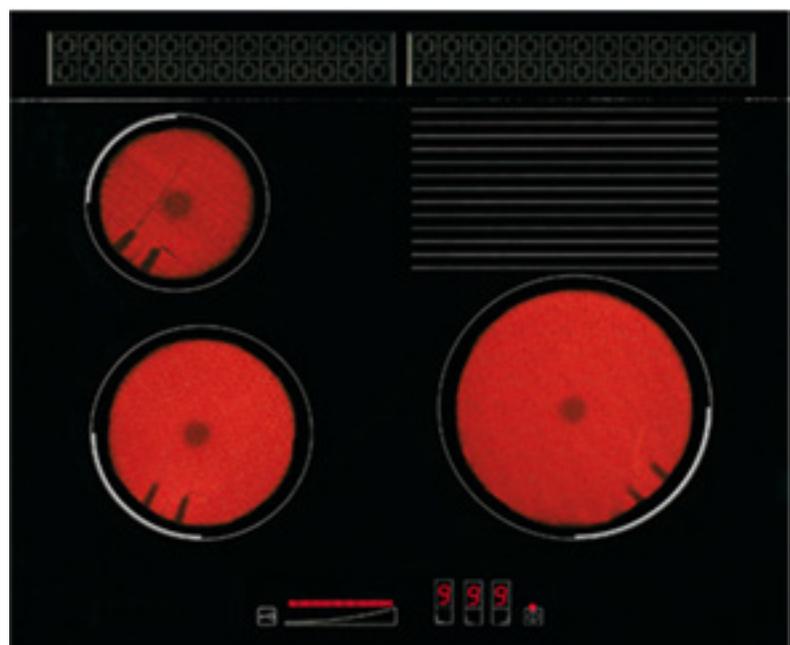


Günter & Hauer

- Bedienungsanleitung
- Instruction manual
- Istruzioni di montaggio e d'uso
- Prescriptions de montage et mode d'emploi
- Manual de instructiuni
- Instrukcja obsługi i montażu
- Predpis učbenik
- használati útmutató
- Руководство пользователя

Einbau Glaskeramik Gas Kochfeld Встраиваемая газовая стеклокерамическая варочная панель

**MODEL:
SG 360**



**MODEL:
SG 360**

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Поздравляем Вас с удачным выбором и благодарим за покупку выпускаемой нами газовой стеклокерамической варочной панели, предназначенной для встраивания в различного рода элементы кухонного гарнитура.

Наша панель может стать неотъемлемой частью оборудования современной кухни. При этом она является не только современной, но и обладает прекрасным внешним видом и термической стойкостью. К ее несомненным достоинствам принадлежат низкие эксплуатационные затраты, простота обслуживания и экологическая безопасность, что Вы непременно оцените в ходе ежедневной эксплуатации.

Итак, желаем Вам удачных и очень вкусных блюд.

С уважением

Günter & Hauer

Подключение газовой стеклокерамической варочной панели к источнику газа должен выполнять только специалист, занимающийся по роду своей деятельности осуществлением таких работ (квалифицированный монтер)

Уважаемые покупатели!

Гарантируем правильную работу приобретенной Вами газовой варочной панели.

В случае возникновения каких-либо проблем, связанных с эксплуатацией варочной панели, наша сервисная служба предоставит Вам быструю и высокопрофессиональную помощь. Всем, кто нам доверился, гарантируем полный комфорт ежедневного использования нашего изделия.

**MODEL:
SG 360**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 1.1. Назначение варочной панели
- 1.2. Техническая характеристика варочной панели
- 1.3. Конструкция газовой варочной панели

2. ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- 2.1. Требования к помещениям
- 2.2. Монтаж варочной панели в столешнице кухонного шкафчика
- 2.3. Газовая сеть
- 2.4. Электрическая сеть

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- 3.1. Подготовительные работы
- 3.2. Запуск и регулировка мощности нагрева горелок
- 3.3. Описание рабочего режима с функцией гибкого подогрева
- 3.4. Выключение горелок
- 3.5. Включение и выключение блокировки котроллера
- 3.6. Индикатор остаточного нагрева
- 3.7. Выбор посуды
- 3.8. Использование тепла нагретых продуктов сгорания
- 3.9. Ограничение времени работы

4. ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

- 4.1. Чистка стеклокерамической поверхности
- 4.2. Чистка планок панели
- 4.3. Контроль и надзор за газовой, электрической и вентиляционной сетью

5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТЕРА

- 5.1. Общая информация
- 5.2. Переоборудование варочной панели на другой тип газа
- 5.3. Уход и техосмотр элементов варочной панели

6. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК – СИГНАЛИЗАЦИЯ ОШИБОК

7. СИГНАЛИЗАЦИЯ АВАРИЙНОГО СОСТОЯНИЯ КОТРОЛЛЕРА

**MODEL:
SG 360**

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель **SG 360** – это стеклокерамическая панель с расположенными под ней **3** газовыми горелками. Олицетворяет современное поколение газовых варочных панелей, в которых контролируемые электронной системой специальные газовые горелки превращают тепло, образующееся в результате сгорания газа, в ультракрасное излучение. Это излучение, проходящее через стеклокерамическую панель, нагревает посуду, стоящую на конфорках. Конфорки графически обозначены на панели. Варочная панель такого рода оснащена сенсорными клавишами, управляющими ее работой. Предназначена для установки в столешнице отдельного кухонного шкафчика или в общей столешнице. Для непрофессионального /домашнего/ приготовления пищи и бытового использования.

