

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Газова варильна поверхня
UK

HG1935AB / HG9ABE1A

Зміст

Використовувані піктограми	3	Несправності	15
Безпека	4	Загальні	15
.....	4	Технічні дані	17
Опис	10	Інформація відповідно до Правил (тільки	
Регулятор	10	для ЄС) 66/2014	17
Використання	11	Встановлення	18
Посуд	11	Безпека	18
Кільце для сковорідок вок і решітка для		Підготовка до встановлення	20
малого посуду	11	Вбудована	21
Решітка для посуду	11	Під'єднання до газової мережі	22
Конфорка	12	Під'єднання та перевірка	23
Розміщення конфорки вок	12	Навколишнє середовище	24
Використання	13	Навколишнє середовище	24
Запалювання та налаштування	13	Примітки	25
Технічне обслуговування	14		
Щоденне чищення	14		

Використовувані піктограми

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація

УВАГА!

Попередження: небезпека

ПІД'ЄДНАННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ

Увага – Під'єднання до газової мережі

НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Попередження: ризик ураження електричним струмом

ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

Попередження: ризик обпектися гарячою поверхнею

ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

Попередження – ризик виникнення пожежі

Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

Безпека

⚠ УВАГА!

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!

Загальні

Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що стала наслідком нехтування інструкціями з безпеки та відповідними попередженнями.

Гарантія не покриває пошкодження, спричинені неправильними під'єднанням, монтажем або експлуатацією.

⚠ УВАГА!

Сам прилад та його деталі, що розташовані в зоні доступності для користувача, протягом роботи нагріваються. Не торкайтесь розігрітих деталей. Не давайте дітям молодше 8 років наблизатися до приладу, якщо неможливо гарантувати неперервний нагляд за ними.

⚠ ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Є ризик виникнення пожежі: Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

ПРИМІТКА!

УВАГА! Слід спостерігати за процесом приготування. За процесом приготування страв, які готуються швидко, слід спостерігати безперервно.

⚠ ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: приготування на варильній панелі страв, що містять жири або олію, без відповідного нагляду може привести до небезпеки виникнення пожежі.

- НІКОЛИ не гасіть вогонь водою. Замість цього слід вимкнути прилад і накрити джерело загоряння, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.
- У жодному випадку не готовьте фламбे під кухонною витяжкою. Високе полум'я може спричинити пожежу навіть тоді, коли кухонна витяжка вимкнена.

⚠️ УВАГА!

Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною.

Використання невідповідних кришок може привести до нещасних випадків.

- Якщо прилад дозволено розміщувати над шухлядою без проміжного перекриття (див. інструкції з установлення), не розміщуйте в цій шухляді легкозаймисті предмети та (або) матеріали. Слідкуйте за тим, щоб між нижньою стінкою варильної поверхні та вмістом шухляди лишалося достатньо вільного місця (не менше ніж кілька сантиметрів).
- Варильна поверхня призначена виключно для приготування їжі.
- Пристрій не призначено для обігріву приміщень.
- Заборонено нагрівати закриті банки на варильній поверхні. Суттєве зростання тиску всередині банки призведе до її вибуху. При цьому ви можете отримати травми та (або) опіки.
- Заборонено накривати прилад тканиною або аналогічним покриттям. Якщо прилад ще не встиг охолонути або його не вимкнено, це може привести до пожежі.
- Заборонено використовувати прилад в якості робочої поверхні. У цьому разі ви можете випадково увімкнути поверхню або розташувати сторонні предмети на приладі, що не встиг охолонути. Це може привести до розплавлення, нагрівання чи загоряння зазначених предметів.

Безпека

- Заборонено використовувати прилад, якщо температура навколошнього середовища менше 5° С.
- Не встановлюйте й не експлуатуйте прилад поза приміщенням.
- При першому увімкненні варильної поверхні може відчуватися специфічний запах. Це цілком нормальне явище. За належної вентиляції кухні запах незабаром зникне.
- Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Суворо заборонено знімати корпус приладу.
- Заборонено чистити варильну поверхню за допомогою пристройів для пароструменевого очищення чи очищення під тиском.
- Керамічна верхня частина поверхні досить міцна, проте вона має певну границю міцності. Наприклад, падіння баночки зі спеціями чи гострого інструмента може привести до пошкодження керамічної частини.

⚠ УВАГА!

Склокерамічна поверхня пошкоджена

- Негайно вимкніть усі конфорки та всі електронагрівальні елементи й від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Не торкайтесь поверхні приладу.
- Не користуйтесь приладом.

