

Hisense

life reimagined

RU

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
НА ЗАКАЛЕННОМ СТЕКЛЕ

GG643BTE

GG663BTE



Содержание

1. Важные указания по безопасности	3
2. Использование газовой варочной панели.....	8
3. Технические характеристики.....	11
4. Установка	19
4.1. Размещение	19
4.2. Подключение к газу	22
4.3. Подключение к электросети.....	28
5. Очистка	29
6. Утилизация и переработка.....	31

ПРИМЕЧАНИЕ.

В этой инструкции по эксплуатации содержится важная информация, включая указания по технике безопасности и установке, которые позволят вам максимально эффективно использовать прибор. Храните инструкцию в надежном месте, чтобы она всегда была доступна для использования вами или любым пользователем, не знакомым с работой прибора.

1. Важные указания по безопасности

Основная информация

- **ВАЖНО!** При использовании прибора прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, **должны** выдерживать повышение температуры не менее чем на 85°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор.
- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше.
- **Ответственность** за ущерб, причиненный установкой прибора с нарушением данного температурного условия, **несет его владелец.**
- Не используйте прибор для хранения предметов или в качестве рабочей поверхности.
- **Ремонт может выполнять только сервисный мастер производителя или мастер авторизованного сервисного центра.**

Безопасность детей

- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования все поверхности прибора нагреваются.
- Если необходимо присутствие на кухне младших членов семьи, убедитесь, что они находятся под постоянным присмотром
- Детям постарше следует разрешать пользоваться прибором только под присмотром.
- За детьми следует присматривать, чтобы они не играли с прибором

Общая безопасность

- Прибор должен устанавливаться и подключаться только установщиком, зарегистрированным в GASSAFE.
- Необходимо позаботиться о том, чтобы блоки и рабочие поверхности, в которые вы встраиваете прибор, соответствовали соответствующим стандартам.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Во время использования

- Любая пленка или наклейки, которые присутствуют на поверхности варочной панели при доставке, должны быть удалены перед использованием.
- Если на приборе нет символа страны, необходимо обратиться к инструкции по установке, которая должна содержать необходимые инструкции по модификации прибора в соответствии с условиями использования в стране.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия
- распределения (характер газа и давление газа) и настройка прибора совместимы.
- Условия настройки для этого прибора указаны на этикетке
- (или табличке с данными)
- Этот прибор не подключен к устройству отвода продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям относительно вентиляции
- Длительное интенсивное использование прибора может
- потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения механической вентиляции, если она имеется, дополнительной вентиляции для безопасного удаления продуктов сгорания во внешний (наружный) воздух, а также обеспечения воздухообмена в помещении с дополнительной вентиляцией.
- При использовании прибора следует соблюдать
- осторожность, в противном случае существует риск получения ожогов.
- Не следует допускать соприкосновения электрических

- соединительных кабелей с горячей поверхностью варочной панели или любой горячей посудой.
- Если жир или масло перегреются, они могут очень быстро воспламениться. По этой причине при приготовлении пищи с использованием жира и масла прибор нельзя оставлять без присмотра.
- Убедитесь, что все зоны приготовления пищи выключены после использования.
- **ВНИМАНИЕ:** Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к образованию тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно когда используется прибор: держите отверстия естественной вентиляции открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (механическую вытяжку).
- **ВНИМАНИЕ:** Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещения.
- **ВНИМАНИЕ:** Проконсультируйтесь со специалистом перед установкой дополнительной вентиляции.
- **ВНИМАНИЕ:** «В случае поломки стекла конфорки:
- немедленно выключите все горелки и любые электрические нагревательные элементы и отключите прибор от источника питания;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не пользуйтесь прибором
- только защитные ограждения для варочной панели, разработанные производителем прибора для приготовления пищи или заявленные производителем прибора как подходящие, или защитные ограждения для варочной панели, встроенные в прибор.
- использование неподходящих защитных ограждений для варочной панели может привести к несчастным случаям.
- нижняя поверхность и шнур питания не подлежали проверке после установки

Очистка

- Регулярно очищайте варочную панель.
- **ВАЖНО!** Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- При использовании прибора и его очистке соблюдайте осторожность.
- Не используйте пароочистители и очистители высокого давления для очистки прибора

Установка



Этот прибор должен быть правильно установлен зарегистрированным установщиком GASSAFE, строго в соответствии с инструкциями производителя и соответствующими стандартами. Пожалуйста, ознакомьтесь с конкретным разделом этой брошюры, который относится к установке.

- снимает с себя любую ответственность за травмы или ущерб, нанесенный человеку или имуществу из-за неправильного использования или установки данного прибора.
- Если прибор используется в транспортном средстве для отдыха, требования N 721 ДОЛЖНЫ соблюдаться.
- НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ устанавливать этот прибор на каком-либо типе морского судна.

