



ВСТРАИВАЕМЫЕ ГАЗОВЫЕ ПАНЕЛИ

HGGH 3219BL
HGGH 3219W
HGGH 6419WW
HGGH 6419WBL



Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием варочной газовой панели. Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	2
ТЕХНИЧЕСКАЯ И СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	7
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	8
ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ, ЗОНЫ	9
ВЫБОР ПОСУДЫ	11
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	12
УХОД И ОЧИСТКА	14
НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТАНОВЛЕНИЕ	16
ПРИСУТСТВИЕ ЗАПАХА ГАЗА	17
УСТАНОВКА	18
ТАБЛ.1: ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРК И ФОРСУНОК	24
ТАБЛ.2: КАК ПРЕОБРАЗОВАТЬ ИСТОЧНИК ГАЗА	25
ТАБЛ.3: АДАПТАЦИЯ К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА	26
УТИЛИЗАЦИЯ	28

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием газовой панели.

Опасность поражения электрическим током

- Отключайте панель от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Подключение к системе заземления необходимо и обязательно.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение данных правил может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- Будьте осторожны: края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Варочная панель не предназначена для использования лицами, в том числе детьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы по использованию панели лицом ответственным за их безопасность.
- За детьми следует следить, чтобы они не играли с панелью.

- Варочная панель предназначена только для домашнего использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности панели имеются трещины, выключите панель, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Во время использования панель нагревается. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам на панели.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и другие предметы посуды не следует размещать на панели, поскольку они могут нагреться.
- Варочную панель нельзя устанавливать за декоративной панелью во избежание перегрева.

- Ни в коем случае нельзя размещать на панели горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку панели.
- Во избежание опасности панель необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Варочная панель должна быть правильно установлена и заземлена только квалифицированным специалистом.
- Варочная панель должна быть подключена к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка панели может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно отключите панель от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Отключайте варочную панель перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данных правил может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Газовая варочная панель соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части панели нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды или каких-либо предметов, кроме подходящей посуды с панелью, пока ее поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и другие предметы посуды не следует размещать на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- Не подпускайте детей.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки посуды не нависают над другими включенными конфорками. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение данных правил может привести к ожогам.

Опасность пореза

- Острое как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, когда защитная крышка отодвигается. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

ВНИМАНИЕ: За процессом приготовления необходимо следить. Кратковременный процесс приготовления должен постоянно контролироваться. После использования выключите варочную панель с помощью ее переключателя и не полагайтесь на функцию отключения.

- Никогда не оставляйте работающую панель без присмотра. Кипение приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте панель в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на панели.
- Никогда не используйте панель для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель как описано в данном руководстве, то есть с помощью панели управления.
- Не позволяйте детям играть с панелью, сидеть, стоять или забираться на нее.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования панели.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их возможности использования панели, должны иметь рядом ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по ее использованию. Этот человек должен быть уверен, что он может использовать панель без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части панели, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.

- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте ее по поверхности панели, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или другие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, он должен быть заменен специалистом сервисного центра или лицом с аналогичной квалификацией.

• Варочная панель предназначена для использования в бытовых и аналогичных целях, такие как:

кухни для персонала в магазинах;

офисах и других рабочих помещениях;

фермерские дома;

клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;

условия проживания типа: постель и завтрак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Панель и ее доступные части во время использования нагреваются. Следует соблюдать осторожность прикасаясь к нагревательным элементам.

• Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

• Панель могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию панели и понимают связанные с этим опасности.

• Детям запрещено играть с панелью. Чистка и пользовательское обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

ВНИМАНИЕ: приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.

НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, отключите панель и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочной панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность панели треснута, отключите ее, чтобы избежать поражения электрическим током (для варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала, который защищают детали, находящиеся под напряжением).

• Запрещается использовать пароочиститель.

- Панель не предназначена для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления. Инструкции по безопасности для газовой плиты
- Не оставляйте варочную панель без присмотра во время ее использования. Кипение приводит к задымлению, а пролитый жир может воспламениться.
- Соблюдайте осторожность, когда пища кипит. Выкипание может привести к затоплению конфорки.
- Перед открытием главного газового клапана, убедитесь что все конфорки закрыты.
- Предотвращайте затопление или загрязнение конфорок. Очистите конфорки и дайте им высохнуть сразу после того, как они остынут.
- Ставьте посуду непосредственно на конфорки.