⚠ УВАГА!**Діти й люди з особливими потребами**

Користуватися цим пристроям можуть діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями і особи без відповідного досвіду та знань. При цьому за такими особами має здійснюватися неперервний нагляд. Окрім того, слід проінструктувати зазначених осіб на предмет безпечної експлуатації пристроя та пересвідчитися, що вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з користуванням пристроя.

- Не дозволяйте дітям грatisя з пристроям.
- Чищення пристроя й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
- Не зберігайте речі, які можуть становити інтерес для дітей, в кухонній шафі, що розміщується над варильною поверхнею або позаду неї.
- Зони варіння та (або) конфорки розігриваються протягом експлуатації та залишаються нагрітими деякий час після вимкнення пристроя. Слідкуйте за тим, щоб діти не наблизялися до варильної поверхні протягом приготування їжі та безпосередньо після цього.

⚠ УВАГА!

Під час тривалого інтенсивного використання пристроя може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад відкрите вікно, або ще ефективніша вентиляція, як-от підсилення потужності пристроя штучної вентиляції, якщо такий є.

УВАГА! Використання пристроя для приготування за допомогою газу призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в приміщенні, де він встановлений. Зabezпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи пристроя. Тримайте

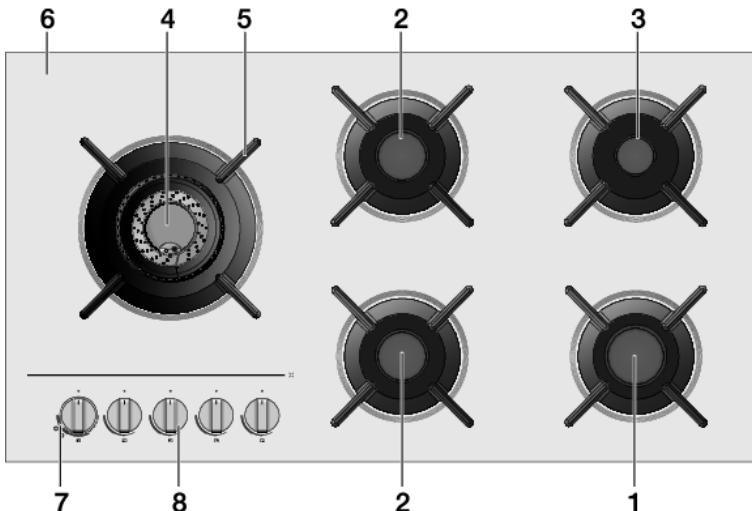
Безпека

відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть пристрій штучної вентиляції (витяжку).

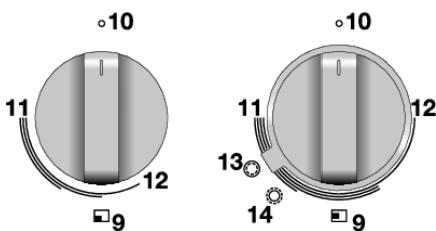
- Протягом роботи поверхні та одразу після її вимкнення деталі конфорки мають дуже високу температуру. Не торкайтесь компонентів конфорки, а також уникайте потрапляння на них матеріалів без термостійких властивостей.
- У жодному випадку не слід охолоджувати розігріті кришки конфорок та решітки для посуду під холодною водою. Миттєве охолодження може привести до пошкодження емалі.
- Не наблизяйте посуд до стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на один сантиметр. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.
- Завжди використовуйте підставки під каструлі та відповідний кухонний посуд.
- Завжди слід ставити каструлю на підставку. При розміщенні каструлі безпосередньо на кришці конфорки можуть виникати небезпечні ситуації.
- Алюмінієві деки або фольга не є придатним кухонним посудом. Зазначені матеріали можуть в'їдатися у кришки конфорок та решітки для посуду.
- Для правильного функціонування варильної поверхні при збиранні компонентів конфорки слід обов'язково керуватися напрямними виступами. Переконайтесь, що решітки для посуду вирівняні між собою та розташовуються паралельно варильній поверхні. Лише в цьому випадку каструлі будуть стійкими при розташуванні на поверхні.
- Тримайте рукавиці чи рушники для духової шафи подалі від вогню.
- Заборонено використовувати для приготування южі форми й деко для випікання.
- Регулярне очищення деталей конфорок коректність та безпеку роботи конфорок.

