

Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ГАЗОВАЯ ПАНЕЛЬ

HGG 6441 BG Brass

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	7
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	8
ПОРЯДОК РАБОТЫ	18
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	20
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
УТИЛИЗАЦИЯ	24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Поздравляем вас с приобретением нашей варочной панели, которую отличает высокая надежность и простота использования. Для достижения наилучших результатов и продления срока службы варочной панели 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 пользователем правил техники безопасности, приведенных в настоящем руководстве.

Спасибо!



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.
 - Не используйте телефон, подключенный к городской телефонной сети.
 - Проветрив помещение, обратитесь в аварийную газовую службу.
-



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Это устройство необходимо устанавливать в соответствии со всеми действующими нормативами и правилами и использовать только в хорошо проветриваемом помещении.

- Приступая к работам по установке устройства, убедитесь, что характеристики газа и параметры сети электропитания соответствуют данным, указанным на паспортной табличке.
- Не используйте устройство для обогрева помещения.
- Расположите газовый шланг и кабель электропитания таким образом, чтобы полностью исключить их соприкосновение с подвижными или нагревающимися элементами, а также с самим устройством.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Установка устройства должна быть выполнена квалифицированным специалистом. Значения регулируемых параметров приведены на паспортной табличке или в таблицах с техническими данными.

- Перед использованием полностью извлеките устройство из упаковки.
- После извлечения из упаковки убедитесь, что устройство и шнур электропитания не повреждены. В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь к поставщику и согласуйте с ним возможность установки устройства.
- 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 или иным устройством, предусмотренным в окне для проветривания.
- Для притока воздуха в помещение, где установлена газовая панель, между дверью и полом необходимо предусмотреть зазор величиной не менее 0,02 м.
- Если пламя конфорки случайно погаснет, отключите подачу газа, повернув ручку управления в положение «ОТКЛ». Прежде чем повторно включать конфорку, подождите как минимум 1 минуту.
- В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло в помещении, где она установлена. 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 использовании устройства может потребоваться дополнительная вентиляция (для этого рекомендуется открыть окно или выбрать более мощный режим работы вытяжки).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не позволяйте детям играть с устройством или вблизи от него. Во время работы устройство 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 посуду, дети могут получить травму.
- 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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Используйте устройство только для приготовления пищи.
- Не вносите никакие изменения в конструкцию устройства.
- В процессе использования газовая варочная панель выделяет тепло в помещении, где она установлена, что может привести к образованию конденсата. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается: не блокируйте и не перекрывайте отверстия для естественной вентиляции или установите кухонную вытяжку, отводящую воздух в вентиляционный канал.
- Во время использования варочной панели не надевайте слишком свободную одежду и не держите в непосредственной близости от нее кухонные полотенца и подобные предметы обихода, поскольку при соприкосновении с огнем края ткани могут загореться.
- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра.
- Не используйте устройство, если на него попала вода, и не прикасайтесь к работающему устройству мокрыми 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 содержимое из нее разлиться.
- Не храните в непосредственной близости от устройства 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 «ОТКЛ».



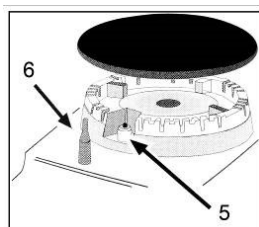
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для приготовления пищи в домашних условиях, и его нельзя использовать в коммерческих или промышленных целях.

- При длительном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, можно открыть окно или увеличить мощность вытяжной вентиляции.
- Чтобы переставлять с места на место горячие кастрюли и сковороды, обязательно используйте термостойкие прихватки или перчатки/рукавицы.
- При перемещении кухонной посуды следите, чтобы прихватки не оказались вблизи от горящего пламени.
- 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.
- Не используйте вместо прихваток кухонные полотенца и иные аналогичные предметы. Материалы, из которых они изготовлены, могут легко загореться при соприкосновении с пламенем конфорки.
- 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 «ОТКЛ».
- 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 влаги 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.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Малая конфорка
2. Средние конфорки
3. Вок-конфорка с тройной короной, полностью изготовленная из латуни
4. Ручки управления конфорками
5. Свеча электроподжига конфорок
6. Датчик системы газ-контроля, которая полностью перекрывает подачу газа на конфорку, если на ней случайно погаснет огонь (в результате попадания жидкости, сквозняка и т. д.)
7. Подставка для сковороды вок

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед выполнением любых работ по уходу и техническому обслуживанию обязательно отключайте устройство от электросети.

