

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Газова варильна поверхня

UK

HG1666AB - HG6CBE1C

HG1666AF - HG6CFE1C

HG1666SB - HG6CBE1C

HG1776AB - HG7BBE1C

HG1776AF - HG7BFE1C

HG1776SB - HG7BBE1C

HG1986AB - HG9CBE1C

HG1986SB - HG9CBE1C

Використовувані піктограми	3	Несправності	12
Безпека	4	Таблиця усунення несправностей і помилок	12
Безпечна експлуатація	6	Технічні дані	14
Опис	8	Інформація відповідно до Правил	14
Використання	9	Встановлення	16
Посуд	9	Правила техніки безпеки	16
Кільце для сковорідок вок	9	Підготовка до встановлення	17
Конфорка	9	Вбудована	18
Використання	10	Під'єднання до газової мережі	19
Запалювання та налаштування	10	Під'єднання та перевірка	20
Технічне обслуговування	11	Зауваження щодо захисту довкілля	21
Щоденне чищення	11	Утилізація приладу та пакування	21

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.

УВАГА!

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!

Користуватися цим приладом 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 приладу та пересвідчитися, що вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з користуванням приладом.

- Сам прилад та його деталі, що розташовані в зоні доступності для користувача, протягом роботи нагріваються. Не торкайтеся розігрітих деталей. Не давайте дітям молодше 8 років наближатися до приладу, якщо неможливо гарантувати неперервний нагляд за ними.
- 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 призвести до нещасних випадків.
- Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад відкрите вікно, або ще ефективніша вентиляція, як-от підсилення потужності пристрою штучної вентиляції, якщо такий є.

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.

ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

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

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

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

НІКОЛИ не гасіть вогонь водою. Замість цього слід вимкнути прилад і накрити джерело загоряння, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

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.

Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

Суворо заборонено знімати корпус приладу.

Ніколи не використовуйте пароочисник для очищення приладу. Очищайте прилад лише після вимкнення. Пара з пароочисника

може дістатися електропровідних частин і викликати коротке замикання.

УВАГА! Використання приладу для готування за допомогою газу призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в приміщенні, де він встановлений. Забезпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи приладу. Тримайте 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 торкайтеся компонентів конфорки, а також уникайте потрапляння на них матеріалів без термостійких властивостей.

Не наближайте 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.

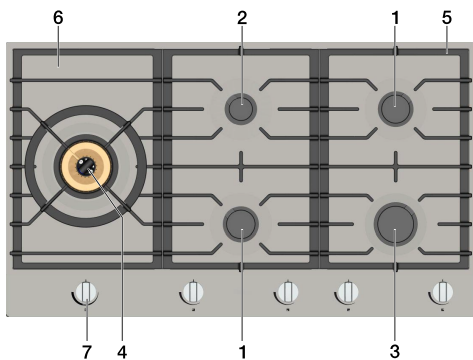
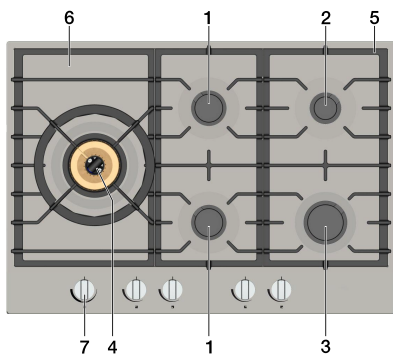
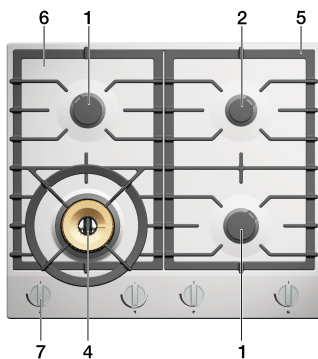
Безпечна експлуатація

- 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 розігріваються протягом експлуатації та залишаються нагрітими деякий час після вимкнення пристрою. Слідкуйте за тим, щоб діти не наближались до варильної поверхні протягом приготування їжі та безпосередньо після цього.
- У жодному випадку не готуйте фламбе під кухонною витяжкою. Високе полум'я може спричинити пожежу навіть тоді, коли кухонна витяжка вимкнена.
- 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 призвести 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 призвести до розплавлення, нагрівання чи загоряння зазначених предметів.
- Заборонено використовувати прилад, якщо температура навколишнього середовища менше 5 °C.
- 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.
- Керамічна верхня частина поверхні досить міцна, проте вона має певну границю міцності. Наприклад, падіння баночки зі спеціями чи гострого інструмента може призвести до пошкодження керамічної частини.

