

---

**ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Газова варильна поверхня

UK

HG1615AB / HG6ABE1A

HG1675SB / HG6ABE1B


HG8640BGBx / HG6ABE1A

# Зміст


<b>Використовувані піктограми</b> .....	<b>3</b>	<b>Несправності</b> .....	<b>13</b>
<b>Безпека</b> .....	<b>4</b>	Загальні .....	13
Безпечна експлуатація .....	6	<b>Технічні дані</b> .....	<b>15</b>
<b>Опис</b> .....	<b>8</b>	Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/2014 .....	15
Регулятор .....	8	<b>Встановлення</b> .....	<b>16</b>
<b>Використання</b> .....	<b>9</b>	<b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>16</b>
Посуд .....	9	Підготовка до встановлення .....	17
Придатний посуд .....	9	Вбудована .....	17
Сітка для готування на слабкому вогні .....	10	Під'єднання до газової мережі .....	18
Решітка для посуду .....	10	Під'єднання та перевірка .....	19
Конфорка .....	10	<b>Зауваження щодо захисту довкілля</b> .....	<b>20</b>
<b>Використання</b> .....	<b>11</b>	Утилізація приладу та пакування .....	20
Запалювання та налаштування .....	11		
<b>Технічне обслуговування</b> .....	<b>12</b>		
Щоденне чищення .....	12		

# 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!

### 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 установа), 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.

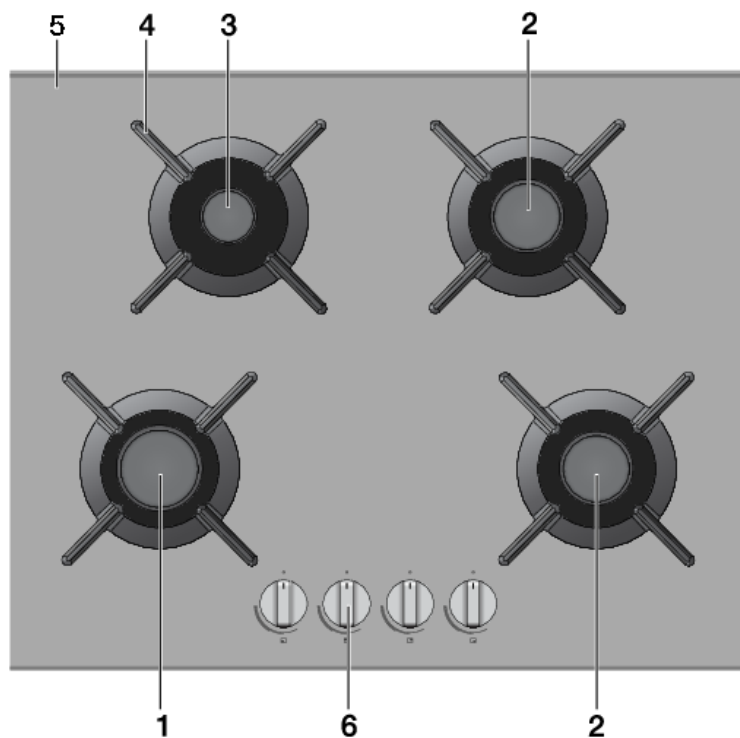
## **Склокерамічна поверхня пошкоджена**

- негайно вимкніть усі конфорки та всі електронагрівальні елементи й від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Не торкайтеся поверхні приладу.
- Не користуйтеся приладом.

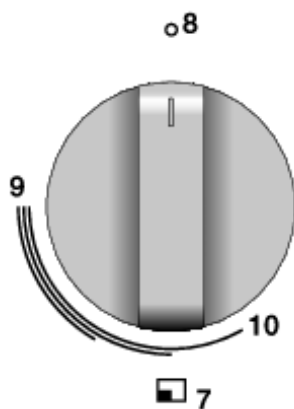
## **Безпечна експлуатація**

- 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 наближалися 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 °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.
- 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.



## Регулятор



1. Велика конфорка
2. Стандартна конфорка
3. Конфорка для готування на малому вогні
4. Решітка для посуду
5. Скляна поверхня або піддон із нержавіючої сталі
6. Регулятор
7. Індикатор зони
8. Нульове положення
9. Великий вогонь
10. Малий вогонь

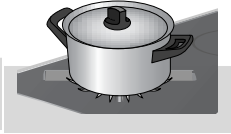


## Посуд

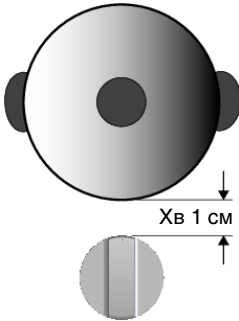
Завжди перевіряйте, щоб вогонь не виходив за межі посуду. В іншому разі витрачається значно більше газу, а також можуть нагріватися ручки.



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.