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

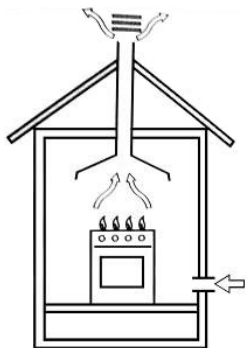


Рисунок 1. Вывод в дымоход или вентиляционный канал (предназначенный исключительно для кухонного оборудования)

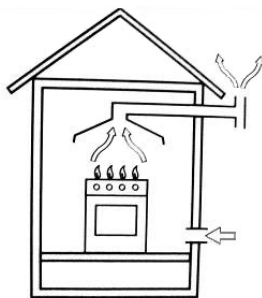


Рисунок 2. Вывод непосредственно на улицу

- В помещении необходимо организовать приток воздуха, обеспечивающий полное сгорание газа. Приток воздуха для поддержания процесса горения должен составлять не менее $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт установленной мощности. Воздух должен поступать с улицы через воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см^2 , 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 см^2 (см. рис. 3).
- Если такую вентиляцию обеспечить невозможно, приток воздуха в помещение можно организовать не напрямую, а через соседние помещения, в которых имеются воздухопроводы, ведущие на улицу. Такие соседние помещения могут быть зонами общего пользования или спальнями, поскольку прямой риск возгорания отсутствует (см. рис. 4).

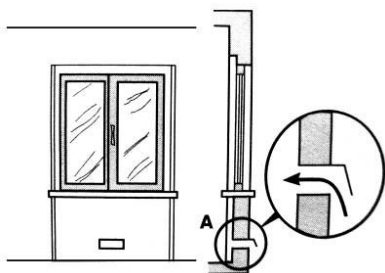


Рисунок 3. Пример вентиляционного отверстия для притока воздуха



Рисунок 4. 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 (в подвалах и т. п.). 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.).

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ПАНЕЛИ

- 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 панель можно установить в кухне, столовой, гостиной или спальне, 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 рядом с вытяжкой должны находиться на высоте не менее 420 мм (см. рис. 5).



Рисунок 5

- Если варочную панель предполагается установить непосредственно под шкафом, он должен находиться на высоте не менее 700 мм от рабочей поверхности (см. рис. 6).
- В комплект поставки варочной панели входят крепежные элементы (скобы, винты), предназначенные для ее крепления к столешнице толщиной от 20 до 40 мм (см. рис. 7).

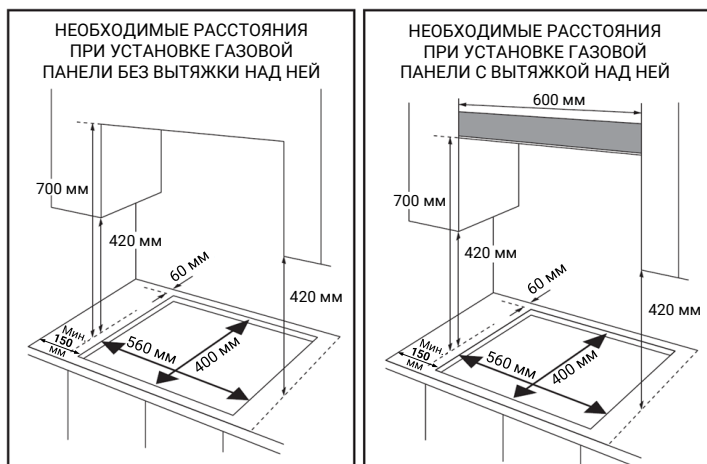
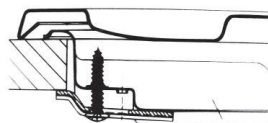
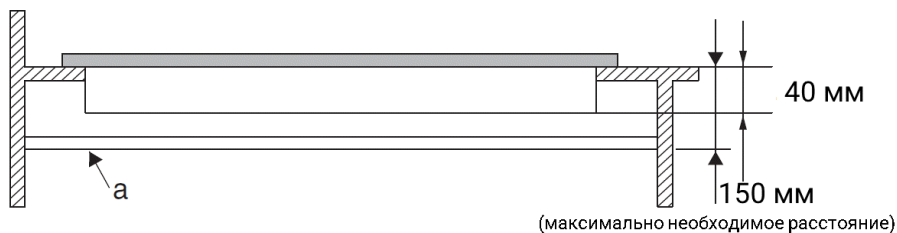


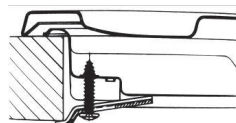
Рисунок 6



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**

Рисунок 7



ПРИМЕЧАНИЕ

Используйте скобы, входящие в комплект поставки устройства.

