

Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ ПАНЕЛЬ

HGG 640 BG

HGG 640 WG

HGG 644 BG

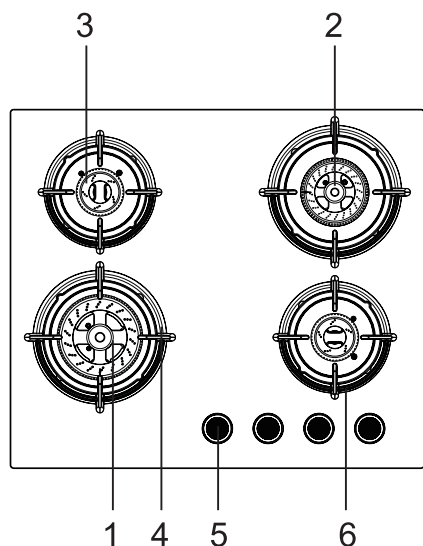
HGG 644 WG

Перед использованием, внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством

СОДЕРЖАНИЕ

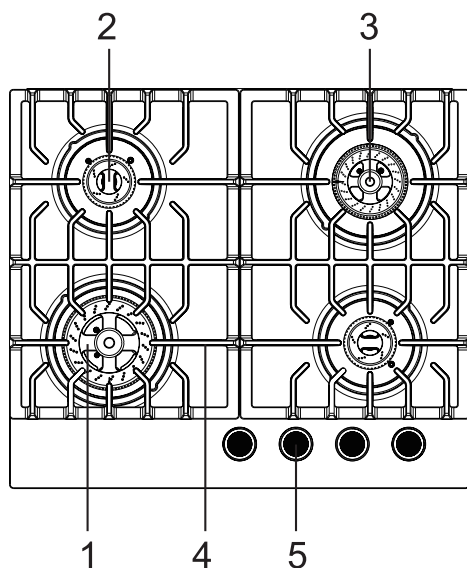
НАЗВАНИЯ ДЕТАЛЕЙ	3
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ ДО УСТАНОВКИ	4
УСТАНОВКА	4
ПОРЯДОК РАБОТЫ	8
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	11
ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13

НАЗВАНИЯ ДЕТАЛЕЙ



HGG 640 BG PREMIUM BRASS / HGG 640 WG PREMIUM BRASS

1. Тройная конфорка
2. Малая тройная конфорка
3. Малая двойная конфорка
4. Чугунная решетка большой конфорки
5. Ручка
6. Чугунная решетка малой конфорки



HGG 644 BG PREMIUM BRASS/ HGG 644 WG PREMIUM BRASS

1. Тройная конфорка
2. Малая тройная конфорка
3. Малая двойная конфорка
4. Чугунная решетка
5. Ручка

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ ДО УСТАНОВКИ

Подготовьте вспомогательное оборудование, необходимое для установки

- газовый баллон со сжиженным газом;
- газовый шланг, отвечающий стандартам безопасности для предотвращения утечек газа;
- зажимная муфта/хомут;
- зажим газового редуктора/шланга низкого давления;
- спички/газовая зажигалка.

Вентиляция помещения

Помещение, в котором устанавливаются бытовые газовые приборы, должно иметь хорошую вентиляцию, обеспечивающую беспрепятственную циркуляцию воздуха. Если движение воздуха в помещении отсутствует, содержание продуктов горения в воздухе по сравнению с кислородом повышается. В результате этого пламя на конфорках/в духовом шкафу будет гореть неправильно (желтое пламя по причине недостатка кислорода). Поэтому в помещении, где будет установлена ваша варочная панель, необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

УСТАНОВКА

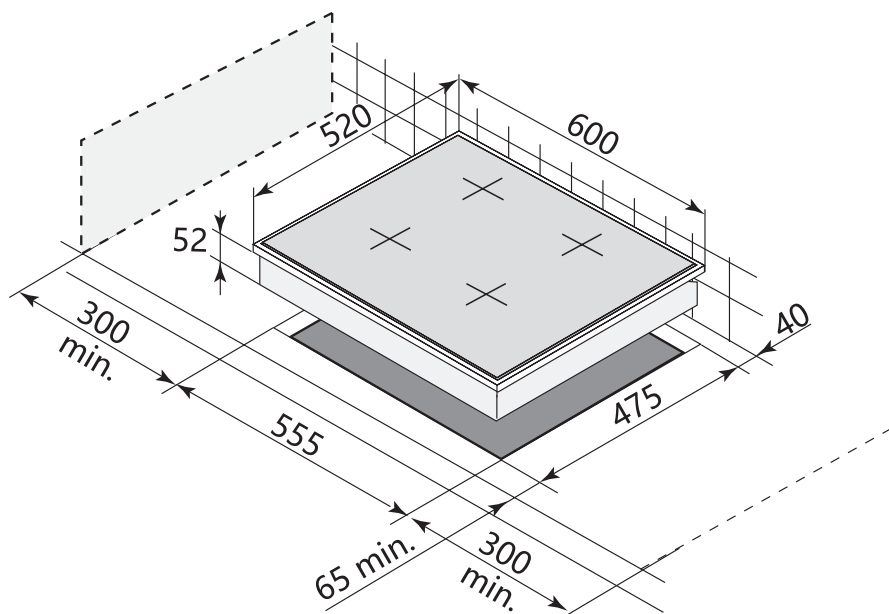
Откройте картонную упаковочную коробку, извлеките варочную панель и поместите ее на ровную поверхность.