Максимальный вес посуды:

Общая максимальная нагрузка, которую можно разместить на всей панели, составляет 10 кг. Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки одновременно.

- Не ударяйте по конфоркам и ручкам.
- Не гасите пламя дуновением.
- Пользователю не разрешается самостоятельно переоборудовать варочную панель на другой тип газа или изменять сеть подачи. Только должным образом уполномоченный и обученный технический специалист имеет право выполнять эти действия.

Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данной Инструкции Руководства по установке, чтобы полностью понять, как панель правильно установить и использовать.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел Установка.

Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Зоны приготовления	2 зоны
Напряжение и частота питания	220-240В~, 50-60Гц
Общая мощность конфорок	4.75кВт
Тройная конфорка, вок	1 x 3.0кВт
Стандартная конфорка	1 x 1.75кВт
Габариты, Д×Ш×В(мм)	296*520*97
Встраиваемые габариты А×В (мм)	266*490

Зоны приготовления	4 зоны
Напряжение и частота питания	220-240В~, 50-60Гц
Общая мощность конфорок	7.9кВт
Тройная конфорка, вок	1 x 3.4кВт
Стандартная конфорка	2 x 1.75кВт
Экономичная конфорка	1 x 1.0кВт
Габариты, Д×Ш×В(мм)	590*520*97
Встраиваемые габариты А×В (мм)	560*490

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять ее характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сервисная информация

По вопросам гарантии и сервиса обращаться:

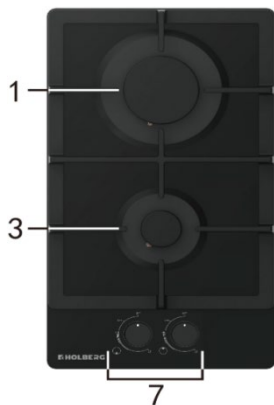
E-mail: service@holberg.ru

Телефон: +8 (800) 222-65-02

ОПИСАНИЕ

Вид сверху

**Модели: HGGH 3219BL
HGGH 3219W**

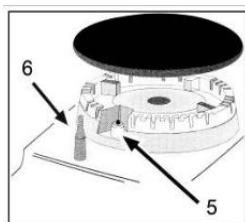


- 1. Тройная конфорка, вок — 3.0кВт
- 3. Стандартная конфорка – 1.75 кВт
- 5. Поджиг для газовых конфорок
- 6. Устройство защиты от сбоев
- 7. Ручки управления газовыми конфорками

**HGGH 6419WBL
HGGH 6419WW**



- 1. Тройная конфорка, вок — 3.4кВт
- 2. Конфорка повышенной мощности – 3.0кВт
- 3. Стандартная конфорка – 1.75 кВт
- 4. Экономичная конфорка – 1.0кВт
- 5. Поджиг для газовых конфорок
- 6. Устройство защиты от сбоев
- 7. Ручки управления газовыми конфорками



ЗОНЫ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Конфорки различаются по размеру и мощности. Выбирайте наиболее подходящую конфорку по диаметру используемой посуды.

Мощность конфорок можно регулировать с помощью соответствующей ручки управления, используя одну из следующих настроек.



Выкл



Высокая



Стандартная



Экономичная

На моделях, оснащенных предохранительным устройством.

Ручку необходимо нажать примерно на 6 секунд, пока пламя не загорится и не разогрется.

На моделях, оснащенных электроподжигом

Чтобы зажечь конфорку: просто нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки до уровня «Сильный», удерживайте нажатой до тех пор, пока конфорка не загорится.

Чтобы зажечь конфорку: просто нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки до уровня «Сильный», удерживайте нажатой до тех пор, пока конфорка не загорится.

ВНИМАНИЕ: если пламя случайно погаснет, выключите подачу газа с помощью ручки управления и попытайтесь снова зажечь его минимум через 1 минуту.

Чтобы выключить конфорку: Поверните ручку по часовой стрелке до упора (она должна находиться в положении «ВЫКЛ»).

Выбор пламени

Если конфорки отрегулированы правильно, пламя должно быть светло-голубым, а внутреннее пламя должно быть чистым. Размер пламени зависит от положения соответствующей ручки управления.