Благодаря современным конструкционным решениям варочная панель обладает прекрасным внешним видом, одновременно гарантируя комфортную и безопасную эксплуатацию.

1.2. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ SG 360

Характерные параметры	Размер	Тип газа			
		2E G20	2Lw G27	2Ls G2.350	3B/P G30
Номинальное давление	мбар	20	20	13	37
Газовая форсунка горелки 90 /малой/	мм	0,75	0,82	1,00	0,43
Газовая форсунка горелки 120 /средней A/	мм	1,00	1,10	1,35	0,60
Газовая форсунка горелки 180 /большой/	мм	1,25	1,37	1,70	0,72
Номинальная тепловая мощность варочной панели	кВт	≈5,2			
Номинальная тепловая мощность горелки 90	кВт	1,07	1,02	0,94	0,93
Номинальная тепловая мощность горелки 120 /A/	кВт	1,81	1,72	1,75	1,60
Номинальная тепловая мощность горелки 180	кВт	2,51	2,50	2,65	2,35
Газовый ввод		R1/2			
Рабочее напряжение варочной панели	В	12 V			
Напряжение питания источника питания	В	230V/50Гц			
Параметры источника питания		12V пост.тока/3,5A			
Степень защиты корпуса		IP-40			
Габаритные размеры (дл. x шир. x гл.)	мм	600x495x110			

- Система электропитания варочной панели питается с помощью специального источника питания и выполнена как сеть низкого напряжения.
- С точки зрения опасности возгорания, варочная панель является безопасным прибором.

MODEL:
SG 360

1.3. КОНСТРУКЦИЯ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель (рис. 1) имеет три инжекторных газовых горелок с мощностью, указанной в представленной выше таблице, с керамическим вкладышем, оснащенных зажигательными электродами и ионизирующими датчиками контроля горящего газа. Горелки, в которых происходит каталитическое сжигание газа, вырабатывают **инфракрасное излучение**. Они прикрыты стеклокерамической плитой, на которой выделены три, графически обозначенных на панели, конфорок над керамическими горелками, а также одна горячая зона над каналами продуктов сгорания газовых горелок, **не потребляющая газ**.

Поскольку узлы, управляющие работой варочной панели, питаются электрическим током **12 V пост. тока**, варочная панель питается от **источника тока 12 V** – через специальный блок питания из домашней сети 230 V, прилагаемый к варочной панели. В приобретенной Вами варочной панели производителем установлены форсунки, предназначенные для широко используемого газа G-20. Источником газа может быть газовая сеть или баллон с жидким газом. Заменяя рабочие форсунки, перечисленные в **таблице 1**, и изменив размер диффузора согласно **таблице 3**, можно переоборудовать варочную панель на сжигание другого типа газа. Форсунки для всех используемых газов.

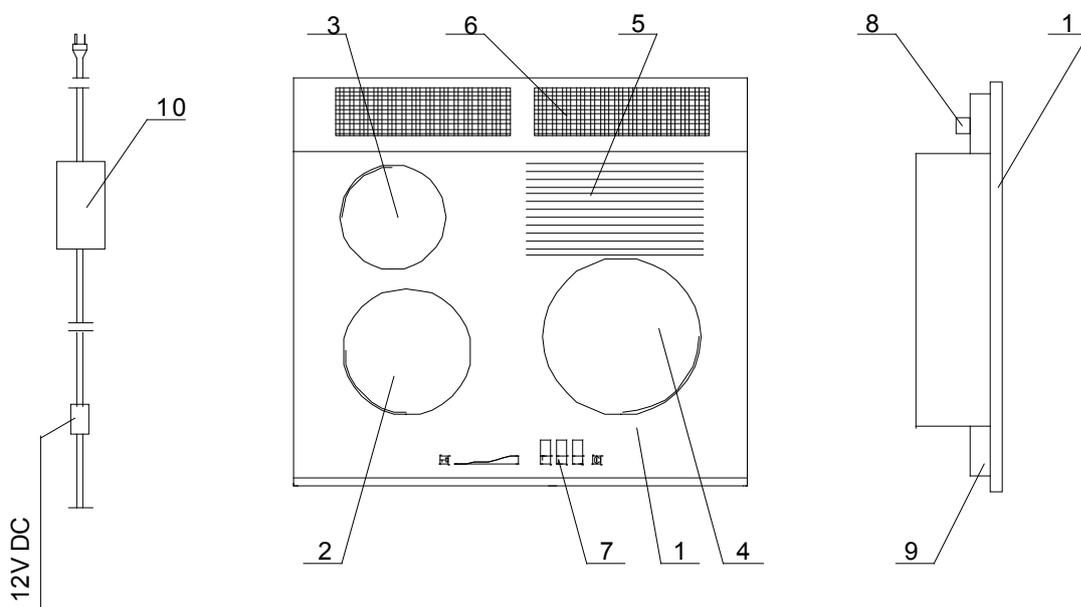


Рис. 1

- 1 – нагревательная стеклокерамическая поверхность варочной панели,
- 2 – конфорка $\varnothing 120$
- 3 - конфорка $\varnothing 90$
- 4 - конфорка $\varnothing 180$
- 5 – горячая зона
- 6 – выпуск продуктов сгорания
- 7 – контролер,
- 8 – патрубок для ввода газа
- 9 – электрическое гнездо
- 10 - источник питания

**MODEL:
SG 360**

В передней части варочной панели расположена **сенсорная панель управления** (рис. 2). Она позволяет управлять и контролировать отдельные газовые горелки варочной панели, а также отображает соответствующие сообщения, информирующие о режимах работы варочной панели.