Заявление о соответствии

Данный прибор соответствует следующим европейским директивам:

- EN 55014-1:2017, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 62233:2008 Директива по низковольтному оборудованию.
- IEC 60335-2-102:2017 совместно с IEC 60335-1:2010, COR1: 2010, COR2:2011, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016,
- COR1:2016 Директива по электромагнитной совместимости
- Регламент по газовым приборам (ЕС) 2016/426 Газовые изделия.
- Стандарты безопасности EN30-1-1 и EN 30-2-1.

Данные для электромонтажа

Номинальное напряжение: Подключение к сети:	220-240 В переменного тока, 50/60 Гц
Макс. потребляемая мощность:	3А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами 3 мм) 0,0008 кВт
Шнур питания:	3-жильный x 0,75 мм ² (тип VV-F, с маркировкой <HAR>)
Вид газа:	Природный газ (20 мбар) Альтернативный вариант: сжиженный газ G30 (28-30 мбар)
Тип подключения	Rp 1/2 (ISO R7)

2. Использование газовой варочной панели

ВНИМАНИЕ: Использование газового кухонного прибора приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен.

Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни, особенно во время использования прибора.

ВНИМАНИЕ: Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.

Подготовка к первому использованию



ВАЖНО! Очистите варочную поверхность (см. Раздел «Очистка»).

Включение варочной панели

Рядом с каждым регулятором на панели управления имеются следующие символы:



- Чтобы выбрать режим малого пламени, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.
- Чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между символами большого и малого пламени.

- Никогда не устанавливайте регулятор в положение между символами большого пламени и «выкл.».
- Символ рядом с регулятором на панели управления показывает, какая конфорка используется в настоящий момент.

Автоматический поджиг и газ-контроль

Автоматический поджиг и газ-контроль

Каждая конфорка оснащена защитным устройством (газ-контроль), которое прекращает подачу газа на конфорку при погасании пламени.

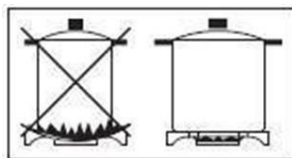
Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- Нажмите на регулятор конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните его против часовой стрелки в положение большого пламени.
- Удерживайте регулятор в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.
- После того как загорится пламя, удерживайте регулятор в нажатом положении еще 20 секунд.
- Через 20 секунд поверните регулятор в необходимое положение между символами большого и малого пламени.
- Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца в положение «выкл.».
- В случае сбоя электропитания конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

Советы по энергосбережению

КОНФОРКА	ПОСУДА	
	Минимальный диаметр	Максимальный диаметр
Вок	220 мм	260 мм
Большая	180 мм	220 мм
Стандартная	120 мм	200 мм
Малая	80 мм	160 мм

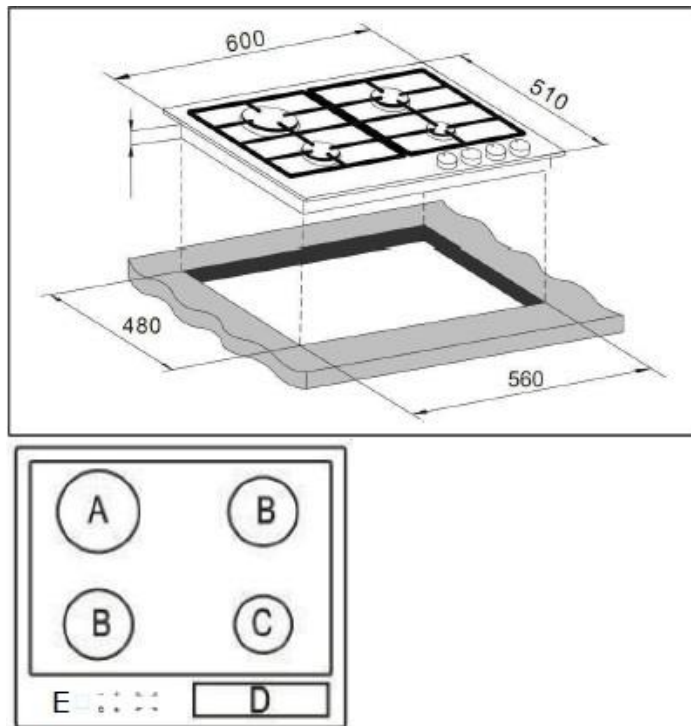
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорки.



- Пламя не должно выходить за пределы дна посуды.
- Используйте посуду только с плоским и ровным дном.