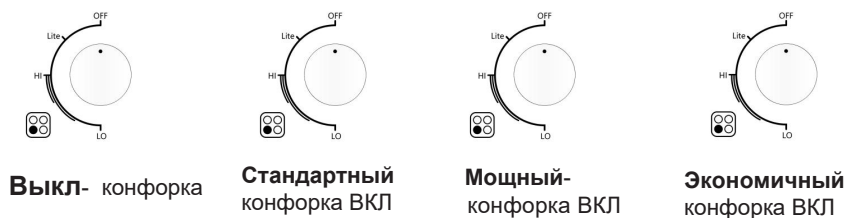


Рис.1

См. рис 1 для различных вариантов работы (выбор размера пламени); На начальном этапе приготовления конфорку следует устанавливать на сильное пламя, чтобы пища быстро закипела. Затем следует повернуть ручку в положение низкого пламени, чтобы продолжить приготовление. Можно бесступенчато регулировать размер пламени.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Запрещается регулировать пламя между положениями «Конфорка ВЫКЛ» и «Конфорка ВКЛ».

Можно сэкономить большое количество энергии, если правильно использовать варочную панель, правильно подобрать параметры и использовать подходящую посуду. Для сохранения энергии необходимо следующее:

- Экономия до 60% при использовании правильной посуды.
- Экономия до 60% при правильной эксплуатации панели и выборе подходящего размера пламени.

Непременным условием эффективной и энергосберегающей работы варочной панели является постоянное содержание конфорок в чистоте (особенно пламенных отверстий и форсунок).

Конфорка	Ø Диаметр посуды (см)
Экономичная конфорка	10~ 14
Стандартная конфорка	16~20
Мощная конфорка	22~24
Тройная конфорка, вок	24~26

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Когда пища достигнет точки кипения, уменьшите температуру.
- Использование крышки сокращает время приготовления и экономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Уменьшите количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшайте температуру при повторном нагреве пищи.

Медленное приготовление, приготовление риса

- Варите на медленном огне при температуре ниже точки кипения примерно до 85°С, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность жидкости до приготовления пищи. Это ключ к созданию вкусных супов и нежных рагу, поскольку их вкус сохраняется без переваривания пищи. Также можно готовить соусы на основе яиц и загущать их ниже температуры кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая температура, чем самая низкая, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендованное время.

Обжаренные стейки

Чтобы приготовить сочные и ароматные стейки:

1. Перед приготовлением подержите мясо при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. На горячую сковороду налейте немного масла и положите туда мясо.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемого результата приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны.
Потрогайте стейк, чтобы оценить, как он приготовлен: чем он твёрже тем лучше прожарен.
5. Оставьте стейк на горячей конфорке на несколько минут, чтобы он стал мягким перед подачей на стол.

Жаркое

1. Выберите вок с плоским дном, подходящим для варочной панели или большую кастрюлю.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Жарить продукты следует быстро. Если вам нужно приготовить большое количество продуктов, готовьте их несколькими небольшими порциями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте все мясо, отложите в сторону и держите горячим.
5. Обжарьте овощи. Пока они горячие, но еще хрустящие, переключите конфорку на более низкую температуру, добавьте мясо в кастрюлю и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

УХОД И ЧИСТКА

Перед чисткой или техническим обслуживанием газовой варочной панели отключите ее от электросети.

Чтобы продлить срок службы газовой варочной панели, абсолютно необходимо ее тщательно чистить, и, как правило, помнить о следующем:

- Эмалированные части и стеклянную поверхность необходимо мыть теплой водой без использования абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут их испортить.
- Съемные части конфорок следует мыть обычно теплой водой и мылом, обязательно удалив прилипшие вещества.
- Штифт автоматического поджига необходимо тщательно очищать и, как правило, убедиться, что поджиг продолжает работать нормально.
- Другие стальные детали могут быть загрязнены, если очищать их из вестковой водой с высокой концентрацией или агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). Чтобы продлить срок службы, мы советуем тщательно промывать эти детали водой и высушивать их. Рекомендуются также вытирать любые пролитые жидкости.
- После работы панель необходимо протереть влажной тканью, удалить загрязнения и остатки пищи. Стеклянную поверхность следует регулярно очищать теплой водой и неагрессивным моющим средством. Сначала удалите все остатки пищи или жира с помощью чистящего скребка, (чистящий скребок не входит в комплект поставки) Рис.2 .

Пока варочная поверхность теплая, очистите ее подходящим чистящим средством и бумажными полотенцами, затем протрите влажной тканью и высушите поверхность.