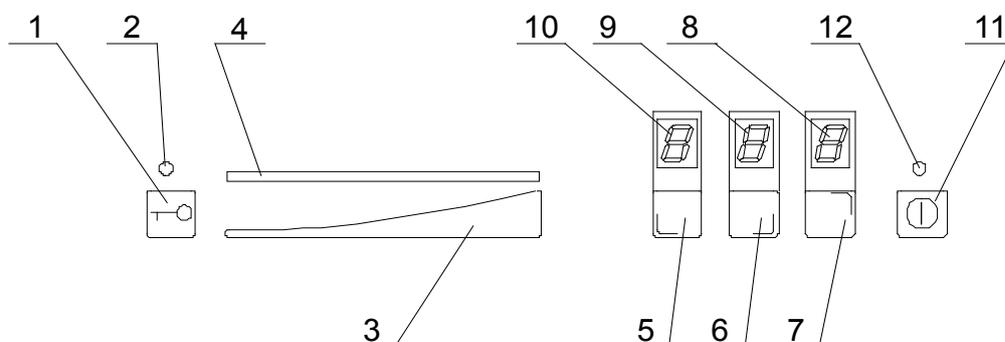


Рис. 2 (панель управления – поз. 7 на рисунке 1)

- 1 – блокировка пользователя,
- 2 – индикатор блокировки,
- 3 – слайдер/регулятор уровня мощности,
- 4 – линейный индикатор настраиваемой мощности,
- 5,6,7 – зоны выбора горелки,
- 8,9,10 –цифровые индикаторы настроенной мощности горелок,
- 11 – включатель/выключатель варочной панели,
- 12 – индикатор выключателя

**MODEL:
SG 360**

2. ТРЕБОВАНИЯ К МОНТАЖУ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Все операции, связанные с монтажом и подключением варочной панели к газовой и электрической сети, должен выполнять квалифицированный специалист.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед началом монтажа и подключения варочной панели к газовой сети следует проверить, предназначена ли варочная панель к типу газа, который планируется использовать для ее питания, и соответствует ли он типу газа, указанному на типовой табличке варочной панели. (заводские настройки варочной панели – газ G-20). Если газ не соответствует вышеуказанным требованиям, панель следует переоборудовать, заменив форсунки и диффузоры на соответствующие данному типу газа.

В случае сомнений относительно типа газа в сети, свяжитесь с поставщиком.

Как следует поступить в данном случае, подробно описано в пункте 5.2 настоящего руководства.

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

Помещения, в которых будут устанавливаться варочные панели, должны быть сухими и прохладными, а также иметь исправную естественную вентиляцию.

2.2. МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В СТОЛЕШНИЦЕ КУХОННОГО ШКАФЧИКА

Из-за больших габаритных размеров варочной панели не рекомендуется устанавливать ее в столешницах отдельных кухонных шкафчиков. Общая кухонная столешница, в которой устанавливается газовая варочная панель, должна быть надежно привинчена к шкафчикам или прочно соединена с другими элементами кухонного гарнитура. Чтобы поместить варочную панель в столешнице кухонного шкафчика или в общей столешнице, следует выполнить в ней отверстие размером 540x470 мм. В случае установки варочной панели над духовкой, отверстие для установки варочной панели следует выполнить симметрично.

В случае встраивания варочной панели возле шкафчиков, стоящих на столешнице, или в углу стены, газовую варочную панель следует встроить минимум в 150 мм от боковой стенки шкафчика или угла стены.

Способ монтажа и крепления представлен на **рис. 3**.