Выберите место установки варочной панели в кухонной столешнице.

- Варочную панель можно установить в кухонную столешницу при условии, что она устойчива к нагреванию. Чтобы вырезать в столешнице отверстие правильного размера, используйте картонные шаблоны. Отверстие не должно быть слишком широким или слишком маленьким и должно соответствовать пропорциям варочной панели.
- Чтобы полученный результат соответствовал плану установки, до вырезания отверстия проверьте расстояние между нижней и верхней поверхностями.
- Убедитесь, что размер отверстия в столешнице подходит для установки варочной панели.
- Если вы собираетесь устанавливать варочную панель с верхней стеклянной поверхностью параллельно плитке, то при установке предусмотрите расстояние не менее 2 мм для компенсации теплового расширения.
- Оставьте расстояние не менее 40 мм под варочной панелью, расстояние до объектов на варочной панели должно быть не менее 100 мм.

- Рекомендуется использовать столешницу/тумбу глубиной не менее 55 см. Предусмотрите отверстие в передней части тумбы для циркуляции воздуха.
- Отверстие для установки варочной панели должно иметь следующие размеры, указанные на рисунке:



ВНИМАНИЕ!

Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, под ней и под духовым шкафом необходимо оставить зазор не менее 10 см для циркуляции воздуха.



ПРИМЕЧАНИЕ.

См. размеры отверстий для других моделей в спецификациях или обратитесь в Сервисный центр.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В СТОЛЕШНИЦУ

Чтобы установить варочную панель в отверстие в столешнице, выполните следующие действия:

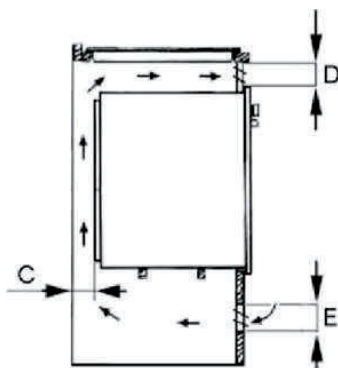
- Подсоедините шланг к газовой трубе и затяните соединение гаечным ключом.
- С – минимум 3 см, D, E – минимум 10 см.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ



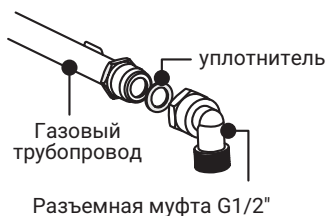
ВНИМАНИЕ!

- Данный прибор должен быть установлен и подключен квалифицированными специалистами в соответствии с правилами установки газового оборудования.
- Данный прибор предназначен для работы на сжиженном углеводородном (СНГ) и природном газе.
- Неправильная установка варочной панели неквалифицированным лицом приведет к аннулированию гарантийных обязательств по изделию.
- Все работы по переналадке на другой тип газа (сжиженный углеводородный или природный газ) должны проводиться только квалифицированным специалистом.

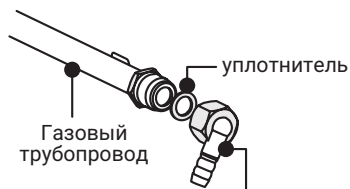


Рекомендации по замене и установке газового оборудования:

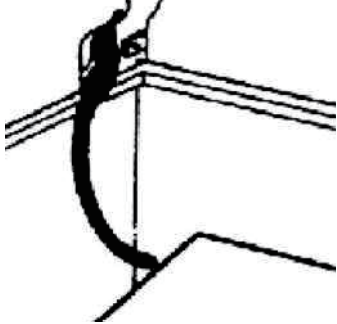
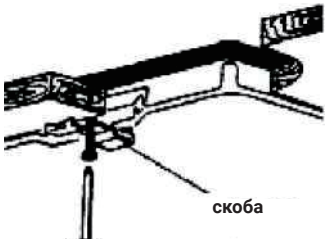
Переключение с сжиженного газа (LPG)
на природный газ (NG)