Такие предметы, как алюминиевая фольга, пластиковые предметы, предметы из синтетических материалов, сахар или продукты с высоким содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности, необходимо немедленно удалить.

Пока варочная поверхность еще горячая, очистите ее скребком, чтобы предотвратить дальнейшее загрязнение. Это также защитит поверхность от повреждений, вызванных пищей с высоким содержанием сахара. Не используйте абразивные губки или чистящие средства, такие как химические агрессивные чистящие средства, спреи для духовок и пятновыводители (рис. 3).



рис. 2



рис. 3

Очистка решеток конфорок:

рекомендуется очищать решетки, пока они еще горячие. Чтобы снять решетку с варочной панели и положить ее в раковину, сначала удалите остатки пищи и жир, после того как решетка остынет, промойте ее водой.

Смазка газовых клапанов

Со временем газовые клапаны могут заклинить, и их будет сложно включать/выключать. В этом случае следует очистить внутреннюю часть клапана и смазать ее.

ВНИМАНИЕ: эту процедуру должен выполнять технический специалист.

НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Пожалуйста, не разбирайте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений керамической варочной панели.

Конфорка не зажигается или пламя неравномерно вокруг конфорки. Проверьте, чтобы убедиться, что:

- Газовые отверстия на конфорке не засорены;
- Все подвижные части конфорок закреплены правильно;
- Воздушный поток вокруг варочной панели отсутствует.

Пламя не поддерживается при зажигании конфорки. Проверьте, чтобы убедиться, что:

- Вы нажимаете на ручку включения до конца;
- Вы продолжаете нажимать ручку в течение достаточного времени, чтобы активировать поджиг. Газовые отверстия не засорены в зоне, соответствующей поджигу.

Пламя гаснет при повороте ручки в положение «Низкий». Проверьте, чтобы убедиться, что:

- Газовые отверстия не засорены.
- Воздушный поток вокруг варочной поверхности отсутствует.
- Минимумнастроен правильно (см. раздел «Минимальное регулирование»).

Посуда стоит не устойчиво. Проверьте, чтобы убедиться, что:

- Дно посуды идеально ровное.
- Посуда расположена правильно по центру конфорки.
- Опорные сетки не были перевернуты.

ПРИСУТСТВИЕ ЗАПАХА ГАЗА

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ ЗАПАХ ГАЗА.

- Не чиркайте спичками, не курите сигареты и т. д.
- Не включайте и не выключайте никакие электроприборы, в том числе дверной звонок или лампу, не используйте другие электрические или механические устройства, вызывающие искрообразование.
- Если вы почувствуете запах газа, немедленно закройте приточный клапан и тщательно проветрите помещение. Затем вызовите авторизованного технического специалиста для устранения неисправности.
- Электропитание варочной панели должно быть отключено в любой момент при возникновении неисправности. Затем сообщите об этом в авторизованный сервисный центр.
- Не подключайте антенные шнуры (например, радиоантенны) к газовым трубам.
- В случае возгорания газа, вытекшего из трубопроводной сети, немедленно перекройте подачу газа, закрыв сетевой/подающий кран.
- Если газ загорелся, накройте его влажным одеялом и немедленно закройте клапан подачи газа.
- Закройте сетевой/подающий клапан, если ожидается перерыв в использовании панели на несколько дней. Закрывайте клапан каждый раз после использования панели, если ваша варочная панель подключена к газовому баллону.

ОСТОРОЖНО! В случае разрыва постоянно герметичного шнура питания поручите его замену специалисту авторизованного сервисного центра или квалифицированному специалисту.

- Когда варочная панель используется для приготовления пищи/запекания, в помещение выделяется тепло и влага. Убедитесь, что в помещении достаточная вентиляция. Содержите отверстия пассивной вентиляции свободными и чистыми или установите активную вентиляцию (вытяжку с вытяжным вентилятором).
- Дополнительная вентиляция может потребоваться, если варочная панель используется часто и/или в течение длительного времени. При необходимости увеличьте мощность активной системы вентиляции.

УСТАНОВКА

Следующие инструкции предназначены для квалифицированных установщиков, поэтому процедуры установки и обслуживания должны быть выполнены профессиональным и опытным образом.

ВАЖНО: Отключите электрическое соединение перед выполнением любых работ по техническому ремонту или регулярному обслуживанию.

