

Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ВБУДОВАНА ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



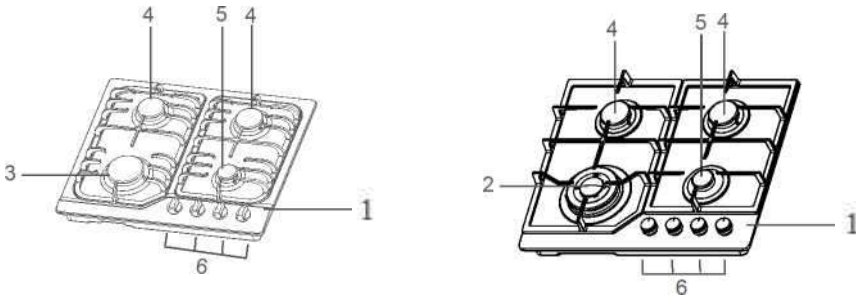
GL 643 IVR

Зміст

| | |
|---|----|
| Опис приладу | 4 |
| Встановлення | 4 |
| Підключення газу | 6 |
| Електричні з'єднання | 7 |
| Встановлення варильної панелі в стільницю | 10 |
| Інструкція для майстра | 11 |
| Під час користування | 12 |
| Необхідна інформація | 13 |
| Використання пальників | 13 |
| Налаштування під різні типи газу | 15 |
| Пошук несправностей | 20 |
| Важливі вимоги до безпеки | 21 |
| Обслуговування та чистка виробу | 22 |
| Екологічна інформація | 23 |

Опис приладу

(Див. Рис. 1)



1. Верхня панель (нержавіюча сталь, закалене скло)
2. Пальники з трьома зонами нагріву
3. Швидкі пальники (рапід)
4. Напівшвидкі пальники (напіврапід)
5. Допоміжні пальники
6. Ручки управління

Встановлення

- Перед встановленням переконайтесь, що місцеві умови розподілу (вид газу і тиск) і регулювання приладу сумісні.
- Газова поверхня повинна бути встановлена і підключена відповідно до діючих правил по установці. Особлива увага повинна приділятися відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Цей прилад повинен встановлюватися і обслуговуватися компетентною особою.
- Даний прилад повинен бути встановлений відповідно до діючих норм і використовуватися тільки в добре провітрюваному приміщенні.

- Зняти всю упаковку перед використанням конфорки.
- Переконайтеся, що газ і електропостачання відповідає типу, зазначеному в таблиці.
- Виробник не несе відповідальності, якщо зазначені вище рекомендації або будь-які з інших інструкцій з техніки безпеки, що містяться в цьому посібнику, ігноруються.

Будь ласка, переконайтеся, що після установки варильної поверхні, вона легко доступна для майстра в разі поломки.

Видалення побічних продуктів згоряння і місце установки

Обладнання повинно бути встановлено і використовуватися у відповідній середовищі і відповідно до діючих стандартів.

Майстер повинен дотримуватися існуючих законів щодо вентиляції та видалення побічних продуктів згоряння. Пам'ятайте, що об'єм повітря, необхідний для згоряння газу, становить 2 м³/год на кіловат потужності пальників.

Видалення побічних продуктів згоряння

Газове обладнання виділяє побічні продукти згоряння, які необхідно видаляти за допомогою вентиляції і через кухонну витяжку (див. Рис. 7).