**MODEL:
SG 360**

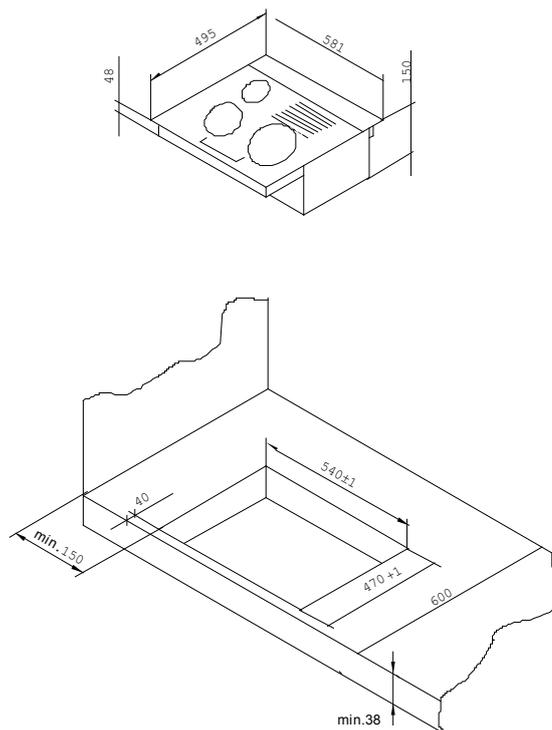


Рис. 3 Способ монтажа

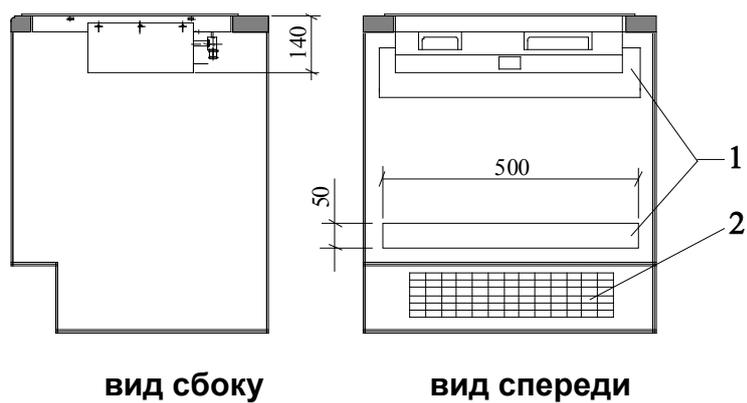


Рис. 4 Способ встраивания варочной панели без духовки

- 1 – вентиляционные отверстия
- 2 – решетка впуска воздуха

**MODEL:
SG 360**

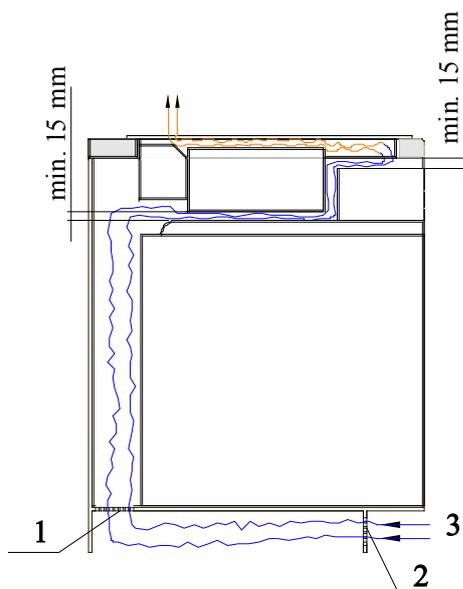


Рис. 5. Способ встраивания варочной панели над духовкой

- 1 - вентиляционное отверстие в нижней полке
- 2 - вентиляционное отверстие с решеткой
- 3 - воздух

ПРИМЕЧАНИЕ:

- из-за больших габаритных размеров варочной панели, в стандартном гарнитуре /шкафчики/ нельзя устанавливать варочную панель над духовкой;
- в том случае, если задняя стена шкафчика /кухонного гарнитура/ является сплошной, необходимо проделать в ней вентиляционные отверстия, как показано на **рис. 5**;
- в связи с необходимостью обеспечения циркуляции воздуха в цоколе шкафчика / гарнитура, следует выполнить решетку впуска воздуха, как на **рис. 4**.

**MODEL:
SG 360**

2.3. ГАЗОВАЯ СЕТЬ

Варочная панель **SG 360** имеет вертикальный патрубок с внешней резьбой R ½", (ISO 7-R1/2), позволяющий подключить варочную панель к газовой сети. Рекомендуется подключать варочную панель к газовой сети с помощью эластичного патрубка с **сертификатом безопасности**.

Если варочная панель будет питаться с помощью эластичного соединения, следует использовать колено с внутренней/внешней резьбой R1/2/G1/2. В сети следует установить вентиль, перекрывающий подачу газа в варочную панель, а также фильтр газа, защищающий от засорения форсунок в случае подачи загрязненного газа.

В случае питания варочной панели жидким газом из баллона, она подключается с помощью патрубка $\varnothing 10/R1/2"$, ввинченного в патрубок впуска газа, **поз. 8 на рис. 1**, после предварительного вывинчивания ниппеля 1/2". На вентиле баллона крепится **редуктор для жидких газов**. Редуктор с варочной панелью соединяется эластичным шлангом для жидких газов (с максимальной длиной до 3 м) с закрепленными по обеим сторонам манжетами. **Редуктор и эластичный шланг должны иметь сертификат безопасности.**

Эти операции, принимая во внимание безопасность пользователя, должен выполнять квалифицированный монтер газового оборудования!

Примечание:

Воспрещается подключать варочную панель к баллону с жидким газом в зданиях, подключенных к газовой сети.

2.4. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕТЬ

Вся автоматика варочной панели питается низким напряжением 12 V постоянного тока от блока питания. В целях обеспечения правильной и безопасной эксплуатации варочной панели **SG 360**, следует подвести электропроводку (230 V/50 Hz) к месту эксплуатации варочной панели, чтобы подключить блок питания. Электрическая розетка должна быть оснащена защитным контактом и не может находиться непосредственно над варочной панелью – должна быть установлена на расстоянии не менее **10 см от боковой поверхности** и как минимум в **10 см над верхней поверхностью** варочной панели, и за пределами действия горячих **продуктов сгорания**, улетающих сзади варочной панели. Кроме того, следует предусмотреть надлежащим образом вентилируемое место для источника питания. В других местах использования варочной панели достаточно воспользоваться специальным кабелем для подключения варочной панели к сети 12 V пост. тока.

**MODEL:
SG 360**

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

3.1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Первый запуск варочной панели должен выполнить **монтер**, устанавливающий ее у покупателя. Включить варочную панель можно после правильной установки в кухонной столешнице и проверки, к какому газу она будет подключена. После подключения к газовой сети следует проверить герметичность газового соединения.

Если над варочной панелью монтируется вытяжка, то минимальное расстояние между стеклокерамической поверхностью и вытяжкой не может составлять менее **750 мм**. Стеклокерамическую поверхность перед включением следует очистить мыльной водой или чистящим молочком с помощью мягкой салфетки. После высыхания можно приступить к подключению электропитания. При первом включении – из-за сгорания защитной смазки – следует открыть окно или включить механическую вентиляцию. Это обеспечит лучшую циркуляцию воздуха в кухонном помещении и удаление неприятных запахов.