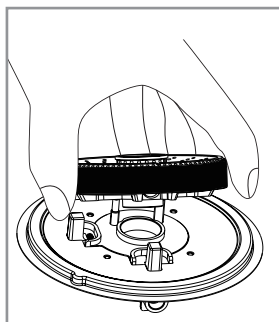
Переключение с природного газа (NG)
на сжиженный газ (LPG)



Разъемная муфта с диаметром Ø11,5 мм

Приклейте уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели. Он необходим для предотвращения попадания влаги на нижнюю часть варочной панели.	 Seal Adhesive
Подсоедините газовый шланг к варочной панели и надежно затяните резьбовое соединение. Затем проверьте соединение между газовым шлангом и варочной панелью на герметичность.	
Поместите варочную панель в отверстие в столешнице и закрепите ее на месте с помощью скоб, входящих в комплект поставки варочной панели. Примечание. В комплект поставки некоторых моделей такие зажимы/скобы не входят.	 скоба

УСТАНОВИТЕ КОНФОРКИ НА МЕСТО:



УСТАНОВИТЕ РЕДУКТОР НА ГАЗОВУЮ ТРУБУ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ),

после чего варочная панель готова к использованию.



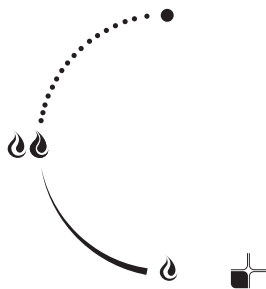
ВНИМАНИЕ!

- Во избежание утечки газа используйте стандартные газовые шланги с уплотнителями и систему газ-контроля.
- Использование редуктора на газовом баллоне позволяет предотвратить утечку газа, которая может стать причиной взрыва.
- Не используйте редуктор высокого давления.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ

Количество газа, подаваемого на горелку/конфорку, можно отрегулировать ручкой следующим образом:



	Газ не подается ОТКЛ.
	Максимальная подача газа
	Минимальная подача газа
	Положение конфорки

ЗАЖИГАНИЕ КОНФОРКИ

Зажечь конфорку будет проще до того, как вы поставили посуду для приготовления на решетку.

ФУНКЦИЯ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА ОБЪЕДИНЕНА С РУЧКОЙ

Чтобы зажечь конфорку, надавите на ручку, а затем поверните ее против часовой стрелки до символа максимальной подачи газа. Электроподжиг автоматически включается при надавливании на ручку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМЫ ГАЗ-КОНТРОЛЯ

В этих моделях встроенных газовых панелей имеется предохранительный клапан, который автоматически перекрывает подачу газа, если конфорка не горит. Чтобы зажечь конфорку, поверните ручку до символа максимальной подачи газа, надавите на нее и держите ее прижатой в течение 3–5 секунд. Отпустите ручку, когда конфорка зажглась, и настройте требуемый уровень подачи газа, повернув ручку в соответствующее положение.

При первом использовании варочной панели при ее зажигании могут возникнуть проблемы. Это нормально. Для устранения этой проблемы попробуйте зажечь конфорку несколько раз.

Если проблемы с поджигом возникают постоянно или же для зажигания конфорки требуется длительное время, возможно, причиной этого являются неисправность системы электроподжига или проблемы в сети электропитания.

- Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к электросети и что в электросети имеется напряжение.
- Убедитесь, что система электроподжига не загрязнена, поскольку грязь может препятствовать процессу поджига.

Если эта проблема сохраняется, мы рекомендуем обратиться к специалисту по обслуживанию и ремонту для получения дальнейшей помощи.

ЗАЖИГАНИЕ КОНФОРКИ БЕЗ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРОПОДЖИГА

При отсутствии электричества конфорку можно зажечь с помощью спичек. Поднесите спичку к верхней части конфорки, надавите на ручку и поверните ее против часовой стрелки до символа максимальной подачи газа.

- Уменьшение/увеличение огня на зажженной конфорке
 - Поворачивайте ручку в направлении символа максимальной или минимальной подачи газа.
- Приготовление на медленном огне
 - Поверните ручку до символа минимальной подачи газа.
- Выключение конфорки
 - Поверните ручку до символа «ОТКЛ».



ВНИМАНИЕ!

В случае утечки газа не включайте никакое электронное оборудование, не включайте вентилятор и ни в коем случае не выполняйте поиск места утечки с использованием огня. Незамедлительно перекройте газовый вентиль и полностью откройте окно/вентиляционное отверстие.

ВЫБОР КОНФОРКИ

Чтобы правильно выбрать конфорку, сопоставьте ее диаметр с диаметром посуды для приготовления. Диаметр посуды должен соответствовать мощности конфорки, что позволит сократить потребление газа и ускорить процесс приготовления.