3. Технические характеристики

GG643BTE / AGCM6040-D-T



Технические характеристики прибора:

A = 1 большая конфорка мощностью 3,00 кВт

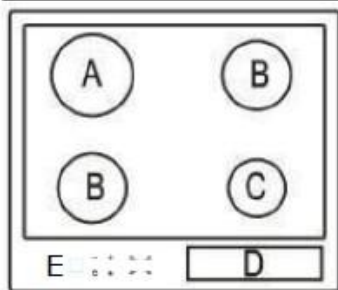
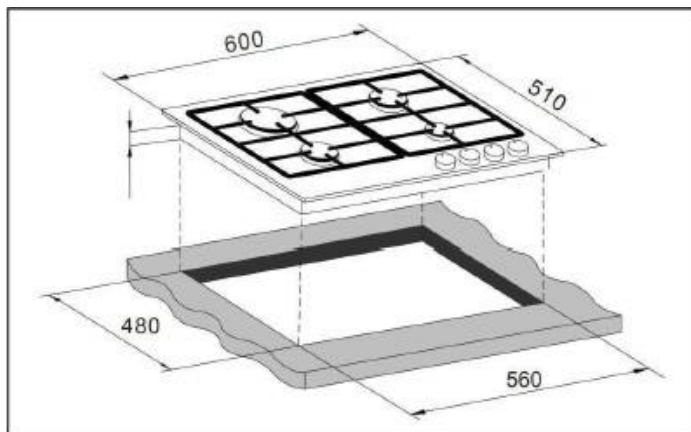
B = 2 стандартные конфорки мощностью 1,75 кВт

C = 1 малая конфорка мощностью 1,00 кВт

D = Панель управления

E = Таймер

- Передняя панель управления
- Автоматический поджиг
- Чугунные решетки для посуды
- Газ-контроль на всех конфорках
- Стандартная комплектация: форсунки для сжиженного газа



Технические характеристики прибора:

A = 1 вок-конфорка мощностью 4,00 кВт

B = 2 стандартные конфорки мощностью 1,75 кВт

C = 1 малая конфорка мощностью 1,00 кВт

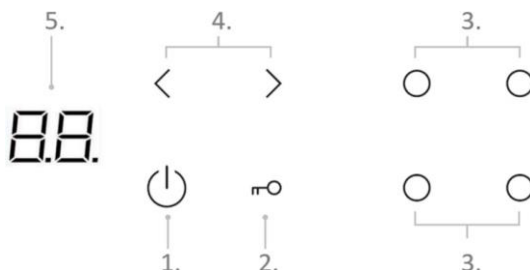
D = Панель управления

E = Таймер

- Передняя панель управления
- Автоматический поджиг
- Чугунные решетки для посуды
- Газ-контроль на всех конфорках
- Стандартная комплектация: форсунки для сжиженного газа

Обзор таймера

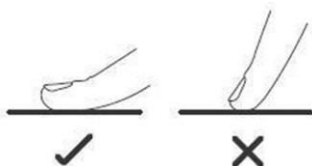
Панель управления



1. Управление ВКЛ/ВЫКЛ	4. Регулирования таймера.
2. Управление блокировкой клавиатуры	5. Отображение минут
3. Индикатор конфорки	

Использование сенсорного управления

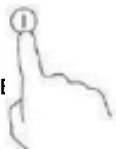
- ✗ Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- ✗ Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- ✗ Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано касание.
- ✗ Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Инструкция по эксплуатации таймера

1. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 2 секунды, а затем погаснут, указывая на то, что таймер перешел в режим ожидания.

2. Кнопка питания  является кнопкой самого высокого уровня и может использоваться в любом случае. (включает слишком выключенный таймер после блокировки. Если таймер не включен, другие клавиши не могут работать.



3. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ  На минутном дисплее отображается «- -», если в течение 1 минуты не выполняется никаких действий, таймер автоматически выключится. Чтобы включить таймер, вам нужно будет начать заново.
4. Коснитесь индикатора конфорки «» соответствующей конфорки, для которой вы хотите установить таймер, и на дисплее минут отобразится «- -». Продолжительность указана в минутах, значение по умолчанию — 0 минут. Можно настроить в цикле от 0 до 99 минут.
5. Установите время, коснувшись кнопки «» или «» таймера..



Намекать:

Коснитесь кнопки «» или «» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку таймера «» или «», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

6. Прикосновение к «» и «» вместе приведет к отмене таймера, и на минутном дисплее отобразится «00».



7. После регулировки подождите 3 секунды для автоматического подтверждения. Когда время будет установлено, он сразу же начнет обратный отсчет.

Индикатор соответствующей конфорки загорится и начнет мигать, а на минутном дисплее будет отображаться оставшееся время.



8. Вы можете коснуться индикатора той же конфорки «○» еще раз, чтобы определить время отсчета, или коснуться индикатора другой конфорки «○», чтобы определить время отсчета, а затем установить время другой конфорки.
9. Снова коснитесь индикатора конфорки «○», индикатор начнет мигать, после чего время можно будет снова отрегулировать. После настройки подождите 3 секунды для автоматического подтверждения.
10. Функция синхронизации во время процесса настройки или после подтверждения времени синхронизации. Коснитесь и удерживайте индикатор соответствующей горелки, чтобы отменить функцию синхронизации горелки.
11. По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически отключится. зуммер подаст пять звуковых сигналов, а на минутном дисплее отобразится «- -».