Перед запуском установленной в соответствии с **п. 2.3** варочной панели и включением отдельных горелок следует:

- вставить штепсель провода источника питания в розетку домашней сети, а кабель низкого напряжения 12 V, заверченный круглым штепселем, поместить в розетке питания варочной панели. Она находится снизу прибора, **рис. 1 поз. 9**,
- открыть вентиль, перекрывающий подачу газа в варочную панель.

После подключения электричества варочная панель готова к работе, что сигнализируется свечением диода, расположенного возле сенсора, **поз. 11 на рис. 2**;

- после прикосновения пальцем к сенсору главного выключателя, **поз. 1 на рис. 2**, его индикатор гаснет и варочная панель готова к принятию команд. Все три индикатора, **поз. 8, 9, 10 на рис. 2**, в течение **10 секунд** отображают цифру «0». Если по прошествии этого времени не будут предприняты дальнейшие шаги, электроника варочной панели перейдет в режим ожидания, индикаторы погаснут, снова загорится индикатор сенсора выключателя.

MODEL:
SG 360

3.2. ЗАПУСК И РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ НАГРЕВА КОНФОРК

ВНИМАНИЕ!!! - воспрещается включать на длительное время горелки варочной панели без наполненной посуды на конфорках!!! Это может привести к аварии прибора.

Выбор одной произвольной горелки прикосновением к зоне активизации контроллера, поз. 5 или 6, или 7, на рис. 2, и установка ее мощности прикосновением к регулятору мощности/слайдеру, поз. 3 на рис. 2, в диапазоне выше «0» приведет к включению горелки. Это должно произойти до 5 секунд с момента активизации контроллера сенсором включить/выключить, поз. 11 на рис. 2. В случае промедления горелка не включится, и контролер перейдет в режим ожидания, ожидая повторения команды.

Все изменения состояния программы контроллера сопровождаются короткими звуковыми сигналами.

Чтобы включить отдельные горелки варочной панели, следует выполнить следующие действия:

- Поставить посуду с содержимым на соответствующей конфорке.
- Прикоснуться пальцем к сенсору «включить/выключить», поз. 11 на рис. 2 в зонах 8,9,10 загорятся индикаторы «0». Повторно прикасаясь пальцем к сенсору, соответствующему выбранной горелке, рис. 2, согласно потребностям и обозначениям на конфорке, приступите ко второму этапу настройки горелки, т.е. перемещая палец в области слайдера/регулятора, поз. 3 на рис. 2, установите требуемую мощность конфорки. В это время дисплей регулятора мощности, поз. 4 на рис. 2, отобразит линию диодов, а в ранее обозначенной зоне отобразится цифровое сообщение в пределах от 0 до 9, информирующее о значении установленной мощности. Удлинение линии диодов и отображение все большего значения сообщения указывает на увеличение мощности горелки и, наоборот, перемещением пальца в направлении «ключика» мощность уменьшается. Одновременно линия светящихся диодов сокращается, и отображаются все меньшие значения, достигающие «0». Цифра «9» соответствует максимальной мощности нагрева горелки, цифра «0» - отсутствию заданной мощности.

- По прошествии 1-3 секунд горелка начинает сжигать газ, керамический вкладыш под нагревательной плитой накаляется, а после полного разогрева становится красного цвета.

Возможно также изменение мощности горелки/горелок иным способом, т.е. после предварительной активизации /зоны 5, 6, 7, контроллера/ выбранной горелки прикосновением в произвольном месте зоны регулятора мощности, поз. 3 на рис. 3. Пошагово изменяется мощность активизированной горелки до уровня, соответствующего месту прикосновения. Установку мощности таким способом следует выполнить в течение 5 секунд. Через 5 секунд после завершения последнего изменения мощности управляющие зоны контроллера уже не принимают дальнейших команд, и устанавливается новый уровень мощности выбранной горелки, указанный в предыдущей операции.

**MODEL:
SG 360**

- Подобным образом следует поступать с каждой из горелок.
- В любой момент, прикасаясь пальцем к описанным ранее сенсорам, устанавливается требуемая мощность нагрева горелки в диапазоне от 1 до 9.
- После каждого изменения настроенной мощности выбранной горелки линия диодов загорается и мгновение спустя гаснет, и отображается только измененный уровень мощности включенной горелки. После включения всех горелок в соответствующей очередности отображается их настроенная мощность, а линия, **поз. 4 рис. 2**, не светится. Горелки, не включенные в зоне котроллера, соответствующей горелке, обозначенной на панели, остаются погасшими, не светятся.

Настраивая ступень нагрева горелки от 1 до 9, устанавливается пульсационный характер работы горелки, что на практике означает, что в то время, когда горелка не сжигает газ (от нескольких до нескольких десятков секунд в одном цикле), она отдает тепло накаливаемого очага конфорке стеклокерамической панели, а тем самым экономит газ.

После первого (холодного) включения горелки/горелок варочной панели разогрев длится около 1 минуты и по прошествии этого времени, в зависимости от установленной ступени нагрева, достигается пульсационный характер их работы.

3.3. ОПИСАНИЕ РАБОЧЕГО РЕЖИМА С ФУНКЦИЕЙ ГИБКОГО ПОДОГРЕВА

Рабочий режим варочной панели с подогревом – это переходное состояние, позволяющее быстро достичь целевой температуры включенной конфорки, до уровня установленной мощности нагрева. Сигнализируется свечением **десятичной точки** возле светящегося **цифрового индикатора** включенной горелки.