- Відсутність гумової підкладки під опори для посуду може спричинити появу подряпин на піддоні для збирання крапель або зниженню ефективності конфорок. Якщо гумова підкладка відсутня, зверніться в сервісний центр.

Опис



Регулятор



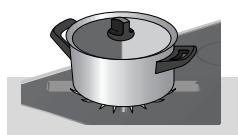
1. Велика конфорка
2. Стандартна конфорка
3. Конфорка для готування на малому вогні
4. Пальник Wok
5. Решітка для посуду
6. Скляна поверхня або піддон із нержавіючої сталі
7. Кільце вибору вок
8. Регулятор
9. Індикатор зони
10. Нульове положення
11. Великий вогонь
12. Малий вогонь
13. Режим вок (конфорка вок)
14. Режим смаження (конфорка вок)

Посуд



неправильно

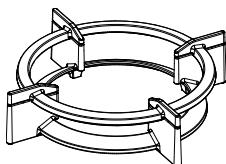
Завжди перевіряйте, щоб вогонь не виходив за межі посуду. В іншому разі витрачається значно більше газу, а також можуть нагріватися ручки.



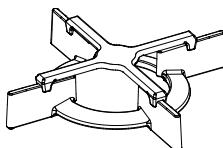
правильно

Не використовуйте посуд із діаметром дна до 12 см. Менший посуд не такий стійкий.

Кільце для сковорідок вок і решітка для малого посуду



Кільце для сковорідок вок



Решітка для малого посуду

Кільце для сковорідок вок (входить у комплект постачання або можна придбати окремо як аксесуар), призначено для використання з відповідною конфоркою, забезпечує кращу стійкість сковорідок вок із випуклим дном.

Завдяки решітці для малого посуду (входить у комплект постачання або можна придбати окремо як аксесуар) можна використовувати дуже малий посуд.

Увага!

Не встановлюйте решітку для малого посуду на конфорку вок.

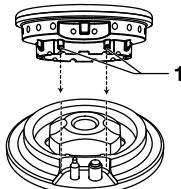
Використовуйте кільце для сковорідок вок на підставці для вок лише для сковорідок вок (з випуклим дном). Не використовуйте кільце для сковорідок вок у режимі обсмажування, оскільки воно може втратити колір.

Решітка для посуду

Розмістіть решітку для посуду вертикально, щоб вона не ковзала по скляній поверхні. Установіть решітку для посуду в спеціальні виїмки на скляній поверхні.

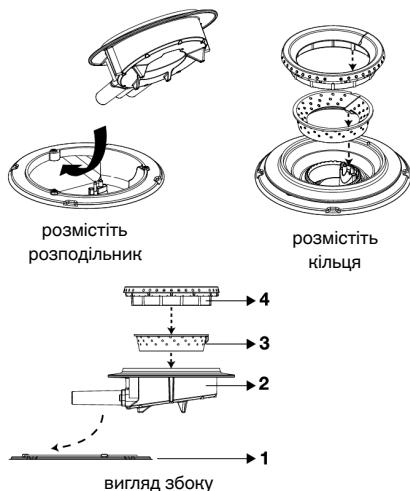
Використання

Конфорка



Складіть деталі конфорки за напрямними (1).

Розміщення конфорки вок

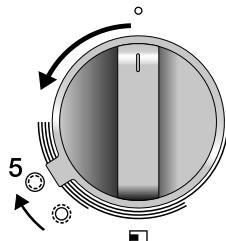
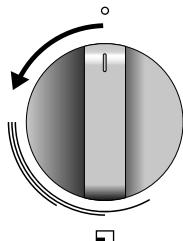


Розмістіть конфорку вок належним чином.
В іншому разі вона може працювати неправильно.

1. Помістіть розподільник вогню (2) у корпус конфорки (1).
2. Помістіть внутрішнє кільце (3) у спеціальні виймки на розподільніку вогню (2).
3. Помістіть зовнішнє кільце (4) у спеціальні виймки на розподільніку вогню (2).

Запалювання та налаштування

Кожна конфорка регулюється від сильного до слабкого вогню та навпаки.



1. Натисніть регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки. Конфорка запалиться.
2. Утримуйте регулятор натиснутим щонайменше 3 секунди між режими сильного та слабкого вогню. Спрацював запобіжний вимикач термоелементів.
3. За потреби поверніть кільце вибору вок у режим смаження (5). Внутрішнє кільце (режим вок) вимкнеться, а зовнішнє кільце (режим смаження) увімкнеться.
4. Конфорка вок автоматично перемкнеться на режим вок, якщо встановити регулятор цієї конфорки на «0».