Конфорка	Рекомендованный диаметр посуды (см)
Малая двойная конфорка	12–14
Малая тройная конфорка	18–26
Тройная конфорка	18–28



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Посуда для приготовления с более широким дном ускоряет процесс приготовления по сравнению с посудой с меньшей площадью дна.
- Диаметр посуды для приготовления не должен превышать максимально рекомендованный размер, приведенный в предыдущей таблице.
- Если диаметр посуды превышает рекомендованные значения, варочная панель/конфорка не смогут обеспечить равномерный нагрев, в результате чего верхняя стеклянная панель может треснуть.
- Максимальный вес посуды для приготовления вместе с ингредиентами не должен превышать 10 кг.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Газовые плиты предназначены для длительного использования, и для их обслуживания не требуется никаких сложных манипуляций. Однако для повышения срока службы и поддержания работоспособности варочной панели, выполняйте следующие рекомендации по уходу за ней.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Очищайте эмалированные поверхности губкой и теплой водой с мылом. Не используйте абразивные чистящие средства. После мытья все поверхности необходимо вытереть насухо.

Детали из НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Очищайте все детали из нержавеющей стали влажной тряпкой или специальным чистящим средством, предназначенным для таких материалов. После этого необходимо вытереть все детали насухо мягкой тряпкой.

Решетка

Вымойте чугунную решетку водой с мылом и очистите ее от загрязнений, а затем установите на место, предварительно высушив.

Конфорки

Конфорки можно снять и вымыть в воде с мылом. Затем их необходимо полностью высушить и установить на место, соблюдая правильное положение.

Свечи электроподжига и датчики газ-контроля

Очищайте свечи электроподжига и датчики газ-контроля после приготовления, особенно если на них что-то попало или пролилось во время готовки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прежде чем снять посуду с плиты обязательно уменьшайте огонь или выключайте конфорку.
- Если для приготовления используется масло или жир, соблюдайте осторожность, поскольку при высоких температурах они могут воспламеняться.
- При появлении запаха газа немедленно снимите редуктор с газового баллона, не зажигайте огонь и немедленно обратитесь в Сервисный центр.
- Регулярно проверяйте газовый шланг, чтобы убедиться, что он находится на достаточном расстоянии от нагреваемых поверхностей и не перегибается.
- Проверяйте внешние поверхности шланга, чтобы на них не было трещин, которые могут стать причиной утечки газа.
- Всегда помните, что после выключения газовой плиты зона вокруг нее может оставаться горячей в течение длительного времени (около 30 минут).
- Выполняйте текущее обслуживание встроенной газовой плиты каждые 3 (три) месяца, чтобы своевременно выявлять и устранять возникшие проблемы.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

При возникновении проблем в работе варочной панели перед обращением в Сервисный центр выполните следующие проверки:

Запах газа	• Убедитесь, что все ручки варочной панели находятся в положении «ОТКЛ». • Правильно ли установлены и подсоединены газовый шланг и редуктор? • Выполните проверку на герметичность шланга, редуктора и газового баллона, особенно в местах подсоединения, используя губку/мыльную воду. • Если запах газа все еще ощущается, немедленно отсоедините редуктор от газового баллона. • Ни в коем случае не зажигайте огонь.
Пламя горит необычным образом (красного цвета/ слабое/ нестабильное)	• Убедитесь, что конфорка установлена правильно (без наклона). • Проверьте, достаточно ли давление газа в газовой трубе. • Убедитесь, что газовый баллон не загрязнен. Грязь на деталях баллона может препятствовать поступлению газа и влиять на работу варочной панели. • Убедитесь, что ручка находится в требуемом положении (минимальная/максимальная подача газа). • Проверьте, насколько хорошо вентилируется помещение, где установлена газовая панель. • Убедитесь, что на конфорку/горелку не попала пища или вода, которые могут препятствовать подаче газа. • Очистите конфорку, включая основание и рассекатель. • Проверьте, не образовалась ли на форсунке грязь.

Если устранить эти проблемы не удалось, обратитесь по поводу ремонта своей варочной панели в Сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HGG 640 BG	HGG 640 WG	HGG 644 BG	HGG 644 WG
Число конфорок	4 газовые	4 газовые	4 газовые	4 газовые
Газ-контроль	Да	Да	Да	Да
Электроподжиг	От сети	От сети	От сети	От сети
Тепловая мощность (кВт)	9	9	9	9
Номинальное давление (Па)	2800	2800	2800	2800
Цвет	Черный	Белый	Черный	Белый
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 520 x 110	600 x 520 x 110	600 x 520 x 110	600 x 520 x 110

Технические характеристики данного устройства могут быть изменены без предварительного уведомления с целью повышения работоспособности изделия.