Если таймер установлен более чем на одну зону:

1. Когда вы устанавливаете время для нескольких конфорок одновременно, загорается индикатор конфорок соответствующих конфорок. На минутном дисплее будет циклически отображаться время окончания работы каждой горелки. Когда на минутном дисплее отображается время до одного из моментов окончания работы горелки, соответствующий индикатор горелки мигает.
2. По истечении времени обратного отсчета соответствующая зона выключится. На минутном дисплее продолжится цикл, показывающий время окончания работы каждой горелки. Когда на минутном дисплее отображается время до одного из моментов окончания работы горелки, соответствующий индикатор горелки мигает.

Блокировка элементов управления

1. Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили конфорки).

2. Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать таймер

Коснитесь кнопки »  «. Горит маленькая красная точка в правом нижнем углу глубины светится маленькая красная точка. Функция блокировки включена.



Чтобы разблокировать таймер

1. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиатуры »  « некоторое время.
2. Маленькая красная точка в правом нижнем углу индикации минут погасла, теперь вы можете продолжать использовать таймер.
3. Если таймер выключился после включения функции блокировки, необходимо нажать и удерживать кнопку блокировки. Клавиши «  » на некоторое время, чтобы разблокировать таймер. Затем вы можете нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ "  "

Защита от высоких температур

Когда внутренняя температура продукта превышает температуру защиты, установленную таймером, все функции таймера будут отключены, минутный дисплей мигает и показывает «НН», таймер блокируется и возвращается в состояние режима ожидания после перепады температуры.



Коды ошибок :

Коды ошибок	Проблема	Возможные причины
E1	Датчик температуры открыт	Когда датчик температуры разомкнут, он отключит все функции таймера и конфорки. На минутной индикации мигает надпись «E1». Зуммер подает пять звуковых сигналов, таймер блокируется и возвращается в режим ожидания после того, как датчик вернется в нормальное состояние.
E2	Датчик температуры — короткое замыкание	Когда датчик температуры замкнут, он отключит все функции таймера и горелки, минутный дисплей мигает и показывает «E2», зуммер издает пять звуковых сигналов, таймер блокируется и возвращается в состояние режима ожидания после датчик возвращается в норму
1E, 2E, 3E, 4E	Ошибка обнаружения соответствующей варочной панели	1E представляет левую конфорку, 2E представляет собой верхнюю конфорку, 3E представляет собой правую конфорку и 4E представляет собой нижнюю конфорку. Если одна из конфорок обнаружит ошибку, на минутном дисплее отобразятся соответствующие цифры 1E, 2E, 3E, 4E. Индикатор конфорки мигает, зуммер издает пять звуковых сигналов, и конфорка не может использовать функцию синхронизации.

4. Установка



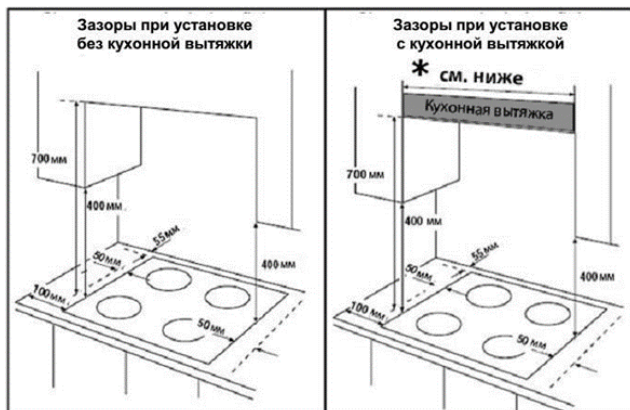
Установка должна выполняться зарегистрированным установщиком GASSAFE в соответствии с текущей версией следующих документов.

- Правила безопасности при работе с газом (установка и использование)
- Строительные правила (выпущены Департаментом охраны окружающей среды)
- Строительные стандарты (выпущены Департаментом развития)
- Правила электропроводки IEE
- Правила по электрике на рабочем месте BS 6172
- Установка бытовых газовых приборов для приготовления пищи (при необходимости, BS 5482 Установка бытовых приборов на сжиженном нефтяном газе)
- BS 5440 Установка дымоходов и вентиляции для газовых приборов

4.1. Размещение

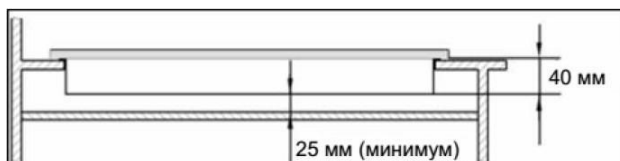


При использовании прибора прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры не менее чем на 85°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор

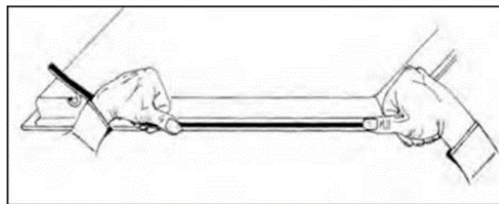


- Прибор может быть установлен на кухне, в столовой или жилой комнате.
- **ВАЖНО!** Прибор запрещено устанавливать в ванной или душевой.
- Данное оборудование является электроприбором класса 3. Оно встраивается в кухонный шкаф (в зависимости от размера) или столешницу глубиной 600 миллиметров с соблюдением следующих минимальных зазоров:
- Края варочной панели должны находиться на расстоянии не менее 55 мм от боковой или задней стены.
- 700 миллиметров между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над варочной поверхностью.
- 400 миллиметров между варочной поверхностью и нижней частью расположенной выше горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной поверхности. Если расстояние между варочной поверхностью и нижней частью такой горизонтальной поверхности меньше 400 миллиметров, то смещение от внешнего края варочной поверхности должно составлять не менее 50 миллиметров.
- По краям варочной поверхности должно оставаться не менее
- 50 миллиметров свободно пространства. Горючие материалы также не следует располагать ближе, чем на 50 миллиметров от варочной панели.

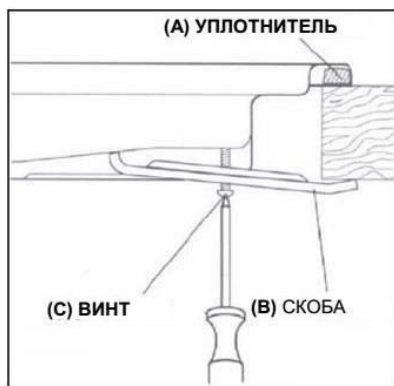
Все модели



- **ВАЖНО!** Между нижней частью прибора и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее 25 миллиметров



- Осторожно переверните варочную панель и положите на мягкую поверхность.
- По краям варочной панели приклейте уплотнитель (А), поставляемый в комплекте.
- Удалите защитное покрытие с обеих сторон уплотнителя.
- При прокладке уплотнителя следите, чтобы не оставалось зазоров и отрезки уплотнителя не накладывались друг на друга.
- **ВАЖНО!** Не используйте силиконовые герметики для фиксации варочной панели в монтажном проеме. Это затрудняет демонтаж панели для проведения обслуживания или ремонта.



- (А) Уплотнитель
(В) Скоба
(С) Винт

- Приложите скобы (В) к дну варочной панели, совместив отверстия на скобах и дне варочной панели. Отверстия для винтов имеются в каждом углу варочной панели. Вставьте винт (С) в скобу (В) и прикрутите к варочной панели, но не затягивайте, чтобы положение скобы можно было отрегулировать.

- Аккуратно переверните варочную панель и опустите в подготовленное монтажное отверстие в столешнице.
- Отрегулируйте положение скоб с нижней стороны варочной панели. Затем полностью затяните винты (С), чтобы зафиксировать варочную панель в нужном положении.

4.2. Подключение к газу



Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими редакциями правил и стандартов безопасности Великобритании или Республики Ирландии или аналогичных европейских нормативных документов.

а. Важная информация

- Данная варочная панель поставляется только для работы на природном газе и для работы на другом виде газа должна быть перенастроена.
- Перенастройку варочной панели для работы на сжиженном или другом виде газа может выполнять только квалифицированный специалист. Для получения информации об использовании других видов газа обратитесь в Службу поддержки.
- Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими редакциями Правил безопасности при установке и эксплуатации газового оборудования и соответствующих Строительных норм/Правил по монтажу электроустановок I.E.E.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии и судебному преследованию в соответствии с указанными выше правилами.
- Зарегистрированные установщики GASSAFE уполномочены выполнять работы по установке и обслуживанию в соответствии с указанными выше правилами.

b. Требования к вентиляции

- Помещение, в котором установлена варочная панель, должно обеспечивать приток воздуха в соответствии с действующей редакцией стандарта BS 5440: Часть 2.
- Помещение должно иметь открывающиеся окна, окно с форточкой или аналогичным устройством для проветривания, предусмотренным в окне; в некоторых помещениях может потребоваться постоянное вентиляционное отверстие.
- Если объем помещения составляет от 5 до 10 м³ и в помещении нет двери, которая открывается наружу, требуется вентиляционное отверстие площадью 50 см² (полезная площадь).
- Если объем помещения составляет менее 5 м³, требуется вентиляционное отверстие площадью 100 см² (полезная площадь).
- Если варочная панель установлена в помещении объемом более 11 м³, то вентиляционное отверстие не требуется.
- Если в том же помещении находится другое газоиспользующее оборудование, следует обратиться к действующей редакции стандарта BS 5440: Часть 2 для определения требований к вентиляционному отверстию.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлена варочная панель. Для этого рекомендуется держать отверстия естественной вентиляции открытыми или установить механическое вентиляционное устройство (например, кухонную вытяжку).
- При длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (откройте окно) или более интенсивная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки (если имеется)).
- Варочная панель не оснащена устройством для отвода продуктов сгорания. Обеспечьте соблюдение правил и норм вентиляции.
- Стены за варочной панелью и рядом с ней должны быть устойчивы к воздействию тепла, пара и конденсата.
- Количество воздуха, необходимое для горения, составляет не менее 2 м³/ч на каждый кВт мощности (см. общую мощность в кВт на заводской табличке прибора).