ПРИМІТКА!

Під час готування можна перемикатися між режими вок і смаження.

Якщо регулятор розташовано в положенні «0», режим кільця вибору не можна змінити на смаження. Завжди повністю повертайте цей регулятор у положення «0».

Технічне обслуговування

Щоденне чищення

Регулярне очищення після використання дає змогу запобігти утворенню стійких плям від пролитої чи висипаної їжі. Використовуйте для цього м'який мийний засіб.

Спершу очистіть регулятори, конфорки та решітку для посуду, а вже потім піддон або скляну поверхню. Так останні не забрудняться знову після очищення.

ПРИМІТКА!

- Деталі конфорки не можна мити в посудомийній машинці.
- Мийні засоби, які використовуються в ній, можуть спричинити корозію цих деталей!

Стійкі плями

Стійкі плями найкраще очищувати рідким мийним засобом або пластмасовою губкою для чищення. Не використовуйте порошки для миття, абразивні губки, гострі предмети чи агресивні мийні засоби.

Стійкі плями на скляній поверхні

Очищуйте скляну поверхню спеціальними мийними засобами для керамічних варильних поверхонь. Для очищення плям від води та вапняного накипу найкраще підходить спеціальний оцет.

ПРИМІТКА!

- Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення. Вони залишають подряпини, у яких може накопичуватися бруд і вапняний накип.
- Ніколи не використовуйте гострі предмети, як-от дротяні губки чи абразивні засоби.

Стійкі плями на нержавіючій сталі (піддонах)

Плями на таких поверхнях найкраще очищувати спеціальними мийними засобами для нержавіючої сталі. Щоб запобігти роз'єдання захисного шару, завжди витирайте сталеву поверхню (на такі пошкодження гарантія не поширюється). З часом поверхня піддона з нержавіючої сталі може трішки втратити колір.

Латунні деталі конфорки вок

Деякі деталі конфорки вок виготовлено з латуні. Цей матеріал міняє колір під дією високих температур, які використовуються для приготування страв вок.

ПОРАДА!

Додаткові інструкції з очищення й технічного обслуговування можна переглянути на вебсайті!

Загальні

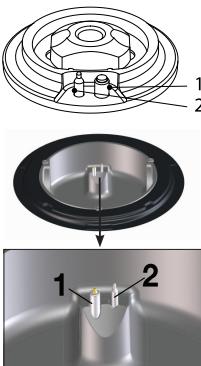
ПРИМІТКА!

Якщо ви зауважили тріщину на скляній поверхні (навіть невелику), негайно вимкніть варильну поверхню, витягніть шнур із розетки та перекрійте подачу газу.

Після цього зверніться у відділ обслуговування.

Таблиця усунення несправностей і помилок

Якщо варильна поверхня працює неналежним чином, це не завжди означає, що вона несправна. Перевірте пункти, зазначені в таблиці нижче, або відвідайте наш вебсайт, щоб отримати додаткову інформацію.

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Поруч із приладом чути запах газу.	У місці підключення приладу є витік.	Перекрійте головний клапан подачі газу. Зверніться до спеціаліста з монтажу.
Конфорка не запалюється. 	Прилад неправильно підключено до електромережі. Запобіжник несправний або вимкнений у блоці запобіжників. Брудна або волога свічка запалювання (1). Деталі конфорки розташовано неправильно.	Зверніться до спеціаліста з монтажу. Замініть запобіжник або ввімкніть його знову в блоці запобіжників. Очистьте або витріть на сухо свічку запалювання. Складіть конфорку за центральными виїмками.
Брудні або вологі деталі конфорки.	Очистьте або витріть на сухо деталі конфорки. Переконайтесь, що отвори для виходу газу відкриті.	
Перекрито основний клапан подачі газу.	Відкрийте вентиль газопостачання.	
Несправність системи подачі газу.	Зверніться до постачальника газу.	
Газовий балон порожній.	Підключіть новий газовий балон або заправте наявний газом.	
Використовується неправильний тип газу.	Перевірте, чи використовуваний газ підходить для цього приладу. Якщо ні, зверніться до спеціаліста з монтажу.	