- 1.** В случае установки произвольной ступени нагрева данной конфорки, на дисплее котроллера появится цифра „”, **соответствующая настроенной мощности**. Такая настройка приведет к автоматическому включению рабочего режима с функцией автоматического подогрева. Этот режим сигнализируется дополнительным свечением **десятичной точки** на дисплее, соответствующем данной конфорке. Это длится до 8 минут, в зависимости от заданной мощности, затем контролер варочной панели переходит в цикл автоматического поддержания температуры.
- 2.** Изменить ступень нагрева выбранной горелки при работе с функцией автоматического подогрева можно с помощью соответствующего ему сенсора и запуска процедуры, описанной выше в **п. 3.2.**
- 3.** Выключение рабочего режима с функцией автоматического подогрева данной конфорки контролируется электронной системой.

MODEL:
SG 360

3.4. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Чтобы выключить какую-либо из работающих горелок, следует прикоснуться к соответствующему сенсору, а затем переместить палец по шкале в направлении «ключика», снижая мощность горелки до «0» (прекращение подачи газа). Во время выполнения этой операции загорается линия диодов /**поз. 4 рис. 2**/, отображающая уровень мощности, и изменяются цифры с ранее настроенного уровня до уровня «0». После достижения позиции «0» горелка гаснет, а контролер переходит в состояние готовности к возобновленной работе, мгновение спустя появляется буква «Н», сигнализирующая, что панель над выключенной горелкой является горячей.

Существует возможность отключения всей варочной панели, прикасаясь пальцем к сенсору главного выключателя или придерживая палец на регуляторе мощности в районе нуля мощности в течение некоторого времени, после предварительной активизации, т.е. прикосновением к сенсору, выбранному для отключения горелки. Все работающие горелки будут выключены, а в тех, которые работали, появится сообщение «Н».

3.5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ КОТРОЛЛЕРА

Блокировка котроллера состоит в защите электроники варочной панели от случайного включения или изменения мощности включенных горелок.

Желая предотвратить несанкционированное включение (например, ребенком, падающей каплей воды или каким-либо предметом, лежащим на работающем контролере), выключение или изменение мощности нагрева горелки/горелок, следует воспользоваться блокировкой котроллера:

- прикоснуться к сенсору /ключик/ пальцем, **поз. 1 рис. 2**, как минимум два раза в течение 2 секунд, два коротких нажатия заблокируют котроллер,
- свечение сигнализационного диода и звуковой сигнал, **поз. 2 рис. 2**, сигнализируют режим блокировки котроллера, одновременно раздается длинный звуковой сигнал. Контролер варочной панели не реагирует на команды, за исключением изменения состояния блокировки.

Чтобы выключить режим блокировки, следует поступать таким же образом:

- прикоснуться к сенсору пальцем, **поз. 1 рис. 2**, дважды в течение 2 секунд,
- сигнализационный диод (**поз. 2 рис. 2**) перестанет светиться, блокировка выключится и раздается звуковой сигнал.

**MODEL:
SG 360**

3.6. ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО НАГРЕВА

В момент выключения горячей горелки также ее конфорка, обозначенная графически на панели, в течение некоторого времени остается горячей и отображается сообщение «Н». Это относится ко всем выключаемым работающим горелкам.

В это время воспрещается прикасаться к конфорке или ставить на ней чувствительные к температуре предметы. Опасность ожога!

Когда этот индикатор погаснет, можно безопасно прикоснуться к конфорке.

Следует соблюдать осторожность, так как после исчезновения напряжения в сети индикатор остаточного нагрева выключается несмотря на то, что конфорка может быть горячей.

ПРИМЕЧАНИЕ: отображение «Н» для горелки означает, что конфорка, обозначенная символом на панели над горелкой и дополнительная зона этой горелки также являются горячими.

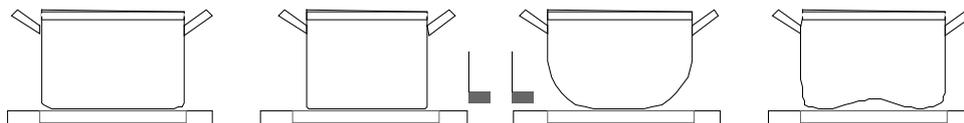
**MODEL:
SG 360**

3.7. ВЫБОР ПОСУДЫ

Для максимально эффективного использования тепла, передаваемого инфракрасным излучением, выделяемым газовой горелкой, следует использовать подходящую для нее посуду, которая должна иметь:

- приближенный к ее размерам диаметр,
- плоское и соответствующей толщины дно, которое для посуды из нержавеющей стали составляет 4-6 мм (минимум).

Кроме того, посуда должна иметь крышки (если позволяет на то рецептура блюда), следует также обратить внимание на то, чтобы крышка не выступала за пределы посуды, а конденсат не капал на стеклокерамическую поверхность. Таким образом Вы избежите образования на поверхности панели трудноудаляемых пятен.



В случае использования посуды с деформированным дном, время приготовления блюда значительно увеличится, так как дно потребляет только часть инфракрасного излучения, выделяемого разогретой конфоркой.

Посуду следует ставить в центре графически обозначенной конфорки перед ее включением.

Во избежание царапин на поверхности варочной панели, следует избегать перемещения по ней посуды с приставшими ко дну материалами, такими как песчинки или остатки чистящих препаратов.