- Если газовая панель устанавливается не над встраиваемым духовым шкафом, под ней для изоляции необходимо поместить деревянную панель. Эта панель должна располагаться на расстоянии не менее 20 мм от нижней поверхности устройства.
- При установке варочной панели над встраиваемым духовым шкафом, духовой шкаф следует поставить на два деревянных бруска. При установке духового шкафа в кухонный модуль позади него необходимо оставить пространство размером не менее 45x560 мм (см. рисунки 8–9).

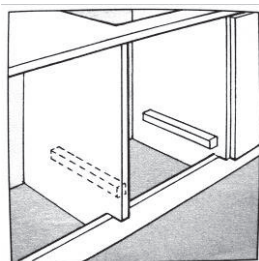


Рисунок 8

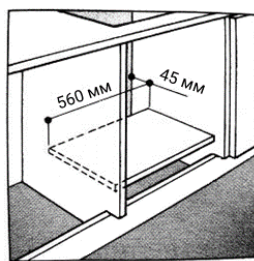


Рисунок 9

- При установке варочной панели над встраиваемым духовым шкафом без принудительной вентиляции предусмотрите вентиляционные отверстия для обеспечения должной вентиляции внутри кухонного модуля (см. рисунки 10–11).

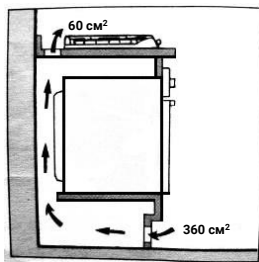


Рисунок 10

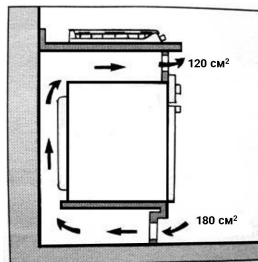


Рисунок 11

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 нормативными 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 к жесткой трубе (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 переходник и уплотнитель. Переходник следует демонтировать и заменить уплотнитель.

Переходник для подвода газа на газовую панель предназначен для газового баллона с резьбой 1/2".

Подключение к гибкому стальному шлангу

Переходник для подвода газа на газовую панель предназначен для подключения к газовому шлангу с резьбой 1/2". Используйте только такие шланги и уплотнители, которые соответствуют действующим нормативным требованиям и стандартам. Максимальная длина гибкого шланга не должна превышать 2000 мм. 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 СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В газовой панели предусмотрен трехпроводной шнур электропитания, предназначенный для подключения к сети переменного тока согласно информации на паспортной табличке, расположенной в основании устройства. Провод заземления имеет желто-зеленый цвет.

Если газовая панель устанавливается над встраиваемым духовым шкафом, два устройства необходимо подключать к разным сетевым розеткам. Это требуется не только из соображений безопасности, но также позволит удобно заменять их в будущем.

Подключение газовой панели к сети электропитания

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. В последнем случае между газовой панелью и электросетью 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.

До включения электропитания 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!

Цвет проводов в шнуре электропитания соответствует следующей кодировке:

- Зелено-желтый = Заземление
- Синий = Нулевой провод
- Коричневый = Фазный провод

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- До начала установки убедитесь, что параметры, настроенные на устройстве, соответствуют параметрам газовой сети (давление).
- 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 требованиями 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

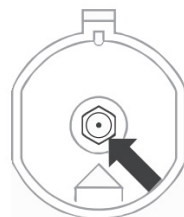
	Природный газ (G20)		Сжиженный газ (G30)	
	Тепловая мощность (кВт)	Форсунка (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Форсунка (мм)
Конфорка				
Малая конфорка	1,00	0,71	1,00	0,52
Средняя конфорка	1,80	0,97	1,80	0,67
Большая конфорка	2,40	1,10	2,40	0,77
Вок-конфорка с тройной короной, полностью из латуни	4,00	1,40/0,65	4,00	0,93/0,36
Давление газа в газовой трубе	20 мбар		30 мбар	

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

G20:	7,78 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. рис. 12 ниже) и отрегулируйте пламя.	Поверните регулировочный винт (см. рис. 12 ниже) 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 (см. рис. 12).