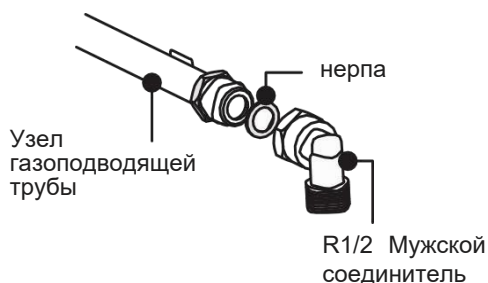
с. Правила безопасности при работе с газом (установка и использование)



- Данный прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с правилами установки, действующими в стране, в которой прибор будет использоваться.
- Зарегистрированные установщики GAS SAFE работают по безопасным стандартам практики. Варочная панель также должна быть установлена в соответствии с текущей редакцией. Неправильная установка варочной панели может привести к аннулированию гарантии, претензий по ответственности и судебному преследованию.

Руководство по установке газоснабжения:

Для соответствия требованиям к соединению и герметизации следует использовать колена с конической наружной резьбой; поставляемая нами муфта R1/2 Мужской (с маркировкой R на колене) соответствует Требованиям, пожалуйста, используйте и подключайте в соответствии с инструкциями;



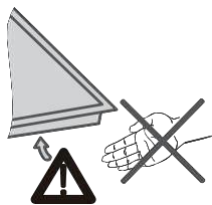
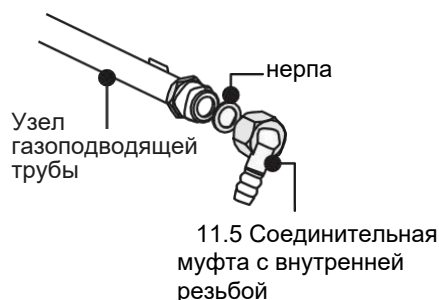
На рисунке изображено колено с наружной резьбой R1/2 . Это колено можно использовать с источником природного газа/сжиженного нефтяного газа (применимо к источникам природного газа и сжиженного нефтяного газа, требующим подключения к трубопроводу)

Руководство по замене и установке газоснабжения:

Применимо к сценариям с источником природного газа и источником сжиженного нефтяного газа, требующим подключения к трубопроводу

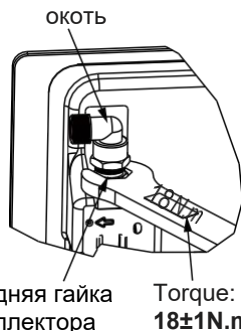


Применимо к сценариям с источником сжиженного нефтяного газа, требующим подключения шланга.



Установка прибора

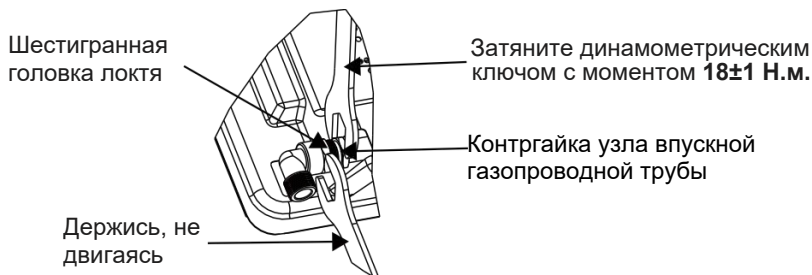
Примечание: надевайте защитные перчатки, чтобы установить варочную панель.



Осторожность!

При необходимости регулировки или установки колена разрешается использовать только динамометрический ключ с моментом **18±1 Нм** и работать с задней гайкой коллектора, а не с коленом.

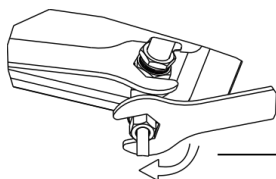
(1) Регулировка направления локтя



Ослабив колено, отрегулируйте соединение колена в нужном направлении и удерживайте шестиугольную головку колена неподвижно с помощью гаечного ключа. Используйте динамометрический ключ на 18 ± 1 Нм, чтобы затянуть контргайку узла впускной газовой трубы. Убедитесь, что крутящий момент ключа находится в требуемом диапазоне, чтобы предотвратить поломку колена или повреждение, вызванное чрезмерным усилием. После затяжки установки проверьте, находятся ли детали в хорошем состоянии, и проверьте герметичность, чтобы обеспечить герметичность установки. Ответственность за результаты процесса несет установщик.