ПРИМЕЧАНИЯ – по очевидным причинам не следует:

- использовать посуду из пластмассы!!!
- использовать алюминиевую посуду
- ставить пустую посуду на конфорках варочной панели, когда в этой зоне включена горелка!!!

Воспрещается ставить посуду или заслонять решетку выпуска продуктов сгорания сзади варочной панели, особенно во время ее работы!!!

**MODEL:
SG 360**

3.8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕПЛА НАГРЕТЫХ ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ

Газовая стеклокерамическая варочная панель **SG 360** имеет дополнительные зоны, **поз. 5**, представленные на **рис. 1**, использующие тепло продуктов сгорания, поступающих из горелки в решетку выпуска, расположенную сзади варочной панели. Эти зоны можно использовать для подогрева блюд, не требующих высокой температуры.

Использование этой зоны значительно снижает затраты на эксплуатацию варочной панели, так как используется тепло, выделяемое продуктами сгорания из горелок.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *дополнительная зона имеет высокую температуру, следует помнить об этом, чтобы не обжечься, прикасаясь к ней;*
- *во время приготовления блюд нельзя допускать их выкипания, а также следует максимально ограничить попадание брызг на конфорку, так как остатки блюд и жира могут пригореть.*

3.9. ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

С целью повышения безопасности эксплуатации варочной панели, она оснащена ограничителем времени работы для каждой конфорки. Максимальное время работы устанавливается автоматически, в соответствии с последней выбранной ступенью нагрева. Если ступень нагрева не будет изменена в течение длительного времени, соответствующая конфорка будет выключена, и активизируется индикатор остаточного нагрева «Н». При этом в любой момент можно включать и использовать другие конфорки в соответствии с инструкцией пользователя. Эта зависимость представлена в **таблице 2**.

Таблица 2.

Степень мощности	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальное время работы конфорки (часы)	0	10	5	5	4	3	2	2	1	1

MODEL:
SG 360

4. ОЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

ПРИМЕЧАНИЕ: Все операции, связанные с уходом за стеклокерамической панелью, выполняются после ее охлаждения до наружной температуры.

4.1. ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При чистке стеклокерамической поверхности действуют те же правила, что и в случае очистки стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не использовать абразивные или агрессивные чистящие средства или песок для мытья, или губки с царапающей поверхностью. Эти средства могут привести к возникновению необратимых царапин на поверхности стеклокерамической панели.

Очистка после каждого использования

- **легкие, не пригоревшие загрязнения** стереть влажной салфеткой без чистящего средства. Средство для мытья посуды может оставить голубоватые пятна. Эти стойкие загрязнения не всегда удается удалить при первой чистке, даже с помощью специального чистящего средства.
- **сильно приставшие загрязнения** удалять острым скребком. Затем протереть поверхность влажной салфеткой с добавлением специального средства по уходу.

УДАЛЕНИЕ ПЯТЕН

- **Металлический отлив (остатки алюминия)** можно удалять с охлажденной стеклокерамической поверхности с помощью специального чистящего средства. Известковый налет (например, от выкипевшей воды) можно удалять уксусом или специальным чистящим средством.
- **При удалении сахара**, остатков блюд с содержанием сахара, пластмасс и алюминиевой фольги нельзя включать данную конфорку! Следует немедленно тщательно соскрести остатки (**в горячем состоянии**) острым скребком с горячей конфорки. После удаления загрязнения варочную панель можно выключить и уже остывшую стеклокерамическую поверхность дочистить специальным чистящим средством.

Специальные чистящие средства можно приобрести в универмагах, специальных электротехнических магазинах, хозяйственных и продовольственных магазинах. Острые скребки можно приобрести в магазинах для любителей мастерить и в магазинах со строительными инструментами, а также в магазинах с малярными аксессуарами.

Лучше всего позволить чистящим средствам подсохнуть и только затем стереть их влажной салфеткой. Никогда не наносите чистящие средства на горячую стеклокерамическую поверхность. Остатки чистящего средства следует стереть влажной салфеткой перед повторным нагревом. В противном случае они могут оказывать разъедающее воздействие на стеклокерамическую поверхность.

В случае неправильного обращения со стеклокерамической поверхностью варочной панели производитель не несет ответственности по гарантии.

Предупреждение! В случае обнаружения трещин на конфорках варочной панели следует немедленно прекратить ее эксплуатацию и вызвать сервисную службу.

**MODEL:
SG 360**

4.2. ЧИСТКА ПЛАНКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Планка выпуска продуктов сгорания должна чиститься как стеклокерамическая панель мокрой мягкой салфеткой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды, а затем вытираться сухой салфеткой.
- Воспрещается удалять загрязнения с помощью средств с содержанием кислот.
- Так же как и в случае стеклокерамической поверхности, чистка начинается только после охлаждения поверхности, предназначенной для очистки.
- Выпуск продуктов сгорания из эмалированной стали чистить жесткой губкой после охлаждения.

В модели варочной панели с рамкой из нержавеющей стали на выпуске продуктов сгорания, под воздействием температуры, могут образоваться пятна, что является естественным свойством этого материала. Это не является дефектом изделия.

4.3. КОНТРОЛЬ И НАДЗОР ЗА ГАЗОВОЙ, ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ И ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ СЕТЬЮ

Для обеспечения правильной и безопасной эксплуатации приобретенной варочной панели следует контролировать состояние газовой, электрической и вентиляционной сети:

- проверка технического состояния вышеперечисленных сетей,
- предъявление своих замечаний администратору здания, в случае каких-либо сомнений относительно их технического состояния.