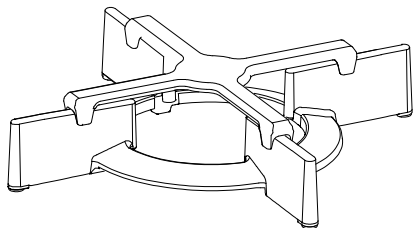
## Придатний посуд

Використовуйте лише посуд з відповідним діаметром. Посуд не повинен виступати за край варильної поверхні. Ніколи не використовуйте маленький посуд на великих конфорках. Полум'я не повинно торкатися стінок посуду. Див. таблицю.

Конфорка	Мінімальний діаметр дна посуду	Максимальний діаметр дна посуду
Пальник Wok	18 см	30 см
Велика конфорка	16 см	26 см
Стандартна конфорка	14 см	22 см
Конфорка для готування на малому вогні	12 см	22 см

# Використання

## Сітка для готування на слабкому вогні



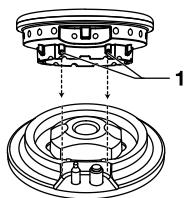
Підставка для невеликого посуду + сітка  
для готування на слабкому вогні

Решітка для готування на слабкому вогні, що постачається або може бути придбана як приладдя, дозволяє використовувати дуже маленький посуд.

## 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.

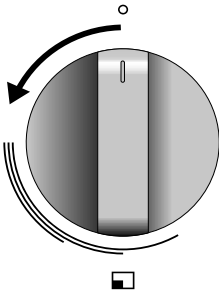
## Конфорка



Складіть деталі конфорки за напрямними (1).

## Запалювання та налаштування

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.

# Технічне обслуговування

## Щоденне чищення

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

Спершу очистьте 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 дротяна губка чи абразивні 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!

## Загальні

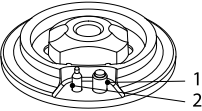
### ПРИМІТКА!

Якщо ви зауважили тріщину на скляній поверхні (навіть невелику), негайно вимкніть варильну поверхню, витягніть шнур із розетки та перекрийте 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.	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.
	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 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.
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 слабого 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 прилад від розетки. Зверніться до спеціаліста з монтажу.
		Зверніть увагу! Не викидайте ушкоджену 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		HG1615AB HG8640BGBx	HG1675SB
Тип варильної панелі		Газова варильна поверхня	Газова варильна поверхня
Кількість газових пальників		4	4
Енергоефективність газової конфорки (EE <sub>газової конфорки</sub> ) у %	Велика конфорка	61,5	61,5
	Стандартна конфорка	62,1	62,1
	Пальник Wok	-	-
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE <sub>газової варильної поверхні</sub> ) у %		61,9	61,9

Конфорка	G25.3 25 мбар G25 25 мбар	G20 20 мбар	G30 / G31 50 мбар	G30 / G31 28-30 / 37 мбар
	кВт	кВт	кВт / г/год	кВт / г/год
Конфорка для готування на малому вогні	1,00	1,00	1,00 / 72	0,80 / 58
Стандартна конфорка	2,00	2,00	2,00 / 144	1,50 / 108
Велика конфорка	3,00	3,00	2,70 / 194	2,00 / 144

## 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, установленного на кабелі живлення, задовольнить цю вимогу.
- З'єднувальний кабель має вільно звисати, не проходячи безпосередньо через шухляду.

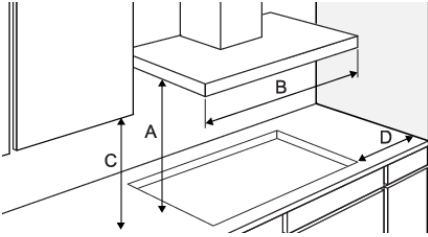
## Під'єднання до газової мережі

- 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 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.



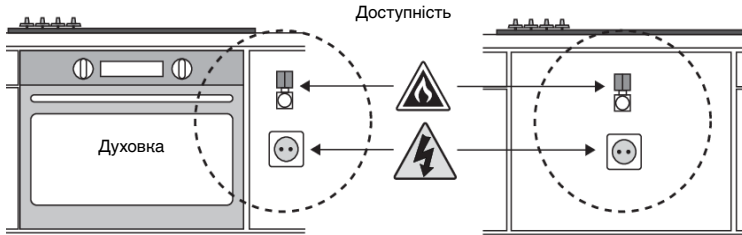
## Підготовка до встановлення

### Вільний простір навколо приладу



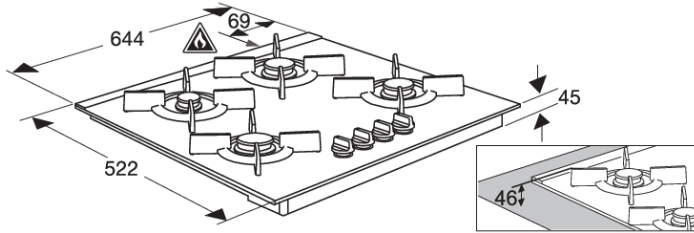
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
min. 650	min. 600	min. 450	min. 120