Расположение газовой панели

ВАЖНО: Варочную панель можно устанавливать и использовать только в постоянно вентилируемых помещениях. Должны соблюдаться следующие требования:

а) Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, отводящей дым и газы от горения наружу помещения. Это должно быть сделано с помощью вытяжки или электрического вентилятора.



В дымоходе или разветвленном дымоходе.
(исключительно для кухонной техники)



Непосредственно наружу

б) В помещение должен быть обеспечен приток воздуха, необходимого для правильного горения. Расход воздуха для целей горения должен быть не менее $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт установленной мощности. Подача воздуха будет осуществляться за счет притока снаружи через воздуховод, его внутреннее сечение составляет не менее 100 см^2 и его нельзя случайно перекрыть.

Газовая варочная панель без предохранительных устройств, чтобы предотвратить случайное погасание пламени, должна иметь вентиляцию, работающую на удвоенный объем. Например, минимум 200 см^2 (рис. 3). В противном случае вентиляция помещения может осуществляться косвенно через соседние помещения, оборудованные вентиляционными каналами наружу. Хотя смежные помещения не являются общими помещениями-спальнями, но пожароопасность существует (рис. 4).

УСТАНОВКА

Соседняя комната

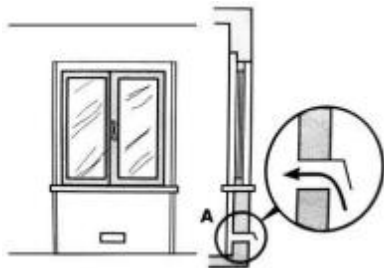


рис.4

Комната для вентиляции



рис.5

Примеры вентиляционных отверстий для приточного воздуха. Увеличение вентиляционной щели между окном и полом

в) Интенсивная и длительная работа газовой панели, требующая усиления вентиляции, например, открытие окон или увеличение мощности системы воздухозабора (при ее наличии).

г) Сжиженные нефтяные газы тяжелее воздуха, поэтому опускаются вниз.

Помещение, в котором установлен баллон со сжиженным нефтяным газом, должно быть оборудовано внешней вентиляцией во избежание утечки газа. Поэтому пустые или частично заполненные баллоны со сжиженным нефтяным газом нельзя устанавливать или хранить в помещениях или в помещениях ниже уровня земли (подвалах и т. д.). Рекомендуется держать в помещении только тот баллон, который работает в данный момент, и следить за тем, чтобы он не был закрыт от источников тепла (печей, каминов, печей и т. д.).

Установка встраиваемой варочной панели

Газовые варочные панели спроектированы со степенью защиты от чрезмерного нагрева. Панель можно устанавливать рядом с мебелью, но высота не должна превышать варочную панель.

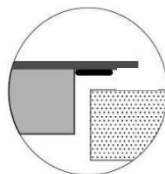
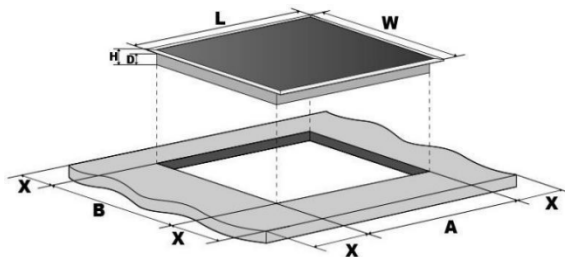
• Для правильной установки необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Варочная панель может быть расположена на кухне, в столовой или в спальне/гостиной, но не в ванной или душевой.
- Мебель, стоящая рядом с панелью, находится выше рабочих зон, ее необходимо размещать на расстоянии не менее 11 мм от края панели.

в) Шкафы следует располагать вблизи вытяжки на высоте 420 мм.

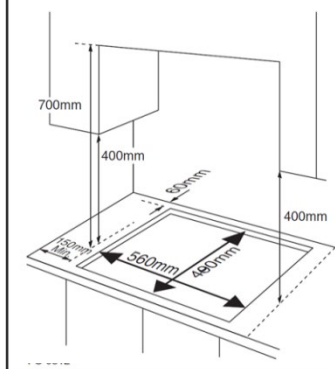
г) Варочную панель следует устанавливать непосредственно под шкафом, на расстоянии не менее 700 мм от столешницы.