(2) Установка газовой варочной панели

Эту варочную панель должен устанавливать дипломированный инженер по газовой безопасности!



Не прилагайте слишком много усилий при затягивании; Обратите внимание, что для затяжки необходимо использовать динамометрический ключ с моментом **18 Нм**.

Подключение газа

Газовое соединение должно быть расположено в месте, обеспечивающем доступ к запорному крану. Конец подводящего патрубка газовой варочной панели имеет резьбу 1/2 дюйма, что позволяет:

- Фиксированное соединение
- Соединение с помощью гибкой трубы (L мин. 1 м – макс. 1,5 м)

Гибкий шланг должен быть одобрен стандартом EN 16436-1:2014 + A3:2020.

Регулятор должен соответствовать стандарту EN16129:2013, выходное давление регулятора должно соответствовать значениям, указанным на паспортной табличке. Замененный регулятор должен как минимум соответствовать национальным нормам:

- Используйте регулятор на 30 мбар для бутана категории I3 +(28-30/37).
- Используйте регулятор на 37 мбар для пропана категории I3 +(28-30/37).

Для обеспечения герметичности соединений на резьбу следует нанести соответствующий резьбовой герметик или соединительный состав. Вы должны предотвратить контакт трубы с движущимися частями кухонного гарнитура (например, выдвижным ящиком) и предотвратить доступ к любым пространствам, которые могут быть засорены.



Опасность утечек!

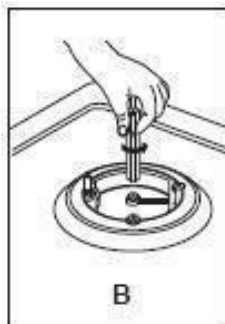
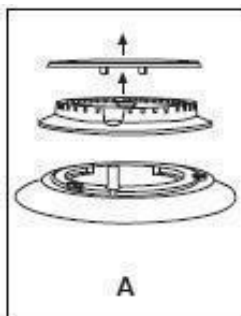
Если какое-либо соединение обнаружено, проверьте уплотнение. Производитель не несет ответственности за утечку соединений после манипуляций.

d. Смена рабочего газа (перенастройка на сжиженный газ)



Все работы может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

ВАЖНО! Перед заменой форсунок и/или настройкой минимального пламени конфорок отключите варочную панель от электросети.



- Снимите решетки для посуды, конфорки и рассекатели пламени (А).
- Открутите форсунку (В) и замените на другую в зависимости от вида подключаемого газа (см. таблицу ниже).

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК				
Вид газа	Форсунка мм/100	Конфорка	Мощность (Вт)	
			Макс.	Мин.
I2H (20), I2E (20), I2E+ (20)	145	Вок	4000	2000
	125	Больша	3000	1500
	97	Стандартная	1750	900
	78	Малая	1000	500
I3B/P (30), I3 + (28-30/37)	100	Вок	4000	2000
	85	Больша	3000	700
	66	Стандартная	1750	400
	50	Малая	1000	350

- Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и убедитесь, что рассекаатель пламени правильно установлен.
- **ВАЖНО!** Перед следующим использованием прибора выполните настройку минимального пламени конфорок.

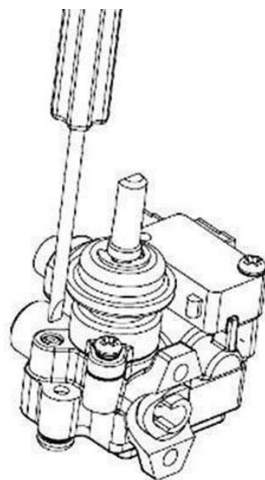
е. Настройка минимального пламени конфорок



Все работы может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

ВАЖНО! Перед заменой форсунок и/или настройкой минимального пламени конфорок отключите варочную панель от электросети.

- Снимите решетки для посуды, крышки и рассекатели конфорок и ручки регуляторов.
- Открутите винты, чтобы открыть корпус варочной панели.
- Установите крышку, рассекатель и ручку регулятора конфорки. Разожгите конфорку и поверните ручку регулятора в положение минимального пламени.
- Используйте небольшую шлицевую отвертку для регулировки подачи газа (как показано на рисунке слева).
- Откручивайте винт, чтобы увеличить подачу газа, и затягивайте винт, чтобы уменьшить подачу газа.
- Пламя правильно отрегулировано, когда языки пламени имеют высоту 3-4 миллиметра.
- При использовании бутана/пропана полностью затяните винт.
- Проверьте, чтобы пламя не гасло при быстром вращении регулятора из положения большого пламени в положение малого пламени. Если пламя гаснет, снимите ручку и снова отрегулируйте подачу газа. После этого еще раз проведите проверку.