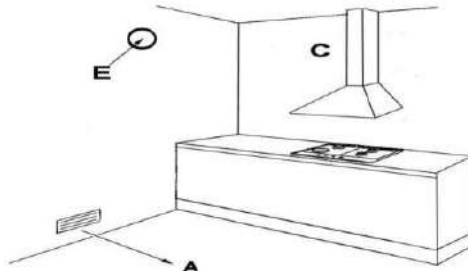


Рис. 7

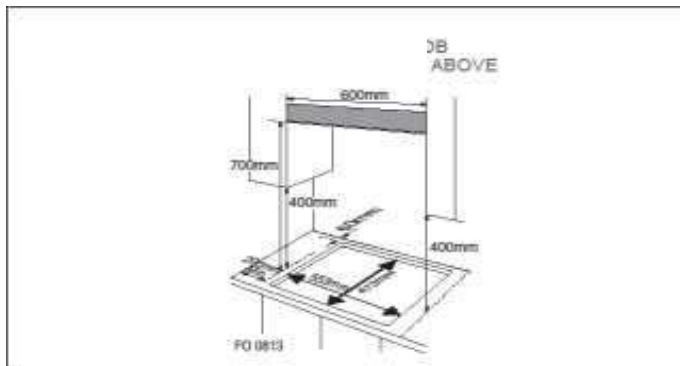
На рис. 7 показані наступні компоненти:

А – природний приплив повітря.

Е – вентиляція.

С – кухонна витяжка для відведення відпрацьованих газів.

Примітка: мінімальна відстань між газовою варильною поверхнею і витяжкою має бути не менше 750 мм (Див. Рис.4)



Підключення газу

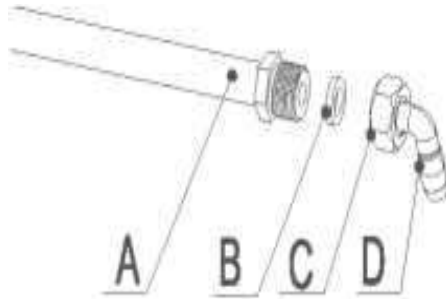
Підключення до лінії подачі газу повинно бути жорсткою або напівжорсткою трубою: тобто, сталевую або мідною. Місце з'єднання повинно підходити для підключення до RC 1/2 (1/2 BSP зовнішня різьба). Коли остаточне з'єднання встановлено, важливо, щоб був проведений тест відсутності витоків на варильній панелі та в місці з'єднання. Переконайтеся, що основні з'єднання труб не створюють навантаження на плиту. Незабезпечення правильного складання викличе витік газу:

А: газовий патрубков із зовнішнім різьбленням 1/2 BSP.

В: шайба.

С: сполучна гайка.

D: роз'єм шланга (Див. Рис.5).



Електричні з'єднання

Всі електротехнічні роботи для установки цієї плити повинні виконуватись кваліфікованим електриком або іншою компетентною особою.

Дана панель призначена для підключення до мережі змінного струму електропостачання.

Переконайтеся, що кабель живлення плити не вступає в контакт з поверхнями з температурою вище 50 °С.

Підключення до джерела електроенергії повинно проводитися з дотриманням діючих нормативів і правил.

Перед підключенням переконайтеся в тому, що: електрична мережа і розетки відповідають максимальній потужності виробу, електрична мережа або розетка мають заземлення відповідно до діючих норм та правил. При недотриманні зазначених нормативів і правил ніякі претензії не приймаються.

При підключенні до джерела електроживлення через розетку:

Встановіть на кабель живлення варильної панелі стандартну електричну вилку (якщо вона відсутня), відповідну параметрам,

зазначеним на етикетці. Підключіть дроти відповідно до схеми, показаної на рис. 9, беручи до уваги, що:

Позначення L (фаза) = коричневий провід.

Позначення N (нуль) = синій провід.

Позначення (земля) = жовто-зелений провід.

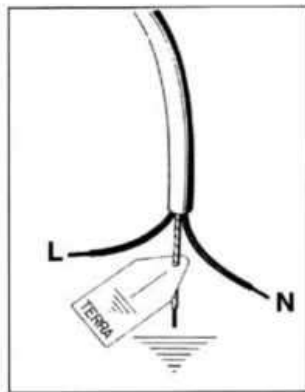


Рис.9

Електричний кабель повинен розташовуватися таким чином, щоб виключити його нагрівання в будь-якій точці до температури понад 75К. Не використовуйте для підключення перехідники, адаптери або шунти, оскільки вони можуть створити помилкові з'єднання, що викличе небезпечний перегрів проводки.

При підключенні до джерела електроживлення безпосередньо:

Встановіть однополюсний вимикач між виробом і джерелом живлення. Вимикач повинен відповідати параметрам виробу і мати мінімальний розрив між контактами 3 мм.