Рисунок 12

- 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} I₃₊ 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	130,6	—	1,8	1548	0,60	516
		37	0,64	130,6	—	1,8	1548	0,60	516
		50	0,59	130,6	—	1,8	1548	0,60	516
Большая	Природный газ G20	20	1,10	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Бутан G30	30	0,77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	0,73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	0,67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Вок-конфорка с тройной короной	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

Таблица 4. Сравнения разных источников газа по странам

Категория газа	Давление газа в газовой трубе		Страна
I _{2H}	G20:	20 мбар	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I _{2E}	G20:	20 мбар	DE, LU
I _{2E+}	G20/G25:	20/25 мбар	BE, FR
I _{2L}	G256	25 мбар	NL
I _{2HS}	G20/G25.1:	25 мбар	HU
I _{2ELS}	G20:	20 мбар	PL
	G2.350:	13 мбар	
I _{2ELW}	G20/G27:	20 мбар	PL
I ₃₊	G30–G31:	(28–30)–37 мбар	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I _{3B/P}	G30:	30 мбар	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I _{3B/P}	G30:	37 мбар	PL
I _{3B/P}	G30:	50 мбар	AT, DE, HU, CH
I _{3P}	G31:	37 мбар	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I _{2H3+}	G20:	20 мбар	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
	G30–G31:	(28–30)–37 мбар	
II _{2E3B/P}	G20:	20 мбар	RO
	G30:	30 мбар	
II _{2HS3B/P}	G20/G25.1:	25 мбар	HU
	G30:	30 мбар	
II _{2ELWLS3B/P}	G20/G27:	20 мбар	PL
	G2.350:	13 мбар	
	G30:	37 мбар	
II _{2ELL3B/P}	G20:	20 мбар	DE
	G25:	25 мбар	
	G30:	50 мбар	

Данная газовая панель соответствует требованиям следующих директив ЕС:

- 73/23/EEC от 19.02.73 (по низковольтному электрооборудованию) и ее последующие модификации;
- 89/336/EEC от 03.05.89 (по электромагнитной совместимости) и ее последующие модификации;
- 90/396/EEC от 29.06.90 (по газовому оборудованию) и ее последующие модификации;
- 93/68/EEC от 22.07.93 и ее последующие модификации.

ПОРЯДОК РАБОТЫ



ОСТОРОЖНО

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

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 управления означают следующее:



ОТКЛ



Максимальная подача газа (сильный огонь)

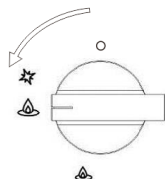


Минимальная подача газа (слабый огонь)

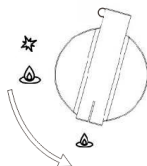
Рядом с каждой ручкой управления указано положение конфорки, к которой эта ручка относится.

РЕГУЛИРОВКА РАЗМЕРА ПЛАМЕНИ

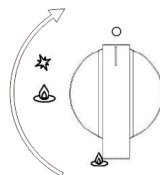
Если конфорки отрегулированы правильно, пламя должно гореть ровным голубым цветом и внутри оставаться прозрачным. Размер пламени зависит от положения соответствующей ручки управления.



Конфорка включена
(сильный огонь)



Конфорка включена
(слабый огонь)



Конфорка
выключена

Рисунок 13

На рисунке 13 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 ●).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устанавливать ручку регулировки размера пламени между положением отключения и положением максимальной подачи газа запрещено.

Использование системы газ-контроля

Чтобы пламя загорелось, ручку управления необходимо прижимать в течение примерно 6 секунд.

Использование электроподжига

Прижмите ручку соответствующей конфорки, поверните ее против часовой стрелки до положения максимальной подачи газа и продолжайте ее прижимать, пока пламя не загорится.



ОСТОРОЖНО

Если пламя случайно погаснет, ручкой управления отключите подачу газа на конфорку и повторно зажгите ее, но не раньше чем через 1 минуту.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

СОВЕТЫ 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 ниже).
- Всегда используйте посуду с ровным плоским дном и держите крышку закрытой.
- После закипания жидкости переключайте ручку в положение минимальной подачи газа.