Несправності

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Конфорка горить нерівномірно.	Деталі конфорки розташовано неправильно.	Складіть конфорку за центральними виїмками.
	Брудні або вологі деталі конфорки.	Очистьте або витріть на сухо деталі конфорки. Переконайтесь, що отвори для виходу газу відкриті.
	Використовується неправильний тип газу.	Перевірте, чи використовуваний газ підходить для цього пристрію. Якщо ні, зверніться до спеціаліста з монтажу.
Після запалювання конфорка гасне.	Регулятор не було натиснуто достатньо довго (щонайменше 3 секунди) або сильно.	Утримуйте регулятор натиснутим щонайменше 3 секунди між режимами сильного та слабкого вогню. Під час першого запалювання це може займати більше часу, оскільки потрібно, щоб газ дійшов до конфорки.
	Брудний термоелемент (2).	Очистьте або витріть на сухо термоелемент.
Склокерамічна поверхня пошкоджена		Перекрийте головний газовий кран і відключіть пристрій від розетки. Зверніться до спеціаліста з монтажу.
		Зверніть увагу! Не викидайте ушкодженну склокерамічну панель в сміттєвий бак для скла, віднесіть її в місцевий центр з утилізації відходів.

Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/2014
 Характеристики згідно з EN60350-2 / EN 30-2-1

Позначення моделі	HG1935AB	
Тип варильної панелі	Газова варильна поверхня	
Кількість газових пальників	5	
Енергоефективність газової конфорки (ЕЕ газової конфорки) у %	Велика конфорка	61,5
	Стандартна конфорка	62,1
	Пальник Wok	59,1
Енергоефективність газової варильної поверхні (ЕЕ газової варильної поверхні) у %		61,2

Безпека

- Під'єднання цього пристроя може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація.
- Перед установленням переконайтесь, що умови місцевого розподілення (напруга, частоти, природа й тиск газу), а також регулювання пристроя сумісні.
- Напруга, частота, потужність, тип газу та країну, для якої спроектовано пристрій, зазначені на його таблиці.
- Стіни та робоча поверхня навколо пристроя мають витримувати дію тепла до температури щонайменше 105 °C.
- Встановлюйте варильну поверхню виключно на пласкій робочій поверхні.

Підключення до електромережі

- Цей пристрій необхідно заземлити.
- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.
- Настінна розетка та штепсель мають завжди залишатися в зоні безпосереднього доступу.
- Якщо стаціонарний пристрій не має мережевого шнура і вилки — або інших засобів для відключення від мережі живлення — з розмиканням контактів на всіх полюсах, які забезпечують повне відключення при умовах перенапруги категорії III, засоби для відключення повинні бути передбачені у фіксованій проводці відповідно до правил монтажу електроустановок. Використання багатополюсного вимикача з відстанню між контактами не менше 3 мм, установленого на кабелі живлення, задовільнить цю вимогу.
- З'єднувальний кабель має вільно звисати, не проходячи безпосередньо через шухляду.

Під'єднання до газової мережі

- Газове з'єднання 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (для Франції 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228).

- Газове з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів Див. технічні дані газу на етикетці на приладі.
- Цей пристрій не підключений до пристрою видалення продуктів згоряння. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм і правил установлення. Особливу увагу слід звернути на відповідні вимоги щодо вентиляції.
- Наша компанія рекомендує з'єднувати газову варильну поверхню через фіксовану трубу. Також дозволене з'єднання за допомогою безпечного гнучкого шлангу.
- Труба, що розміщується позаду духової шафи, має бути цільнометалевою.
- Уникайте згинання безпечного шланга. Він також не має контактувати із рухомими частинами кухонних меблів.
- Клапан подачі газу має завжди розташовуватися в зоні безпосереднього доступу користувача.

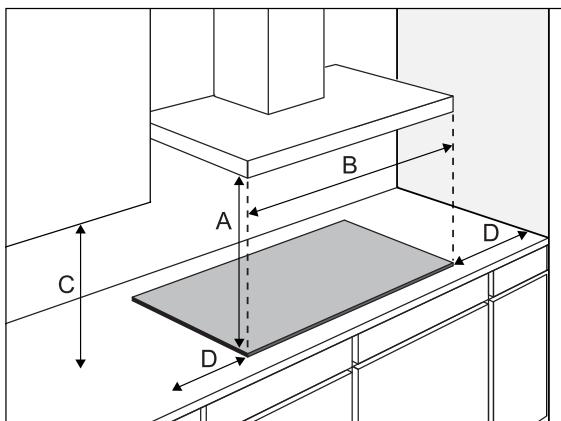
Обслуговування

- Несправні деталі слід замінювати виключно оригінальними деталями. Гарантія відповідності вимогам безпеки поширюється компанією-виробником виключно на оригінальні деталі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, фахівець її сервісної організації або кваліфіковані належним чином фахівці.