**MODEL:
SG 360**

5. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТЕРА

5.1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Операции, связанные с монтажом, подключением варочной панели к газовой и электрической сети, а также переоборудованием горелок варочной панели для другого типа газа, **может выполнять только обученный и квалифицированный работник.**

Монтер, выполняющий установку после завершения вышеперечисленных операций, должен подтвердить их выполнение (перечень операций, дата, подпись и печать фирмы) в гарантийном талоне варочной панели, что является основанием для сохранения гарантии на приобретенную варочную панель. В противном случае гарантия перестает действовать.

Монтер, перед тем как приступить к монтажу и подключению варочной панели к газовой и электрической сети, должен проверить:

- соответствует ли помещение, в котором будет эксплуатироваться варочная панель, требованиям действующих стандартов (кубатура, размеры, положение варочной панели),
- выполнена ли газовая и электрическая сеть в соответствии с действующими стандартами и предписаниями.

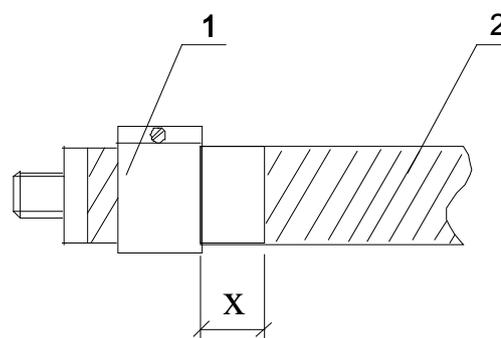
ПРИМЕЧАНИЕ:

Монтер после установки варочной панели должен выполнить ее первое включение. При первом включении варочной панели может появиться легкое гудение на выпуске продуктов сгорания. Это обычное явление, вызванное наличием газа в газовых шлангах и горелке. Прекращается после первого включения.

MODEL:
SG 360

5.2. ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

В случае необходимости переоборудовать варочную панель на другой тип газа, отличный от доступного в сети газа G-20 (на **GZ-35**, **GZ-41** или **LPG**), во всех горелках следует заменить газовые форсунки на соответствующие данному типу газа согласно перечню форсунок в Технической характеристике настоящего руководства по эксплуатации (п. 1.2.), а также установить диффузором объем первичного воздуха, устанавливая щель согласно размеру, указанному в **таблице 3**. **Замену форсунок может выполнить только специалист, прошедший специальное обучение.**



1 – диффузор; 2 – шланг горелки

Таблица 3.

Тип газа	Расстояние от диффузора до края шланга - X (мм)		
	Малая горелка	Средняя горелка	Большая горелка
G20, G27	6	9	нет диффузора
G35	5	8	нет диффузора
3B/P	4	7	нет диффузора

5.3. УХОД И ТЕХОСМОТР ЭЛЕМЕНТОВ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При эксплуатации в соответствии с настоящим руководством и выполнении очистки и ухода за варочной панелью согласно описанию в п. 4.1 – **правильно работающая варочная панель не нуждается в техосмотре.**

**MODEL:
SG 360**

6. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕПОЛАДОК – СИГНАЛИЗАЦИЯ ОШИБОК

Перед тем, как вызовите работника сервисной службы, ознакомьтесь со следующей информацией:

- Дополнительная зона при работе конфорки греет, но не видно свечения.
 - При включении конфорки в момент зажигания газа раздается регулярный отзвук (треск) магнето и включаемого вентиля.
 - Отдельные конфорки могут гореть с различной интенсивностью. Это обычные явления и отзвуки работающей варочной панели.
- Горелка, расположенная под конфоркой варочной панели регулирует температуру конфорки, включаясь и выключаясь. После выбора низкой ступени нагрева конфорки, горелка выключается на более продолжительное время, а после установки более высокой ступени нагрева – на менее продолжительное время.
- В случае исчезновения газа в сети или баллоне наступает автоматическая блокировка варочной панели, которая сигнализируется буквой «**G**».

**MODEL:
SG 360**

7. СИГНАЛИЗАЦИЯ АВАРИЙНОГО СОСТОЯНИЯ КОТРОЛЛЕРА

Причиной отображения аварийных сообщений могут быть неисправности в работе варочной панели или отсутствие газа в сети. Описание аварийных состояний и способ их сигнализации контролером представлены в таблице 4.

Таблица 4.

Причина	Название	Сигнализация состояния
Отсутствие сигнала наличия пламени после включения вентиля	Сигнал G	Буква «G» на индикаторах котроллера, появляющаяся в зоне горелки, в которой не появилось пламя.
Отсутствие сигнала исчезновения пламени после выключения вентиля газ. Время ожидания исчезновения пламени – 5 секунд.	Сигнал C	Буква «C» на дисплее котроллера возле той горелки, в которой не отмечено исчезновения пламени. Контролер заблокирован, подача газа перекрыта.
Перегрелся контролер, отсутствует вентиляция или заслонен выпуск продуктов сгорания.	Сигнал D	Буква «D» на дисплее котроллера. Остается до момента охлаждения варочной панели до рабочей температуры.

Дополнительная информация:

- Вместе с приобретенной варочной панелью поставляем:
- Комплект сервисных форсунок для переоборудования варочной панели на другой тип газа (отличный от заводского)
 - Рекомендуемый сетевой источник питания



«Günter & Hauer»

Tel: (0151) 11073059

www.gunter-hauer.de

Postfach 1268,
53896 Bad Münstereifel,
Deutschland