- У жодному випадку не слід охолоджувати розігріті кришки конфорок та решітки для посуду під холодною водою. Миттєве охолодження може призвести до пошкодження емалі.
- 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. Переконайтеся, 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 їжі 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

1. Стандартна конфорка
2. Конфорка для готування на малому вогні
3. Велика конфорка
4. Пальник Wok
5. Решітка для посуду
6. Піддон
7. Регулятор

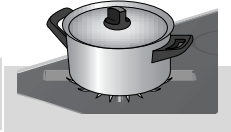


Посуд

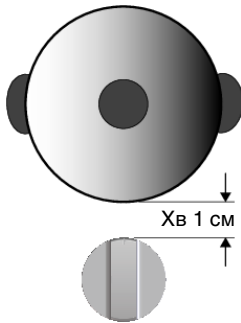
Завжди перевіряйте, щоб вогонь не виходив за межі посуду. В іншому разі витрачається значно більше газу, а також можуть нагріватися ручки.



неправильно



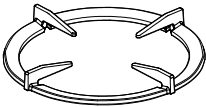
правильно



⚠ УВАГА!

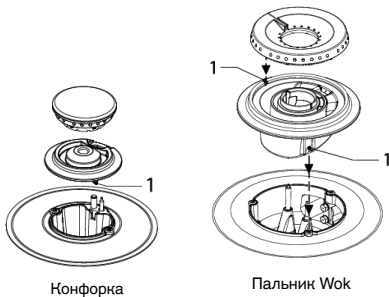
Не наближайте посуд до стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на один сантиметр. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.

Кільце для сковорідок вок



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

Конфорка



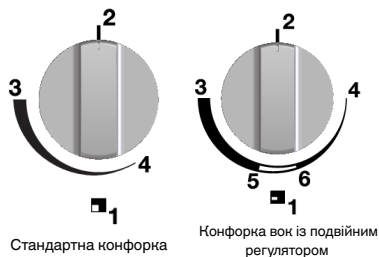
Конфорка

Пальник Wok

Складіть деталі конфорки за напрямними (1).

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

Запалювання та налаштування



1. Індикатор зони
2. Нульове положення
3. Великий вогонь
4. Малий вогонь у внутрішньому кільці
5. Малий вогонь у зовнішньому кільці / великий вогонь у внутрішньому кільці
6. Вогонь у зовнішньому кільці вимкнено / великий вогонь у внутрішньому кільці

Кожна конфорка регулюється від сильного до слабого вогню та навпаки.

1. Натисніть регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки. Конфорка запалиться.
 2. Утримуйте регулятор натиснутим щонайменше 3 секунди між режимами сильного та слабого вогню. Спрацював запобіжний вимикач термоелементів.
- Конфоркою вок із подвійним регулятором легко керувати.
 - У зовнішньому кільці можна регулювати потужність вогню (великий чи малий) між позиціями 3 та 5. У внутрішньому кільці й надалі буде великий вогонь.

Щоденне чищення

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

Спочатку очистіть ручки керування, конфорки та підставку для каструлі, а потім – піддон для крапель. Це запобігає повторному забрудненню піддона для крапель 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 нержавіючій сталі (піддонах)

Плями на таких поверхнях найкраще очищувати спеціальними мийними засобами для нержавіючої сталі. Щоб запобігти роз'їдання 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

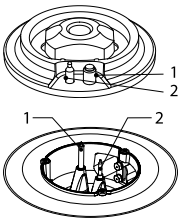
Деякі деталі конфорки вок виготовлено з латуні. Цей матеріал міняє колір під дією високих температур, які використовуються для приготування страв вок.

ПОРАДА!

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

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.	Перекрийте головний клапан подачі газу. Зверніться до спеціаліста з монтажу.
Конфорка не запалюється. 	Прилад неправильно підключено до електромережі.	Зверніться до спеціаліста з монтажу.
	Запобіжник несправний або вимкнений у блоці запобіжників.	Замініть запобіжник або ввімкніть його знову в блоці запобіжників.
	Брудна або волога свічка запалювання (1).	Очистьте або витріть на сухо свічку запалювання.
	Деталі конфорки розташовано неправильно.	Складіть конфорку за центрувальними виїмками.
	Брудні або вологі деталі конфорки.	Очистьте або витріть на сухо деталі конфорки. Переконайтеся, що отвори для виходу газу відкриті.
	Перекрыто 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.
Конфорка горить нерівномірно.	Деталі конфорки розташовано неправильно.	Складіть конфорку за центрувальними виїмками.
	Брудні або вологі деталі конфорки.	Очистьте або витріть на сухо деталі конфорки. Переконайтеся, що отвори для виходу газу відкриті.
	Використовується неправильний тип газу.	Перевірте, чи використовуваний газ підходить для цього приладу. Якщо ні, зверніться до спеціаліста з монтажу.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
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.