Провід заземлення не повинен проходити через вимикач.

Іншим варіантом захисту з'єднання є установка високочутливого диференціального реле.

Переконливо рекомендується підключити жовто-зелений провід заземлення до працюючого контуру заземлення.

Увага:

Цей пристрій відповідає нормативу ЄЕС ° 90/396 по побутовим газовим пристроям для приготування їжі.

Всі наші вироби розробляються і виробляються відповідно до європейських норм EN 60 335-1 і EN 60 335-2-6, з відповідними додатками.

Вироби відповідають нормативам Директив Євросоюзу щодо низьковольтної апаратури №№ 73/23 і 93/68, а також положенням Директиви Євросоюзу № 89/336 по електромагнітній сумісності.

Встановлення варильної панелі в стільницю

Розміри вирізу наведені на малюнку. Розміри надані в мм. (Див. Мал. 6)

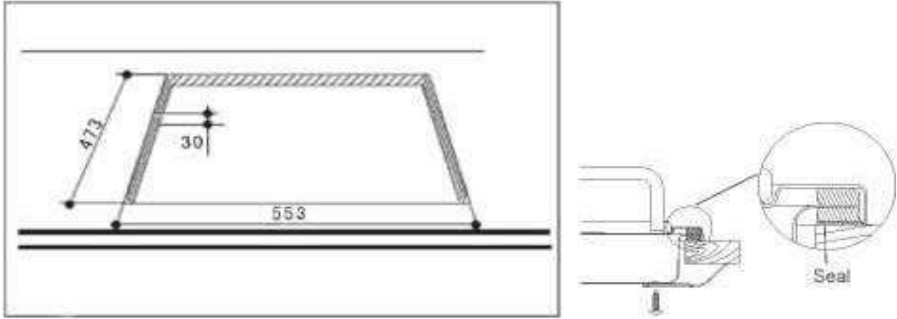


Рис.6

Для запобігання випадкового потрапляння проливої рідини під плиту, виріб комплектується спеціальним ущільнювачем. Для його установки ретельно дотримуйтесь наступних вказівок:

- 1) Викладіть ущільнювач уздовж краю отвору, закриваючи внахлест місця стиків;
- 2) Вставте варильну панель в отвір;
- 3) За допомогою викрутки і спеціальних гвинтів прикріпіть кріпильні пластини;
- 4) Коли гвинти будуть затягнуті, надлишок ущільнення може бути видалений. (Див. Рис.6)

Інструкція для майстра

Габаритні розміри:

Ширина: 600 мм. Глибина: 510 мм (для моделі з загартованого скла).

Ширина: 590 мм. Глибина: 500 мм (для інших моделей).

Виріжте розміри:

Ширина: 553 мм. Глибина: 473 мм (для всіх моделей).

Перевірка плити після установки і перед використанням.

Коли плита повністю встановлена, буде необхідно перевірити налаштування мінімального полум'я. Щоб зробити це, виконайте наступні кроки:

- Поверніть газовий кран на позицію MAX і запаліть полум'я.
- Встановіть газовий кран в положення полум'я MIN (мінімальне полум'я) і поверніть ручку управління від мінімального до максимального значення в кілька разів. Якщо полум'я не стабілізується або гасне, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

Порядок дій:

- Знову розпаліть палик і встановіть в положення MIN.
- Зніміть ручку управління і використовуйте тонку викрутку, щоб повернути регулювальний гвинт, поки полум'я стійке і не гасне, коли ручка повернена від мінімального до максимального.
- Повторіть процедуру налаштування для всіх паликів.

Під час користування

Дана панель призначена тільки для побутового приготування їжі. Він не призначений для комерційного або промислового призначення.