Встановлення

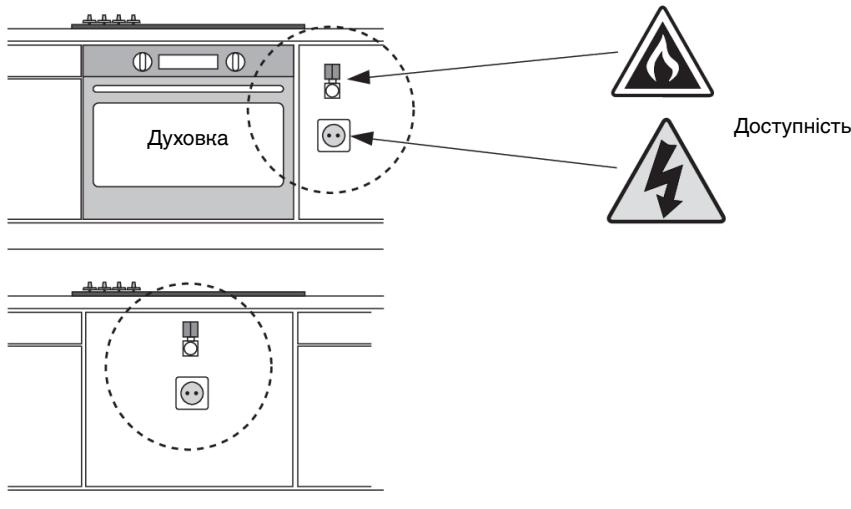
Підготовка до встановлення

Вільний простір навколо приладу

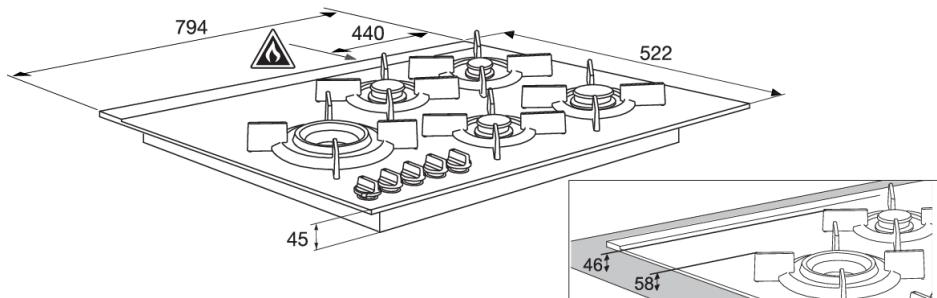


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
min. 650	min. 900	min. 450	min. 120

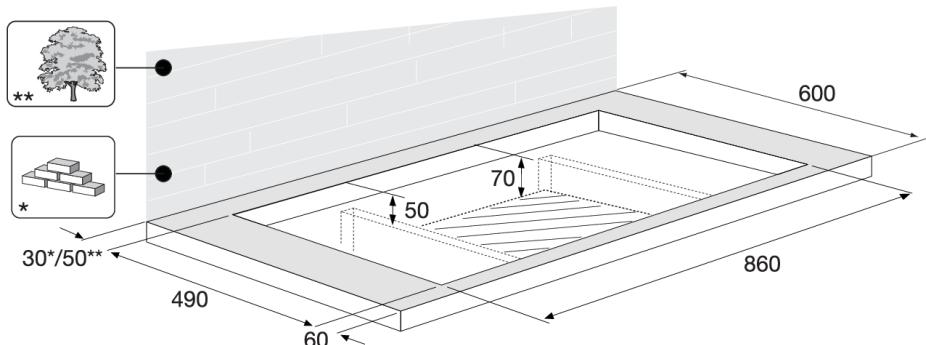
Доступність



Вбудована Габарити приладу



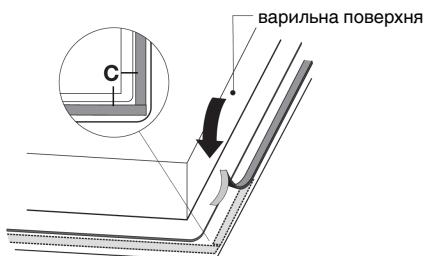
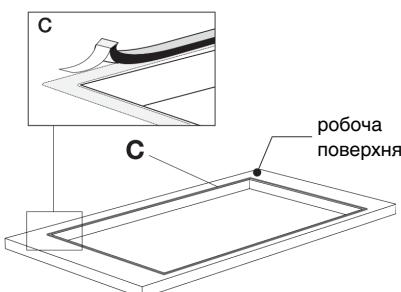
Виріз на робочій поверхні