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

Чтобы определить тип своей конфорки, см. таблицу «Технические характеристики конфорок и форсунок».

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 чистоту конфорок (особенно чистоту отверстий в рассекателе пламени и форсунок).

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ОСТОРОЖНО

Перед выполнением работ по очистке и техническому обслуживанию газовой панели отключите ее от сети электропитания.

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

- Мойте эмалированные детали и стеклянную верхнюю панель теплой водой. Не используйте абразивные порошки и коррозионно-активные вещества, которые могут их повредить.
- 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 рекомендуют 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). См. рисунок 14.
- 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 горячая, 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.
- 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 (см. рисунок 15).
- Решетку рекомендуется очищать, пока она еще горячая. 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.

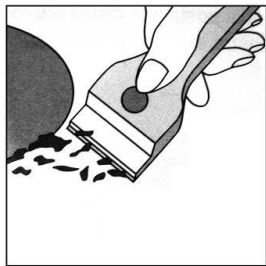


Рисунок 14



Рисунок 15

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.



ВАЖНО!

Эту процедуру должен выполнять мастер по ремонту и обслуживанию, уполномоченный изготовителем газовой панели.

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 вентиляй»).

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, позвоните в сервисный центр и сообщите следующую информацию:

- описание проблемы;
- номер модели газовой панели, указанный на упаковке.

Обращайтесь только к специалистам по ремонту и обслуживанию, которые были уполномочены изготовителем этого устройства. Не используйте неоригинальные запчасти.

УТИЛИЗАЦИЯ



- Такая маркировка, нанесенная на изделие или приведенная в сопроводительной документации, указывает, что по истечении срока службы это устройство нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами.
- Для утилизации упаковочных материалов и самого устройства обратиться в пункт приема перерабатываемых отходов.
- При утилизации отрежьте шнур электропитания, чтобы сделать устройство непригодным для использования.
- Картонная упаковка изготовлена из бумаги вторичной переработки, и ее следует утилизировать в пункте приема макулатуры для вторичного использования.
- Надлежащая утилизация этого устройства позволит обеспечить рациональное повторное использование материальных ресурсов и предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья человека, который может быть нанесен в случае, если оно будет утилизировано не по правилам.
- Для получения более подробной информации об экологически безопасной утилизации этого изделия обратитесь к продавцу, у которого оно было приобретено, в местные органы власти или в свою службу по вывозу и утилизации бытовых отходов.



ВАЖНО!

Ни в коем случае не утилизируйте это изделие как несортируемые бытовые отходы. Его необходимо сдавать отдельно для обеспечения его надлежащей переработки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HGG 6441 BG Brass
Панель из закаленного стекла	8 мм
Решетка	Чугунная + подставка для сковороды вок
Система газ-контроля	На всех конфорках
Электроподжиг	От электросети, шнур электропитания
Вок-конфорка с тройной короной	Полностью из латуни, 1 х 4,0 кВт
Средняя конфорка	Алюминиевая, 2 х 1,8 кВт
Малая конфорка	Алюминиевая, 1 х 1,0 кВт
Суммарная мощность	8,6 кВт
Электропитание	220–240 В, 50/60 Гц
Номинальная сила тока	0,004 А
Давление и расход природного газа (G20)	20 мбар, 0,804 м3/ч
Давление и расход сжиженного газа (G30)	30 мбар, 632,2 г/ч
Габариты изделия	584 x 510 x 100 мм
Размер отверстия для встраивания	560 x 480 мм
Размер упаковки	650 x 565 x 170 мм
Вес нетто	15,9 кг
Вес брутто	17,9 кг

Дата изготовления прибора: см торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

HEM № 1803280001(1), где

24 — год выпуска (например, 2024 год — 18)

03 — месяц выпуска (например, март — 03)

28 — день выпуска (например, 28 число — 28)

01 — номер прибора

(1) — версия прибора

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО «МАРКЕТПЛЕЙС»

Адрес: 121596, Г.МОСКВА, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ МОЖАЙСКИЙ, УЛ ГОРБУНОВА,
Д. 2, СТР. 3, ПОМЕЩ. 55/3

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 12 месяцев гарантийного обслуживания.

Детальную информацию о стране производства, сроке официальной гарантии и сроке службы продукции Weissgauff вы можете найти непосредственно в карточках товара на официальном сайте: www.weissgauff.ru

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

CE EAC
Weissgauff