- Під час використання варильної поверхні для приготування їжі, вона буде виробляти тепло і вологу в приміщенні, в якому вона була встановлена. Переконайтеся в тому, що існує безперервна подача повітря, вентиляційні отвори знаходяться в хорошому стані або встановлена витяжка з вентиляційним коробом.
- При використанні варильної поверхні протягом тривалого періоду часу, вентиляція повинна бути інтенсивною, можна відкрити вікно або збільшити швидкість роботи витяжки.
- Не використовуйте варильну панель, якщо вона знаходиться в контакті з водою. Не використовуйте варильну панель з мокрими руками
- Переконайтеся, що ручки управління в закритому положенні, коли поверхня не використовується.
- При використанні інших електроприладів, переконайтеся, що кабель не вступає в контакт з гарячими поверхнями побутової електроплити.
- Нестабільні, деформовані або нестійкі каструлі (рис.3) не повинні використовуватися на варильній панелі, тому що це може призвести до перекидання гарячої каструлі і отримання опіків і травм.
- Ніколи не залишайте без нагляду варильну поверхню при приготуванні з їжі з використанням олії і жирів. Це може призвести до займання.
- Ніколи не використовуйте пластиковий посуд або алюмінієву фольгу для приготування страви на конфорках.

Необхідна інформація

- Варильна поверхня повинна ремонтуватися тільки в авторизованих сервісних центрах сервісним інженером із використанням тільки оригінальних запасних частин.
- Дана панель призначена для експлуатації дорослими людьми. Не дозволяйте дітям гратися поблизу с плитою.
- Плита нагрівається, коли вона знаходиться у використанні.
- Діти повинні перебувати подалі, поки вона не охолоне.
- Діти також можуть травмувати себе, потягнувши каструлі або сковорідки з конфорки.

Використання пальників

Над кожною ручкою панелі управління є малюнок, який вказує на те, до якого пальника стосується ця ручка. В залежності від типу придбаного Вами виробу і його індивідуальних характеристик, пальники можуть включатися декількома способами:

Ручний підпал (дозволяє включати пальник в будь-який час, навіть при відсутності електроживлення). Поверніть ручку обраного пальника проти годинникової стрілки до положення максимум, якому відповідав би великий малюнок, що зображає полум'я, після чого, піднесіть до пальника запалений сірник.

Електропідпал. Поверніть ручку обраного пальника проти годинникової стрілки до положення максимум, якому відповідав би великий малюнок, що зображає полум'я, після чого натисніть на кнопку електропідпалу. Як тільки відбудеться підпалювання, відпустіть кнопку.

Автоматичне електрозапалювання. Поверніть ручку обраного пальника проти годинникової стрілки до положення максимум,

якому відповідав би великий малюнок, що зображає полум'я, після чого натисніть на неї. Як тільки відбудеться підпал, відпускаяйте ручку пальника.

Кнопка увімкнення пальників, оснащених захисними пристроями (термопарами). Поверніть ручку обраного пальника проти годинникової стрілки до положення максимум, якому відповідав би великий малюнок, що зображає полум'я, після чого використовуйте один із зазначених вище методів підпалу. Після початку роботи пальника потримайте кнопку натиснутою протягом 10 секунд, щоб дати нагрітися термопарі. Якщо після відпускання кнопки пальник гасне – повторіть процедуру.

Примітка: Не рекомендується намагатися підпалювати пальник при неправильно встановленій короні полум'я.

Поради щодо раціонального використання пальників:

Використовуйте сковорідки, призначені для даного типу пальників;

Після досягнення точки кипіння, зменшуйте потужність полум'я до мінімуму

Використовуйте каструлі з кришками.

Якщо ви не можете запалити полум'я навіть після кількох спроб, перевірте кришку і "корону" конфорки. Переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.

Якщо Ви хочете загасити полум'я, поверніть ручку на символ "●".

Конструкція пальника (Див. Рис.2):

1. Кришка конфорки.
2. «Корона» пальника.
3. Підставка пальника.
4. Електрод запалювання.

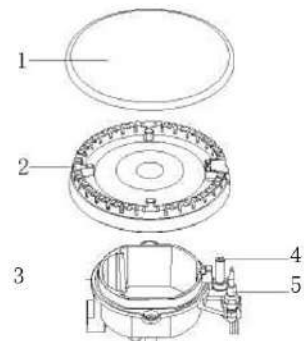


Рис.2

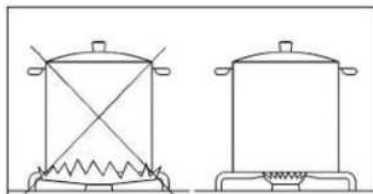
5. Термопара.