Ущільнююча стрічка

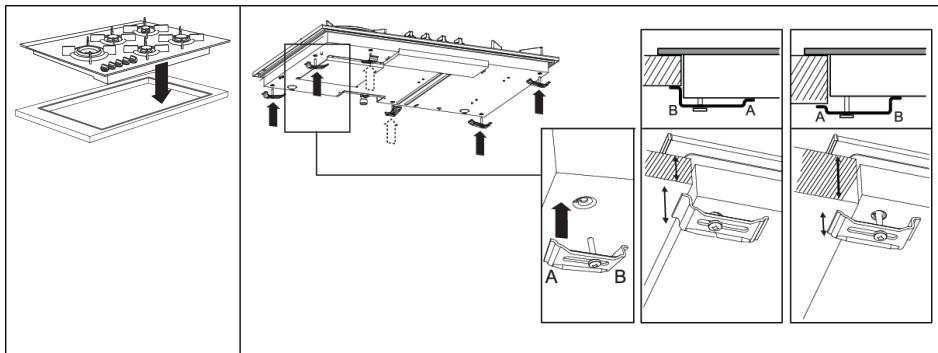
Піддон для збирання крапель з нержавіючої сталі

Скляний піддон для збирання крапель

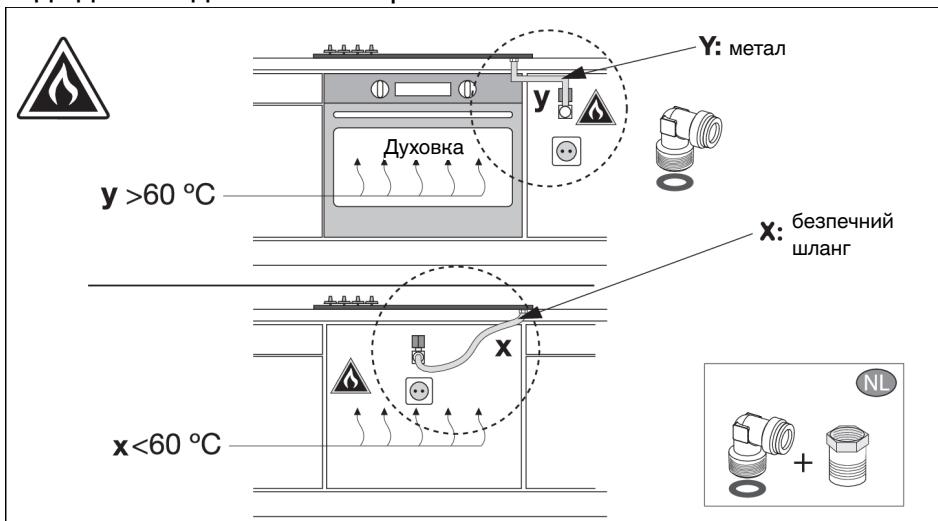


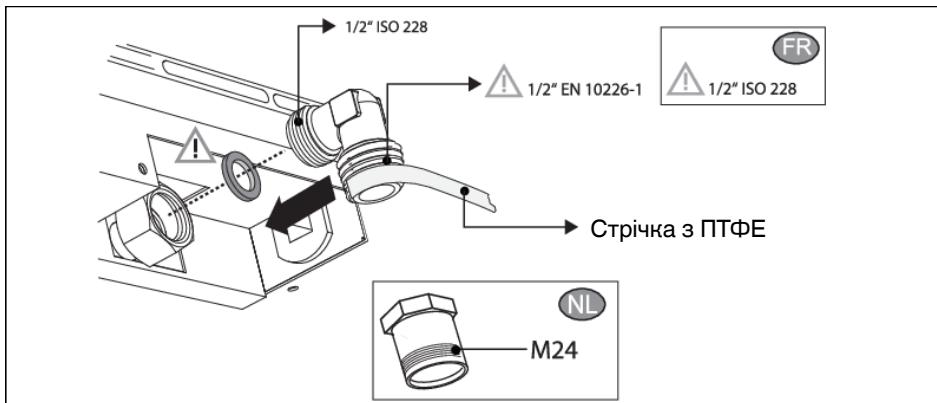
Встановлення

Помістіть прилад на робочу поверхню



Під'єднання до газової мережі

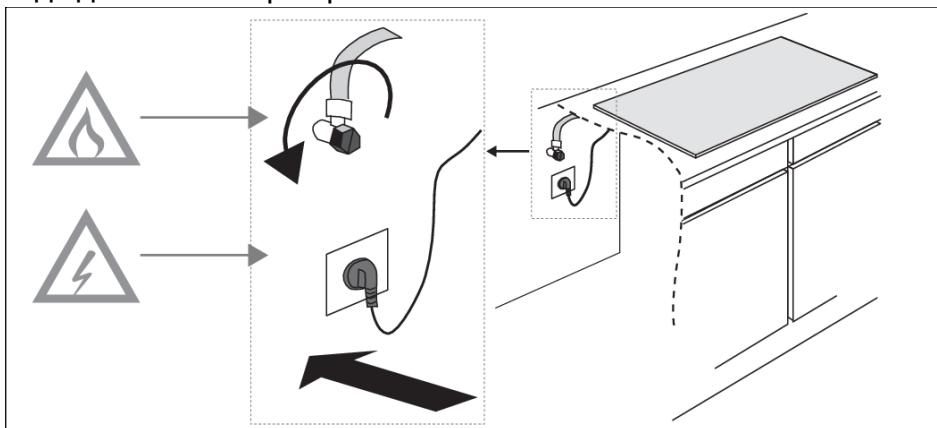




ПРИМІТКА!

Під час переобладнання приладу для використання з іншим типом газу ознайомтесь із посібником із модифікації та використовуйте вказаний комплект для модифікації.

Під'єднання та перевірка



⚠ УВАГА!

Перевірте з'єднання на герметичність.

Навколошнє середовище

Навколошнє середовище

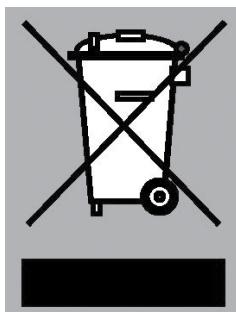
Утилізація приладу та пакування

Під час виготовлення цього приладу використовувались екологічно безпечні матеріали. Цей прилад потрібно утилізувати відповідним чином після завершення терміну експлуатації. Щоб дізнатися, як це зробити, зверніться в місцеві органи влади.

Упаковка приладу придатна для переробки. Для повторного використання придатні такі матеріали:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол, що не містить хлорфторуглеводнів (жорсткий спінений полістирол).

Ці матеріали необхідно належним чином утилізувати відповідно до офіційних правил.



