варильної поверхні солоні продукти або рідини, щоб уникнути ризику корозії.
- З часом деталі приладу з нержавіючої сталі можуть змінити колір. Це нормальне явище, зумовлене високими температурами. Після кожного використання приладу ці деталі слід очищати засобом, призначеним для нержавіючої сталі.

Через тертя дна посуду, особливо алюмінієвого, а також через використання невідповідних миючих засобів на поверхні можуть утворюватися блискучі плями. Їх важко видалити за допомогою звичайних миючих засобів, тому, можливо, доведеться повторити очищення кілька разів. Використання агресивних миючих засобів або тертя об дно каструль з часом може зтерти декоративні елементи варильної поверхні та сприяти утворенню плям.
Якщо після приготування їжі залишилися пригорілі залишки, видаліть їх, промийте водою та добре витріть насухо чистою ганчіркою.
Слідкуйте, щоб під час чищення салату чи картоплі на керамічну варильну поверхню не потрапили зерна землі чи піску, оскільки вони можуть подряпати її під час переміщення каструль.

Пальники

- Зніміть кришки пальників та розсіювачі полум'я, потягнувши їх вгору та від верхньої пластини.
- Замочіть їх у гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або рідини для миття посуду.
- Після очищення та миття ретельно витріть і висушіть їх. Переконайтеся, що отвори для полум'я чисті та повністю сухі.
- Протріть нерухомі частини чашки пальника вологою ганчіркою, а потім висушіть.
- Акуратно протріть запальний пристрій та пристрій контролю полум'я добре віджатою ганчіркою, а потім витріть насухо чистою ганчіркою.
- Перш ніж встановити конфорки назад на верхню плиту, переконайтеся, що форсунка не забита.

Зберіть допоміжний, напівшвидкісний, швидкісний та потрійні пальники у такому порядку:



Конфігурація пальників

1. Встановіть розсіювач полум'я (4) на чашу пальника (5) так, щоб пристрій запалювання та пристрій контролю полум'я проходили крізь відповідні отвори в розсіювачі полум'я. Розсіювач полум'я повинен правильно зафіксуватися з характерним клацанням.
2. Встановіть кришку пальника (1, 2, 3) на розсіювач полум'я (4) так, щоб фіксувальні штифти увійшли у відповідні виїмки.

⚠ Застереження

- Після очищення встановіть деталі у правильному порядку.
- Не переплутайте верхню та нижню частини.
- Фіксувальні штифти повинні точно входити в пази.
- ПЕРІОДИЧНЕ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ: періодично звертайтеся до місцевого авторизованого сервісного центру для перевірки стану газопроводу та регулятора тиску (якщо він встановлений).

Поради щодо безпеки та енергозбереження

⚠ Попередження

Увага: перед початком будь-яких очисних робіт відключіть прилад від електромережі.

Після використання, для збереження приладу в належному стані, електричну плиту необхідно обробляти відповідними засобами, доступними у продажу, щоб поверхня завжди залишалася чистою та блискучою. Ця необхідна процедура запобігає окисленню (утворенню іржі).

Будь-яку рідину, що вилилася з посуду, завжди слід витирати ганчіркою. Не використовуйте пароочисники для чищення приладу.

Пригорілі залишки їжі на електричній плиті слід видаляти сухим способом.

Після використання налийте трохи олії на теплу електричну плиту та протріть її ганчіркою.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Ремонт повинен виконувати виключно сертифікований фахівець. Неправильний ремонт може становити значну небезпеку для вас та оточуючих.
Якщо шнур живлення пошкоджено, його необхідно замінити у виробника, його сервісного
представника або у осіб з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
Проте деякі незначні проблеми можна усунути наступним чином.