### Доступність

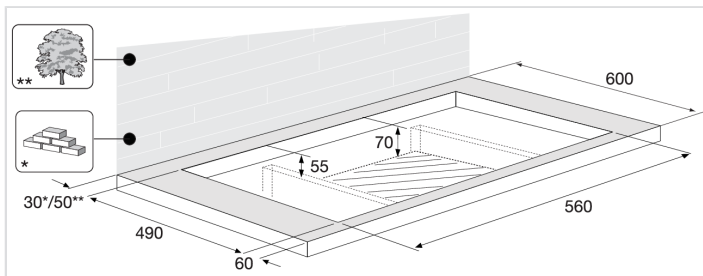


## Вбудована

### Габарити приладу

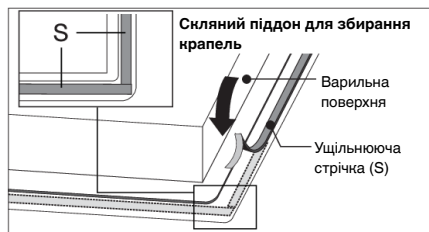


### Виріз на робочій поверхні

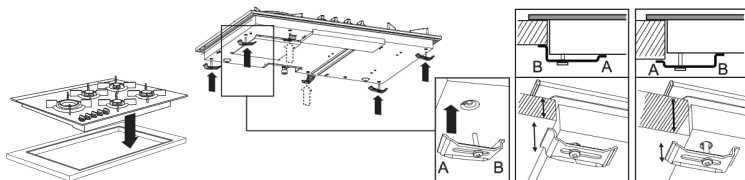


# Встановлення

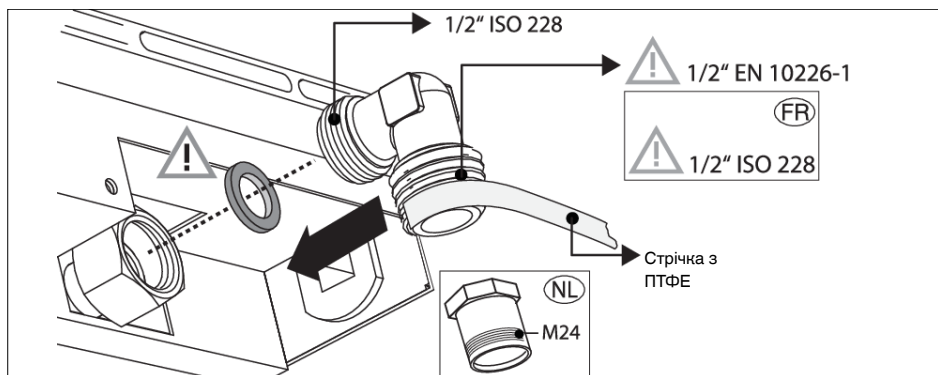
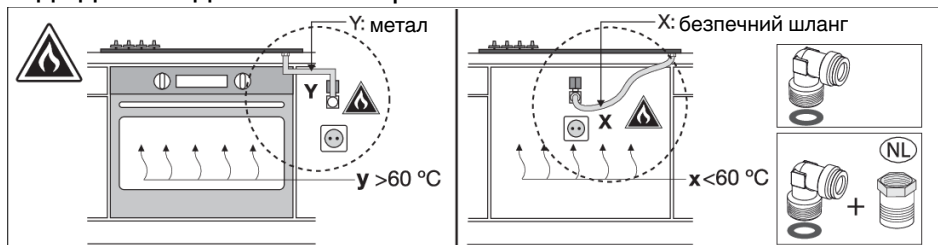
## Ущільнююча стрічка



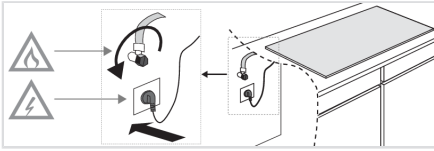
## Помістіть прилад на робочу поверхню



## Під'єднання до газової мережі



## Під'єднання та перевірка



**⚠ УВАГА!**

Перевірте з'єднання на герметичність.

# Зауваження щодо захисту довкілля

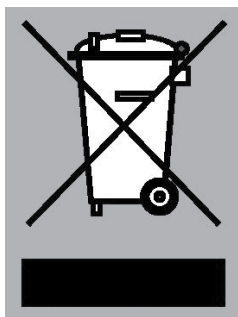
## Утилізація приладу та пакування

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.

## ПРИМІТКА!

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



### Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наша продукція задовольняє 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](http://www.asko.com)



861720-a7

CE

*Ми зберігаємо за собою право вносити зміни.*