Нанесений на продукт символ перекресленого смітника вказує, що побутові електроприлади потрібно утилізувати окремо. Це означає, що після завершення терміну експлуатації прилад не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Його потрібно віднести в спеціальний муніципальний центр, який займається роздільним збором відходів, або передати спеціалісту, який надає відповідні послуги.

Роздільний збір побутових приладів допомагає уникнути потенційного негативного впливу на навколошнє середовище та здоров'я людей, якого може завдати неправильна утилізація. Також це дає змогу повторно використати матеріали, з яких виготовлено прилад, що значно заощаджує енергію та природні ресурси.

ПРИМІТКА!

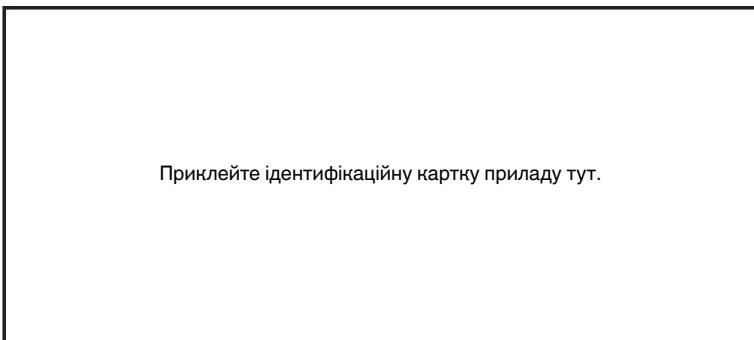
Зверніть увагу! Не викидайте ушкоджену склокерамічну панель в сміттєвий бак для скла, віднесіть її в місцевий центр з утилізації відходів.



Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наша продукція задовільняє вимогам чинних Європейських директив, розпоряджень і правил, а також вимогам, наведеним у зазначених стандартах.

Ідентифікаційна картка приладу розташована в нижній частині приладу.



Приклейте ідентифікаційну картку приладу тут.

 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

www.asko.com



861661-a4



Ми зберігаємо за собою право вносити зміни.