Установочные размеры

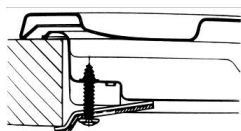
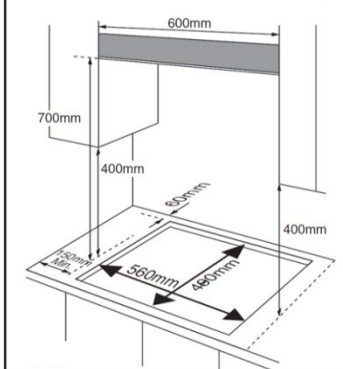


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	97	43	560	490	50миним
296	520	97	43	266	490	50 миним

Установочные размеры при монтаже панели без вытяжки



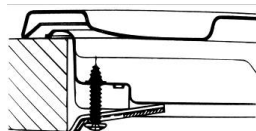
Установочные размеры при монтаже панели без вытяжки



Положение крючка для H=20 мм сверху.



Положение крючка для H=30 мм сверху

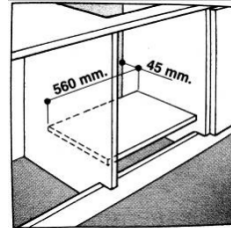
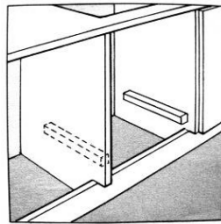


Положение крючка для H=40 мм сверху

Используйте крючки из «сумки для аксессуаров».

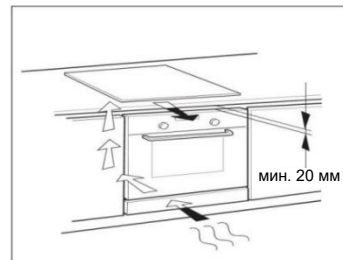
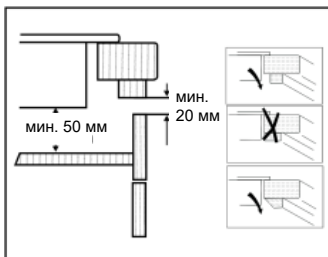
д) В случае, если газовая варочная панель не устанавливается на встраиваемую духовку, для изоляции необходимо вставить деревянную панель. Эта панель должна быть размещена на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной панели.

ВАЖНО: При установке варочной панели на встраиваемую духовку, духовку следует поставить на две деревянные планки; В случае соединения поверхностей шкафа не забудьте оставить пространство 45 мм.



При установке варочной панели на встраиваемую духовку без принудительной вентиляции, убедитесь, что имеются входные и выходные отверстия для достаточной вентиляции внутренней части шкафа.

- Расстояние между нижней частью варочной панели и разделительной панелью должно быть минимально 5мм. Соблюдайте размеры, указанные на рисунке.
- Чтобы обеспечить правильную работу варочной панели, не загромождайте **МИНИМАЛЬНО ТРЕБУЕМЫЙ** зазор (минимально 20 мм) на столешнице для выхода воздуха.



Подключение газа к газовой варочной панели

Газовая варочная панель должна быть подключена к газоснабжению квалифицированным установщиком. Во время установки необходимо установить утвержденный газовый кран, чтобы изолировать подачу газа к варочной панели и облегчить последующие демонтаж или обслуживание.

Подключите варочную панель к газовой сети или к сжиженному газу. Это должно выполняться в соответствии с действующими правилами и только после того, как будет установлено, что она пригодна для типа используемого газа. Если нет, следуйте инструкциям, указанным в параграфе «Адаптация к различным типам газа». В случае подключения к сжиженному газу через баллон используйте регуляторы давления, соответствующие действующим нормам.

ВАЖНО: В целях безопасности, для правильного регулирования использования газа и длительного срока службы варочной панели следите за тем, чтобы давление газа соответствовало значениям, приведенным в таблице 1 «Характеристики конфоро и форсунок».

Соединение с не гибкой трубкой (медь или сталь)

Подключение к источнику газа должно быть выполнено таким образом, чтобы не создавать точек напряжения ни в одной части газовой варочной панели.

Варочная панель оснащена регулируемым Г-образным разъемом и прокладкой для подвода газа. Разъем следует демонтировать и заменить прокладку.

Патрубок подачи газа на варочную панель имеет резьбу 1/2 газового баллона.

Соединение с гибкой стальной трубкой

Соединитель подачи газа к варочной панели имеет резьбу 1/2 дюйма для круглой газовой трубы.