Технічні дані

Інформація відповідно до Правил (EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Позначення моделі		HG1666A / HG1666S
Тип варильної панелі		Газова варильна поверхня
Кількість газових пальників		4
Енергоефективність газової конфорки (EE газової конфорки) у %	Велика конфорка	-
	Стандартна конфорка	60,2
	Пальник Wok	55,1
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE газової варильної поверхні) у %		58,5
Виміряна споживана потужність у вимкненому режимі (P _o) [W]		0,0
Споживання електроенергії в режимі очікування (P _s) [Вт]		-
Час, необхідний для переходу обладнання в відповідний режим низького енергоспоживання або стан [хв.]		0

Позначення моделі		HG1766A / HG1766S
Тип варильної панелі		Газова варильна поверхня
Кількість газових пальників		5
Енергоефективність газової конфорки (EE газової конфорки) у %	Велика конфорка	57,5
	Стандартна конфорка	60,2
	Пальник Wok	55,1
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE газової варильної поверхні) у %		58,3
Виміряна споживана потужність у вимкненому режимі (P _o) [W]		0,0
Споживання електроенергії в режимі очікування (P _s) [Вт]		-
Час, необхідний для переходу обладнання в відповідний режим низького енергоспоживання або стан [хв.]		0

Позначення моделі		HG1986A / HG1986S
Тип варильної панелі		Газова варильна поверхня
Кількість газових пальників		5
Енергоефективність газової конфорки (EE газової конфорки) у %	Велика конфорка	57,5
	Стандартна конфорка	60,2
	Пальник Wok	55,1
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE газової варильної поверхні) у %		58,3
Виміряна споживана потужність у вимкненому режимі (P _o) [W]		0,0
Споживання електроенергії в режимі очікування (P _s) [Вт]		-
Час, необхідний для переходу обладнання в відповідний режим низького енергоспоживання або стан [хв.]		0

Таблица газу	G20 20 мбар	G30 / G31 28-30 / 37 мбар
	кВт	кВт / г/год
Конфорка для готування на малому вогні	1,00	0,80 / 58
Стандартна конфорка	2,00	1,50 / 108
Велика конфорка	2,60	2,00 / 144
Пальник Wok	4,60	4,00 / 288
Пальник Wok HG1666	4,20	4,00 / 288

Правила техніки безпеки

- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, фахівець її сервісної організації або кваліфіковані належним чином фахівці.
- Під'єднання цього приладу може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація.
- Перед установленням переконайтеся, що умови місцевого розподілення (напруга, частоти, природа й тиск газу), а також регулювання приладу сумісні.
- Напруга, частота, потужність, тип газу та країну, для якої спроектовано прилад, зазначено на його табличці.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу мають витримувати дію тепла до температури щонайменше 105 °С.
- Встановлюйте варильну поверхню виключно на пласкій робочій поверхні.

Підключення до електромережі

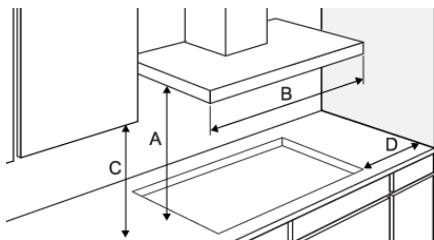
- Цей прилад необхідно заземлити.
- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.
- Настінна розетка та штепсель мають завжди залишатися в зоні безпосереднього доступу.
- Якщо стаціонарний прилад не має мережевого шнура і вилки — або інших засобів 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, встановленого на кабелі живлення, задовольнить 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 цілнометалевою.
- 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.