Для забезпечення максимальної ефективності пальника, необхідно використовувати каструлі з плоским дном (див. Рис 3) і розміром, зазначеним в таблиці (див. Таблицю).

| Пальник | Рекомендований діаметр каструлі (см) |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Допоміжна | 12-16 |
| Напіврапід | 16-18 |
| Рapid | 20-24 |
| З трьома зонами нагріву | 20-24 |

Якщо Ви використовуєте каструлю, яка менша у порівнянні з рекомендованою, полум'я буде поширюватися за межі нижньої частини судна, що веде до перегрівання ручки.

Увага: Як тільки рідина закипить, зменшіть вогонь, щоб він ледь підтримував рідину в стані кипіння. (Див. Рисунок 3).



Будьте обережні при смаженні їжі в гарячому маслі або жирі, так як перегріті бризки можуть легко спалахнути.\

Налаштування під різні типи газу

Якщо тип газу, який Ви будете використовувати, відрізняється від того, на який налаштована Ваша газова варильна поверхня (див.

Маркування на нижньому боці газової варильної поверхні), необхідно замінити газові жиклери.

Роблять це в такий спосіб:

- Зніміть підтримуючі решітки для посуду і вийміть розсікачі пальників з ковпачками з гнізд;
- Виверніть жиклери «J» (див. Рис. 10) торцевим ключем на 7 мм і замініть їх на придатні;
- Жиклери маркуються зазначенням діаметра отвору в міліметрах у верхній частині жиклера;
- Обережно зберіть всі компоненти газової варильної поверхні в зворотному порядку.

Нагадаємо: якщо тиск газу відрізняється від зазначеного в таблиці, необхідно встановити відповідний регулятор тиску відповідно до місцевих стандартів користування газовою мережею.

Регулювання надходження повітря в пальники. Таке регулювання не потрібно.

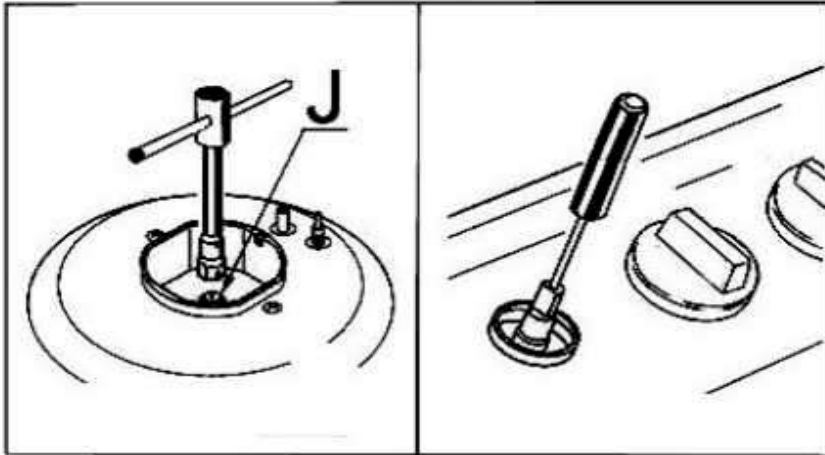
Регулювання мінімального полум'я

Це регулювання проводиться після заміни жиклерів або при необхідності. Послідовність дій при регулюванні наступна:

- Запаліть пальник і поверніть ручку управління газовим пальником до положення «Мінімальне полум'я».
- Зніміть ручку управління з вентиля.
- Вставте маленьку викрутку з плоским жалом в стрижень

вентиля. (Див. Рис.10). У вентилях, обладнаних

запобіжним клапаном системи «газ-контроль», регулювальний гвинт може перебувати ззовні стрижня вентиля.