Используйте только трубки и уплотнительные прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина гибких трубок не должна превышать 2000 мм.

Если соединение выполнено, убедитесь, что гибкая металлическая трубка не касается движущихся частей и не передавлена.

Проверка подключения

После установки варочной панели убедитесь, что все соединения надежно загерметизированы: для проверки используйте мыльную воду, никогда не используйте огонь.

Электрическое подключение

Варочная панель оснащена трехполюсным шнуром питания, рассчитанным на переменный ток, согласно указаниям на паспортной табличке, расположенной под варочной панелью. Заземляющий провод можно отличить по его желто-зеленому цвету.

В случае установки над встраиваемой электрической духовкой электрические соединения варочной панели и духовки должны быть независимыми не только в целях безопасности, но и чтобы их было удобно отсоединять в будущем.

Подключите шнур питания со стандартной вилкой для мощности, указанной на паспортной табличке или подключите его непосредственно к электрической сети. В последнем случае между варочной панелью и сетью необходимо установить однополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм в соответствии с действующими нормами безопасности, заземляющий провод не должен прерываться выключателем. Шнур питания должен располагаться так, чтобы его температура в любой точке не превышала температуру помещения на 50°C.

Перед фактическим подключением убедитесь, что:

- Предохранитель и электрическая система выдерживают нагрузку необходимую варочной панели;
- Система электроснабжения оснащена эффективным заземлением согласно нормам и правилам, установленным законом;
- Вилка или переключатель должны быть легко доступны;

ВАЖНО: провода главного провода окрашены в соответствии со следующим кодом:

Желто зеленый - Земля

Синий - Нейтральный

Коричневый -Фаза

Поскольку цвета проводов главного провода могут не совпадать с цветной маркировкой, обозначающей клеммы вашей вилки, действуйте следующим образом:

Подключите зеленый и желтый провод к клемме с маркировкой “E” или , окрашенной в зеленый или зелено-желтый цвет.

Подсоедините коричневый провод к клемме, обозначенной “L” или окрашенной в красный цвет.

Подключите синий провод к клемме, обозначенной “N” или окрашенной в черный цвет.

ТАБЛИЦА 1: ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРОК И ФОРСУНОК

Адаптация газовой варочной панели для разных видов газа

Конфорка	G20		G30	
	Тепловая мощность (кВт)	Конфорка 1/ 100 (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Конфорка 1/ 100 (мм)
Экономичная (маленькая) (A)	1.00	78	1.00	50
Стандартная (Середина)	1.75	100	1.75	66
Повышенной мощности (R)	3.0	124	3.0	87
Мощная конфорка, Вок (TR)	3.4	134	3.4	93
Давление питания	20мБар		30мБар	

При 15°C и 1013 мБар – сухой газ

P.C.I.G20 37.78 МДж/м³

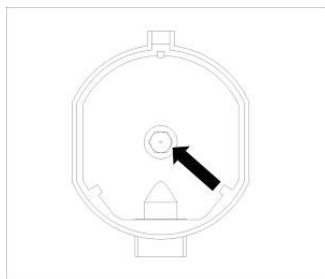
P.C.I.G25. 1 32.51 МДж/м³

P.C.I.G25 32.49 МДж/м³

P.C.I.G27 30.98 МДж/м³

P.C.I.G2.350 27.20МДж/м³

P.C.I.G30 49.47МДж/м³



Замена форсунки конфорки:
ослабьте форсунку с помощью специального ключа (7). Установите новую форсунку в соответствии с требуемым типом газа (см. таблицу 1).

После того, как вы переоборудовали плиту на другой тип газа, убедитесь, что вы разместили на приборе этикетку с этой информацией.

ТАБЛИЦА 2: КАК ПРЕОБРАЗОВАТЬ ИСТОЧНИК ГАЗА

Регулировка пониженного расхода клапана

Конфорки	Пламя	Преобразование варочной панели на сжиженном газе на природный газ	Преобразование варочной панели на природном газе на сжиженный нефтяной газ
Обычные конфорки	Стандартное пламя	Замените конфорку, форсунку согласно рекомендациям в Таблица 1	Замените конфорку, форсунку согласно рекомендациям в Таблица 1
	Сильное пламя	Ослабьте регулировочный клапан (см. рис. 7 ниже). и отрегулируйте пламя	Ослабьте регулировочный клапан (см. рис. 7 ниже). и отрегулируйте пламя

Регулировка клапана

Регулировку клапана следует выполнять, установив ручку управления в положение «Конфорка включена», сохраняя положение пламени. Снимите ручку и отрегулируйте пламя с помощью крошечной отвертки (см. рис. 7 ниже).