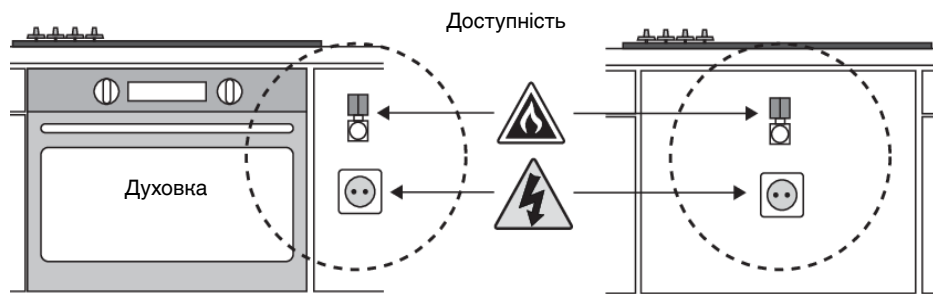
Підготовка до встановлення

Вільний простір навколо приладу



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HG16	≥650	≥600	≥450	≥120
HG17	≥650	≥750	≥450	≥120
HG19	≥650	≥900	≥450	≥120

Доступність



Вентиляція

Увага!

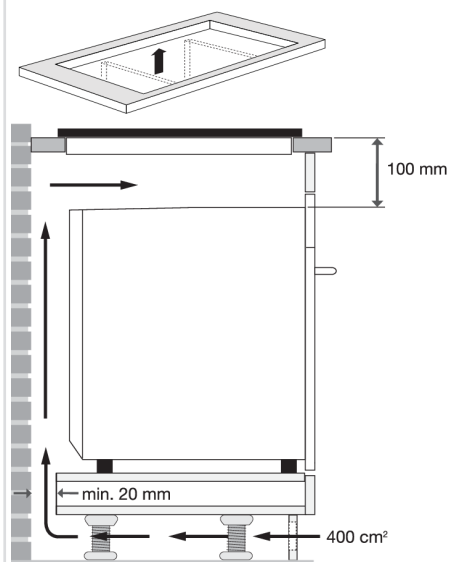
Якщо духову шафу вмонтовано під варильною поверхнею, перевірте, чи вентиляції нічого не перешкоджає.

Переконайтеся, що подається достатньо повітря (варіант 1) **або** відокремте вентиляцію між духовою шафою та варильною поверхнею за допомогою повітряної подушки «Р» (варіант 2).

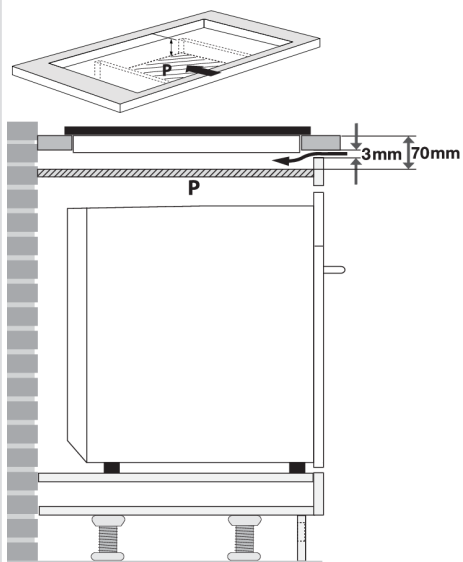
Також перегляньте інструкції з монтажу духової шафи.

Встановлення

Варіант 1

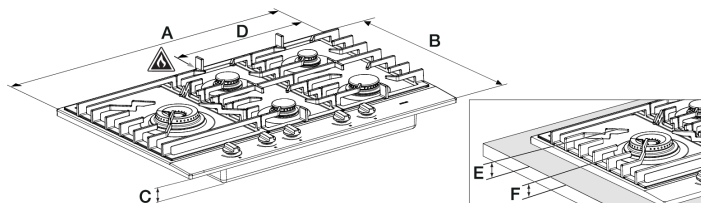


Варіант 2



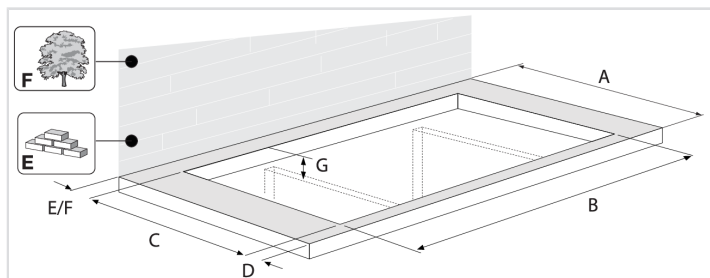
Вбудована

Габарити приладу



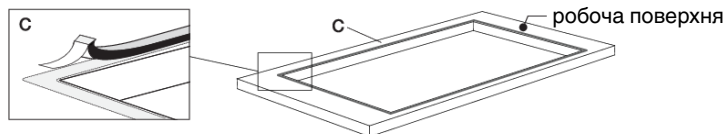
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
HG16	600	526	48	520	61	43
HG17	750	526	48	594	65	47
HG19	900	526	48	514	61	43