Проблема газової варильної поверхні

Проблема	Можлива причина	Рішення
Не запалюється	• Немає іскри	• Перевірте електропостачання
	• Кришку пальника встановлено неправильно	• Правильно встановіть кришку
	• Подачу газу закрито	• Повністю відкрийте подачу газу
Погано запалюється	• Подачу газу відкрито не повністю	• Повністю відкрийте подачу газу
	• Кришка пальника погано зібрана	• Правильно встановіть кришку
	• Свічка запалювання забруднена сторонньою речовиною	• Витріть сторонню речовину сухою тканиною
	• Пальники вологі	• Ретельно висушіть кришки пальників
	• Отвори в розсікачі полум'я засмічені	• Очистіть розсікач полум'я
Шум під час згоряння та запалювання	• Кришку пальника встановлено неправильно	• Правильно встановіть кришку пальника
Полум'я згасає під час використання	• Пристрій контролю полум'я забруднений сторонньою речовиною	• Очистіть пристрій контролю полум'я
	• Продукт, що готується, википів і загасив полум'я	• Вимкніть ручку конфорки. Зачекайте одну хвилину та знову запаліть конфорку
	• Сильний протяг міг задмухати полум'я	• Вимкніть та перевірте зону приготування на наявність протягу,наприклад, відчинених вікон. Зачекайте одну хвилину та знову запаліть конфорку.
Жовте полум'я	• Отвори в розсікачі полум'я засмічені	• Очистіть розсікач полум'я
Нестабільне полум'я	• Використовується інший газ	• Перевірте газ, що використовується
	• Кришку пальника встановлено неправильно	• Правильно встановіть кришку пальника
Запах газу	• Витік газу	• Припиніть використання виробу та закрийте середній клапан. Відчиніть вікно для провітрювання. Зверніться до нашого сервісного центру за нашим номером телефону

▲ Якщо проблему не вирішено, зверніться до центру обслуговування клієнтів.

Проблема газової варильної поверхні

Проблеми, можливі причини та що робити

Проблема	Можлива причина	Що робити
Варильну поверхню неможливо увімкнути.	• Немає живлення	Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому домі або районі
		Переконайтеся, що варильна поверхня належним чином підключена до електроживлення та не пошкоджена
		Якщо ви все перевірили і проблема не зникає, тоді зверніться до кваліфікованого техніка
	• Помилка плати	Зверніться до сертифікованого електрика
Сенсорні елементи керування не реагують	• Керування заблоковано. / Блокування кнопок активовано.	Розблокуйте панель керування. Див. розділ із техніки безпеки
Сенсорними елементами керування важко користуватися	• На елементах керування є тонка плівка води.	Переконайтеся, що зона сенсорного керування суха
	• Ви торкаєтеся елементів керування кінчиком пальця.	Торкаючись елементів керування, використовуйте подушечку пальця
Деякі кнопки не працюють./ Дисплей не працює нормально	• Помилка плати / дисплея	Від'єднайте варильну поверхню від електроживлення та знову підключіть її через короткий час. Якщо проблема не зникає, зверніться до сертифікованого електрика
Індикатор живлення працює, але процес нагрівання не починається.	• Перегрівання варильної поверхні	Переконайтеся, що вентиляційні канали не заблоковані, а температура навколишнього середовища не надто висока
	• Технічна помилка	Зверніться до сертифікованого електрика
На склі з'являються подряпини.	• Використовується посуд із шорсткими краями.	Використовуйте посуд із плоским і гладким дном. Див. розділ щодо належного посуду
	• Використовуються непридатні, абразивні мочалки або засоби для очищення	Див. розділ щодо очищення
Деякі сковорідки або каструлі видають тріск або клацання	• Це може бути спричинено конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нешкідливо і цілком нормально.
Варильна поверхня або зона нагрівання раптово вимикається, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки.	• Технічна помилка / значення коду див. наступну таблицю.	Запишіть код помилки, від'єднайте варильну поверхню від електроживлення та зверніться до сертифікованого електрика

Коди помилок

Код помилки	Значення	Що робити
E1	• Напруга занадто низька	Перевірте електроживлення. Якщо воно в нормі, знову увімкніть варильну поверхню.
E2	• Напруга занадто висока	
E3	• Головний датчик закорочений або має обрив кола	Зверніться до сервісної служби або сертифікованого електрика.
E5	• Перегрівання конфорки	Зачекайте, доки конфорка охолоне, а потім увімкніть її знову.
Eb	• Сенсорна кнопка вкрита водою або місток клавіш несправний	Видаліть розлиті рідини та знову увімкніть конфорку. Якщо вона не працює, зверніться до сервісної служби або сертифікованого електрика.

⚠ Застереження

- УВАГА: Якщо поверхня має тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- УВАГА: Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 15 років слід тримати подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Приготування їжі на варильній поверхні з жиром або олією без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, а вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним ковдрою.
- УВАГА: Процес приготування їжі має відбуватися під наглядом. Короткочасний процес приготування їжі має відбуватися під постійним наглядом.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на поверхнях для приготування їжі.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише захисні решітки для варильної поверхні, розроблені виробником кухонного приладу або зазначені виробником у інструкції з експлуатації як придатні, або захисні решітки, вбудовані в прилад. Використання невідповідних захисних решіток може спричинити нещасні випадки.

Офіційний представник
компанії Günter & Hauer GmbH в Україні

www.gunter-hauer.ua
info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України

0 800 60 44 69