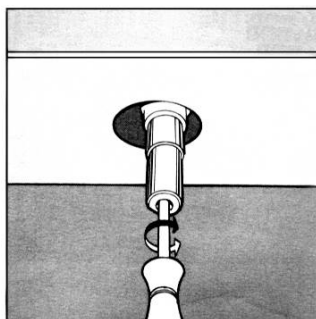
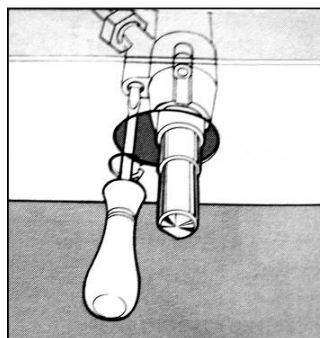


рис.7



Чтобы проверить отрегулированное пламя: прогрейте конфорку в полностью открытом положении в течение 10 минут. Затем поверните ручку в положение сохранения. Пламя не должно гаснуть и перемещаться к форсунке. Если оно гаснет или перемещается к форсунке, отрегулируйте клапаны.

ТАБЛИЦА 3: АДАПТАЦИЯ К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

Конфорка	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Номинальные данные				Сниженный заряд	
		мБар	1/ 100мм	г/ч	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч
Экономичная	Природный газ G20	20	78	—	95	1.0	860	/	344
	Бутан G30	30	50	72.6	—	1.0	860	/	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	/	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	/	344
Стандартная	Природный газ G20	20	100	—	171	1.75	1548	/	516
	Бутан G30	30	66	130.8	—	1.75	1548	/	516
		37	64	130.8	—	1.75	1548	/	516
		50	59	130.8	—	1.75	1548	/	516
Мощная	Природный газ G20	20	124	—	228	3.0	2064	/	774
	Бутан G30	30	87	174	—	3.0	2064	/	774
		37	73	174	—	3.0	2064	/	774
		50	67	174	—	3.0	2064	/	774
Тройная, вок	Природный газ G20	20	134	—	323	3.4	2924	/	1290
	Бутан G30	30	93	247	—	3.4	2924	/	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	/	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	/	1290

КАТЕГОРИЯ ПРИБОРА: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P
I3B/P I3B/P I3P I2H3+ I1E3B/P I1EHS3B/P I1E ELWL3B/P I1E ELL3 B/P

ВНИМАНИЕ:

А. Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (характер давления газа) и регулировка варочной панели совместимы».

В. Условия регулировки данной варочной панели указаны на паспортной табличке.

С. Эта газовая варочная панель не подключена к устройству отвода продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами монтажа. Особое внимание должно быть уделено соответствующим требованиям, касающимся вентиляции.

D. Использование газовой панели приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещение, в котором она установлена. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни, особенно во время работы варочной панели: держите отверстия естественной вентиляции открытыми или установите вытяжку.



Эту варочную панель должен подключать к электросети только специалист авторизованного центра или квалифицированный специалист. Перед подключением варочной панели к сети питания, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.



Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания. Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75°C в любой момент. Уточните у электрика подходит ли ваша электропроводка для панели без переделок. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком. Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте варочную панель как несортированные бытовые отходы. Необходим сбор таких отходов отдельно для специальной переработки.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае может быть нанесен при неправильной утилизации.

Данный символ означает, что с устройством нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.

Это устройство требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке обратитесь в службу по утилизации бытовых отходов.

Правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью
“АВ Дистри”. Адрес: 236038, Калининградская область, г. Калининград,
ул. Артиллерийская, 77-22

Произведено по заказу: Общество с ограниченной ответственностью
“АВ Дистри”. Адрес: 236038, Калининградская область, г. Калининград,
ул. Артиллерийская, 77-22

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью “АВ Дистри”.
Адрес: 236038, Калининградская область, г. Калининград,
ул. Артиллерийская, 77-22

Гарантийный срок указан в гарантийном талоне.



Срок службы варочной панели – не менее 5 лет со
дня начала эксплуатации.

Продукция компании HOLBERG.
Произведено в Китае