- Щоб збільшити полум'я відкручуйте гвинт регулювання, або закручуйте його, щоб зменшити полум'я. Регулювання проведено якісно, якщо полум'я навколо всього пальника є рівним і правильним, а його висота становить приблизно 3-4 мм.
- При використанні скрапленого газу регулювальний гвинт повинен бути закручений до кінця.
- Перевірте, щоб полум'я не гасло при різкому перемиканні з «Максимального полум'я» на «Мінімальне полум'я» і навпаки.
- При неспрацьовуванні системи безпеки «газ-контроль» при мінімальному надходженні газу в пальник, збільшіть його надходження регулювальним гвинтом.
- Перевірте правильність регулювання, залишивши пальник працювати протягом декількох хвилин. Збільшіть мінімум, якщо він гасне.

УВАГА: Після заміни форсунок, необхідно наклеїти на виріб нову етикетку, відповідну виду палива, для якого встановлені форсунки.

Специфікація форсунок

| | NG (G20) | | | | LPG (G30) | | | |
|-------------------|-----------------------|-------------|---------|----------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|--------------------|
| | Діаметр форсунки (мм) | | | kW | Діаметр форсунки (мм) | | | kW |
| Категорії газу | I2H(13) | I2H(20)/I2E | I2L(25) | | I3B/P(30)/I | I3B/P(37) | I3B/P(50) | |
| Потрійна конфорка | / | 1.28 | 1.36 | 3.3 (0.317m ³ /h) | 0.93 | 0.86 | 0.72 | 3.3 (240.0g/h) |
| Рapid | / | 1.3 | 1.25 | 3.0 (0.288m ³ /h) | 0.85 | 0.72 | 0.75 | 3.0 (219.0g/h) |
| Напівrapid | / | 0.97 | 0.95 | 1.75 (0.168m ³ /h) | 0.65 | 0.58 | 0.58 | 1.75 (127.0g/h) |
| Допоміжна | / | 0.72 | 0.7 | 1.0 (0.096m ³ /h) | 0.5 | 0.49 | 0.43 | 1.0 (73.0g/h) |

Категорії газу

1.

| | |
|---------------|--|
| I3B/P(30) | LU, NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,HU,RO,IT,LV |
| I3+(28-30/37) | BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH, SI LV |
| I3B/P(37) | PL |
| I3B/P(50) | DE,AT,CH,LU,SK |
| I2H(20) | FR,IT,BE,NL,DK,IE,GB,GR,ES,PT,AT,FI,SE,CZ,EE,HU,LV,LT,SK,SI,IS,NO,CH,TR,BG,HR,RO |
| I2E(20) | DE,LU,PL |
| I2E+ | BE,FR |
| I2B(25) | NL |

2.

| | |
|----------------------|---|
| II _{2E3B/P} | DE,PL,RO |
| II _{2H3+} | CH,CY,CZ,GB,GR,IE,IT,LT,PT,SI,SK |
| II _{2H3B/P} | AT,CH,CY,CZ,DK,EE,FI,GR,IT,LT,NO,RO,SE, SK,SI |

Прилад Класу: 3

Цей виріб відноситься до 3 класу і, відповідно, підпадає під усі правила і нормативи, що поширюються на даний клас приладів.

Даний прилад відповідає наступним Є.Є.С. директиві:

(EU) 2016/4262531-18

Електричні роз'єми:

- **BS роз'єм (250В 50 Гц-60 Гц харчування, 3-жильний гнучкий кабель з неможливістю заміни проводки, вилка з запобіжником ІЗ картриджа підсилювача): GB, TR, CY, MT**

(Див.Рис. 8)

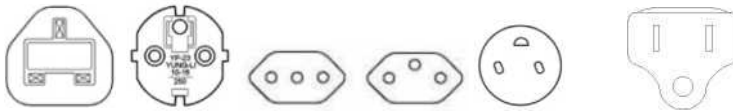


Рис.8

Пошук несправностей

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Газ не вмикається. | Закритий газовий кран. Засмічення сопла або газової труби. Неправильне положення електрода, слабкий розряд. Неправильна полярність підключення Забруднена і / або волога система запалювання. | Відкрийте кран. Прочистити за допомогою шпильки. Збільшити відстань між електродами з 3 до 5 мм. Змініть полярність. Почистити / протерти ганчіркою. |
| Витік газу. | Пошкоджена або нещільно під'єднана газова труба. Не горить пальник. Негерметичність клапана. Знос прокладки клапана. | Замінити трубу або затягнути з'єднання. Запалити пальник. Замінити клапан. Замінити прокладку |
| Нерівномірне горіння. | Неправильне положення газового розподільника. | Встановити правильно. |