Виріз на робочій поверхні

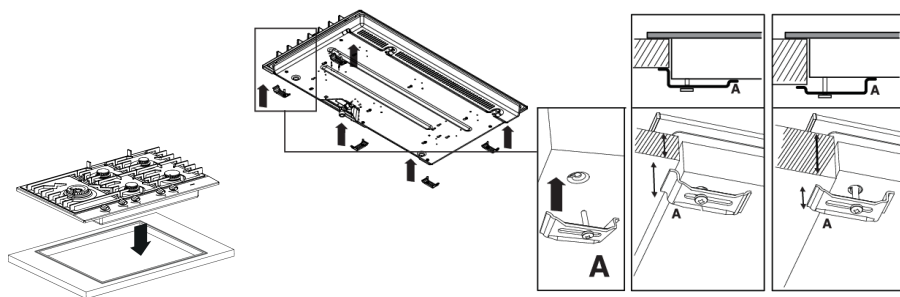


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
HG16/HG17	600	560	490	60	>30	> 50	55
HG19	600	860	490	60	>30	>50	55

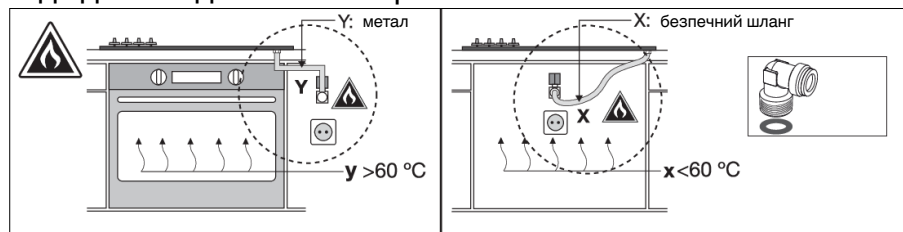
Ущільнююча стрічка



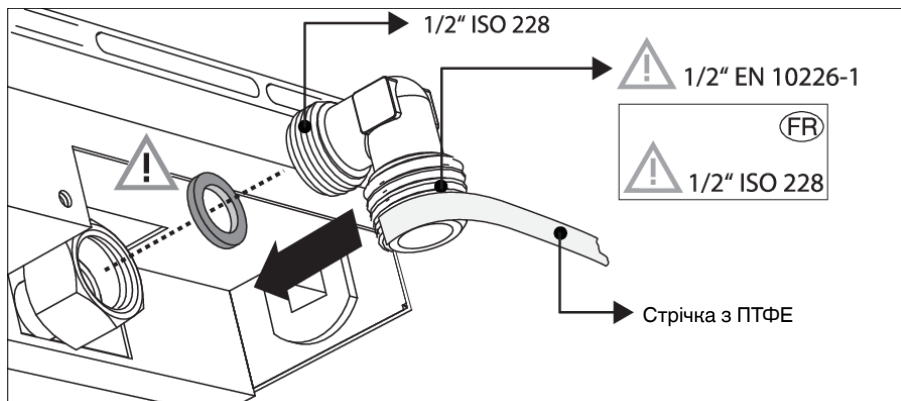
Помістіть прилад на робочу поверхню



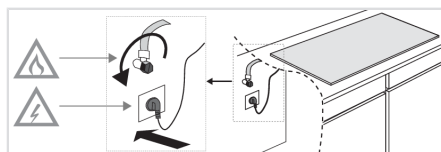
Під'єднання до газової мережі



Встановлення



Під'єднання та перевірка



УВАГА!

Перевірте з'єднання на герметичність.

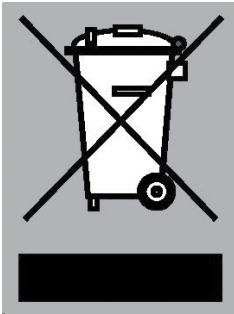
Утилізація приладу та пакування

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 хлорфторвуглеводнів (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 навколишнє 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.



Декларація відповідності

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

Примітки

[illegible]

[illegible]

Ідентифікаційна картка приладу розташована в нижній частині приладу.

Приклейте ідентифікаційну картку приладу тут.



Inspired by Scandinavia

www.asko.com



862826-a16



Ми зберігаємо за собою право вносити зміни.