- Повторите описанные выше действия для каждой конфорки.
- После завершения настройки закройте корпус варочной панели, установите крышки и рассекатели конфорок, ручки регуляторов и решетки.

f. Обслуживание газового крана



Эти работы МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

ВАЖНО! Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от источников газа и электричества.

Если газовый кран стал туго работать, выполните следующие действия:

- Снимите ручки регуляторов, решетки для посуды, конфорки, винты крепления варочной панели и скобы.
- Извлеките варочную панель из столешницы и удалите все защитные покрытия
- Снимите крепления крана с панели и отсоедините узел. Затем очистите конус и посадочное место с помощью ткани, смоченной растворителем.
- Смажьте конус небольшим количеством высокотемпературной смазки, установите конус на место и поверните несколько раз.
- Снова снимите конус и удалите излишки смазки, проверив, чтобы газовые каналы не были забиты смазкой.
- Аккуратно соберите все детали и проведите проверку на предмет утечки газа.
- При необходимости замены газового крана выполните следующие действия
- Снимите ручки регуляторов, решетки для посуды, конфорки, винты крепления варочной панели и скобы.
- Извлеките варочную панель из столешницы и удалите все защитные покрытия.

- Снимите крепления крана с панели и отсоедините узел.
- Отсоедините газовую трубку от газового крана и затем отсоедините их от газовой трубы, открутив крепежные винты. При установке нового крана используйте новую прокладку.
- Снова подсоедините газовый кран, проведите проверку на предмет утечки газа и затем соберите варочную панель

4.3. Подключение к электросети



Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующей редакцией Правил по монтажу электроустановок ИЕЕ.

Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на заводской табличке.

- Тип кабеля: H05 VVF 3-жильный $\times 0,75 \text{ мм}^2$ (тип VV-F, с маркировкой <HAR>).
- Шнур питания поставляется в комплекте с прибором

Замена шнура питания

В случае повреждения шнура питания замените его на новый соответствующий шнур питания. При замене шнура питания следуйте следующим указаниям:

- **Отключите прибор от электропитания.**
- Откройте соединительную коробку
- Открутите зажим, фиксирующий кабель.
- Замените шнур питания на новый такой же длины в соответствии с вышеуказанными характеристиками.
- Желто-зеленый провод заземления подсоедините к клемме, обозначенной знаком  должен быть на 10 миллиметров длиннее фазного и нейтрального проводов.
- Синий нейтральный провод подсоедините к клемме, обозначенной буквой N, фазный провод — к клемме, обозначенной буквой L.

5. Очистка



Очистку варочной поверхности можно выполнять только после того, как она полностью остыла. Перед очисткой отключите прибор от электросети.

Очистка варочной поверхности



Остатки чистящих средств на варочной поверхности могут ее повредить. Тщательно удаляйте все средства теплой мыльной водой.

Очищайте варочную поверхность теплой мыльной водой, так как абразивные чистящие средства и острые предметы могут ее повредить.



Тем не менее, некоторые загрязнения проще удалять, пока варочная поверхность еще теплая. Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности, решеток для посуды и конфорок, убедитесь, что они достаточно остыли.

После каждого использования

- Снимите решетки для посуды и протрите варочную поверхность мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань от мыльной воды.
- Затем насухо протрите варочную поверхность мягкой, чистой тканью.
- Для очистки и полировки поверхностей из нержавеющей стали рекомендуется использовать специальное средство.

Очистка газовых конфорок

Газовые конфорки следует очищать раз в неделю или чаще, если они загрязнены.

- **ВАЖНО!** Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности, решеток для посуды и конфорок, убедитесь, что они остыли.
- Снимите конфорки, потянув их вверх.
- Замочите конфорки примерно на десять минут в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- После очистки и мытья тщательно вытрите и просушите конфорки.

- Перед установкой конфорки на место проверьте, чтобы отверстие для выхода газа не было засорено.
- **ВАЖНО!** Проверьте, чтобы детали конфорок были правильно собраны.

Очистка и уход за чугунными решетками

- **ВАЖНО!** Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности и решеток для посуды, убедитесь, что они остыли.
- Протрите решетки для посуды мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань от мыльной воды.
- Насухо протрите решетки для посуды бумажным полотенцем.
- Чтобы сохранить внешний вид чугунных решеток для посуды, рекомендуется после очистки протереть их небольшим количеством оливкового масла.

6. Утилизация и переработка

Охрана окружающей среды



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим сбор таких отходов отдельно для специальной переработки

Это оборудование маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Символ на изделии или в сопроводительной документации указывает, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования.

При утилизации соблюдайте соответствующие национальные нормы по утилизации отходов. За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

- Используемые упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.
- Утилизируйте все упаковочные материалы безвредным для окружающей среды способом.

Hisense
life reimagined

CE