Важливі вимоги до безпеки

Вентиляція приміщення

Для того щоб гарантувати нормальну роботу виробу, приміщення, в якому воно встановлюється, воно повинно мати постійну вентиляцію. Обсяг зазначеного приміщення не повинен бути менше 25 м³, а при розрахунку припливу повітря слід враховувати нормальне згоряння газу і вентиляцію приміщення. Природна вентиляція повинна забезпечуватися через постійно відкриті отвори, влаштовані в стіні приміщення: дані отвори повинні мати вихід назовні та мінімальний переріз 100 см².

Конструкція отворів повинна виключати можливість їх засмічення

Вибір місця та вентиляції

При використанні кухонних приладів, що працюють на газі, продукти згоряння обов'язково повинні відводитися з приміщень за допомогою витяжки купольного типу, що має вихід в труби, димоходи або безпосередньо на вулицю. При неможливості установки витяжки купольного типу, можна використовувати вбудовані в вікно або в стіну вентилятори, що включаються при роботі конфорки. Таким чином, будуть суворо дотримуватися норми вентиляції приміщень, встановлені у відповідних країнах.

Попередження: використання газу для приготування їжі призводить до утворення тепла і вологи в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється: тримайте природні вентиляційні отвори відкритими або встановіть механічний пристрій для вентиляції. При тривалому інтенсивному використанні приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, відкриття вікна.

Обслуговування та чистка виробу

Перед тим як почати чистку виробу, вимкніть його від джерела живлення і перекрийте газову магістраль.

Чищення робочої поверхні:

Періодично мийте головки пальників, емальовані сталеві решітки, емальовані кришки і розсікачі полум'я теплою водою з милом. Після промивання, добре сполосніть і висушіть їх.

Будь-які рідини, пролиті на робочу поверхню, необхідно видаляти тільки за допомогою тканини.

При заїданні регулятора не намагайтеся впливати на нього силою, а негайно зверніться по допомогу до кваліфікованого фахівця.

Чищення емальованих поверхонь:

Для збереження властивостей емальованих поверхонь їх необхідно регулярно мити водою з милом. Ніколи не використовуйте для їх очищення абразивні порошки. Не залишайте на емальованих поверхнях кислі або лужні речовини (оцет, лимонний сік, сіль, томатний сік і т.д.). Мийте емальовані поверхні поки вони ще теплі.

Чищення деталей з нержавіючої сталі:

Промийте деталі з нержавіючої сталі водою з милом, а потім витріть насухо м'якою тканиною. Для додання блиску, регулярно використовуйте спеціальні засоби. Ніколи не застосовуйте абразивні порошки.

Чистка розсікачів полум'я:

Розсікачі полум'я не закріплені і тому дуже легко піддаються очищенню. Зніміть їх, і промийте водою з милом. Після ретельного висушування розсікачів, перевірте, чи не забиті отвори і встановіть їх назад на пальник.

Екологічна інформація

- Після установки, будь ласка, утилізуйте упаковку з належним урахуванням безпеки та навколишнього середовища.
- При утилізації старого приладу, Ви можете це зробити непридатним, відрізавши кабель.
- Символ на виробі або на його упаковці означає, що з даним продуктом не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного устаткування. Дотримуючись утилізації правильно, Ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які могли б бути, внаслідок неналежного поводження з подібними відходами. За більш детальною інформацією стосовно переробки цього виробу, зверніться до місцевих органів влади, службу видалення відходів чи в магазин, де був придбаний продукт.

**Офіційний представник Günter & Hauer в Україні
компанія ТОВ «ГЮНТЕР ПЛЮС»**

www.gunter-hauer.ua
e-mail: info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України:

0 800 60 44 69