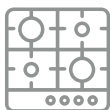


vestfrost

UA

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ ГАЗОВА

Інструкція користувача



GOGHV193CN

Зміст

Заходи безпеки	3
Технічні характеристики	9
Огляд виробу та параметри	10
Зони газових пальників	11
Як вибрати правильний посуд	13
Рекомендації щодо приготування	14
Догляд та чищення	16
Усунення несправностей	18
Інструкція з монтажу	20
Таблиця 1: Характеристики пальників та форсунок.....	26
Таблиця 2: Як переобладнати газове джерело.....	27
Таблиця 3: Адаптація до різних типів газу.....	28
Примітка.....	29

Шановні користувачі,

Дозвольте скористатися цією можливістю, щоб подякувати за придбання газової варильної поверхні. Перед встановленням та використанням ми рекомендуємо вам прочитати цей посібник. Будь ласка, прочитайте цей посібник і збережіть його для подальшого використання.

Заходи безпеки

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням варильної поверхні.

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Вимкніть прилад від електромережі перед виконанням будь-яких робіт або обслуговування.
- Підключення до надійної системи заземлення є важливим і обов'язковим.
- Зміни у домашній електропроводці мають виконуватись лише кваліфікованим електриком.
- Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні — краї панелей гострі.
- Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.

Важливі інструкції з безпеки

- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) із зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також тими, хто не має достатнього досвіду або знань, якщо тільки вони не перебувають під наглядом або не отримали інструктаж щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб не допустити їхніх ігор з приладом.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання.

- **Попередження:** Якщо поверхня потріскалась, негайно вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Під час використання прилад нагрівається. Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині приладу.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітись.
- Прилад не повинен бути встановлений за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.
- Не кладіть легкозаймисті матеріали чи вироби на цей прилад у будь-який час.
- Щоб уникнути небезпеки, встановлення приладу повинно виконуватись згідно з цими інструкціями.
- Прилад має бути встановлений і заземлений належним чином лише кваліфікованою особою.
- Прилад повинен бути підключений до електричної мережі, яка має вимикач, що забезпечує повне відключення від живлення.
- Невірне встановлення приладу може призвести до анулювання гарантії або відмови у відповідальності виробника.

Експлуатація та обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на пошкодженій або потрісканій варильній поверхні. Якщо поверхня зламалася або потріскалася, негайно вимкніть прилад на розетці або настінному вимикачі та зверніться до кваліфікованого техника.
- Завжди вимикайте варильну поверхню з розетки перед очищенням або обслуговуванням.
- Недотримання цих порад може призвести до електричного ураження або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.

Небезпека від гарячої поверхні

- Під час використання доступні частини приладу можуть стати досить гарячими, щоб спричинити опіки.
- Не торкайтеся керамічного скла тілом, одягом чи будь-яким предметом, окрім відповідного посуду, поки поверхня не охолоне.
- Металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки) не слід класти на варильну поверхню — вони можуть нагрітись.
- Тримайте дітей подалі.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтесь, що ручки не нависають над іншими увімкненими зонами приготування. Тримайте ручки поза досяжністю дітей.
- Недотримання цих рекомендацій може призвести до опіків або ошпарювання.

Небезпека порізів

- Гостре лезо скребка для варильної поверхні оголюється і може поранити, якщо відсутня кришка, що відповідає за безпечне зберігання. Користуйтеся обережно та зберігайте скребок у недоступному для дітей місці.
- Недотримання може призвести до травм або порізів.

Важливі вказівки з безпеки

УВАГА: Процес приготування їжі потрібно контролювати.

Навіть короткотривалий процес приготування повинен перебувати під постійним наглядом. Після використання обов'язково вимикайте конфорку за допомогою її перемикача — не покладайтесь на датчик наявності посуду.

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Переливання рідини може спричинити димлення або займання жиру.
- Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу або зону для зберігання.
- Не залишайте на приладі жодних предметів чи кухонного приладдя.

- Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони нагріву та саму варильну поверхню згідно з інструкцією.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом або сидіти, стояти чи лазити по ньому.
- Не зберігайте речі, що можуть зацікавити дітей, у шафках над варильною поверхнею. Діти можуть намагатися дістати ці предмети, вилізши на плиту, і серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей самих або без нагляду поблизу приладу, коли він увімкнений.
- Діти або особи з інвалідністю чи обмеженими можливостями повинні користуватися приладом тільки під наглядом та після інструктажу відповідальною особою, яка переконалася, що вони можуть це робити безпечно.
- Не ремонтуйте та не замініуйте жодну частину приладу, якщо це не передбачено в інструкції. Усі інші роботи повинні виконуватися кваліфікованим техніком.
- Не використовуйте пароочисник для очищення варильної поверхні.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на поверхню.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте каструлі з нерівними краями або не тягніть посуд по керамічному склу, оскільки це може спричинити подряпини.
- Не застосовуйте металеві щітки або абразивні м'які засоби, вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його має замінити виробник, сервісна служба або інша кваліфікована особа, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад призначений для використання в побутових умовах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час роботи прилад і його доступні частини сильно нагріваються.** Не торкайтеся нагрівальних елементів – це може призвести до опіків.

Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старші, а також особи з фізичними, сенсорними або розумовими порушеннями чи з недостатнім досвідом і знаннями, лише якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють можливі ризики.
- Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування не повинні виконуватись дітьми без нагляду.
- **Попередження:** Приготування їжі без нагляду на плиті з використанням жиру чи олії може бути небезпечним і призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не гасіть пожежу водою! Замість цього вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.
- **Попередження:** НЕ зберігайте речі на поверхнях для приготування їжі — це небезпечно!
- **Попередження:** Якщо поверхня потріскалася, негайно вимкніть прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом (для варильних поверхонь зі склокераміки або подібних матеріалів, що захищають струмопровідні частини).
- Не використовуйте пароочисник.
- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера чи дистанційного керування.

Вказівки з безпеки при користуванні газовою варильною поверхнею:

- Не залишайте плиту без нагляду під час приготування. Переливання може спричинити дим, а жирні залишки — загорітися.

- Будьте обережні при кип'ятінні рідин. Перекипання може затопити конфорку.
- Переконайтеся, що всі конфорки вимкнені перед відкриттям основного газового вентиля.
- Уникайте потрапляння рідини або забруднень у конфорки. Очищуйте конфорки лише після охолодження і давайте їм повністю висохнути.
- Не ставте посуд безпосередньо на пальники.
- Максимальна вага однієї каструлі, яку можна ставити на одну конфорку — 5кг. Загальне максимальне навантаження на всю решітку — 10кг. Не ставте одну каструлю одночасно на дві конфорки.
- Не бийте по конфорках та ручках керування.
- Не намагайтеся гасити полум'я дмуханням.
- Користувач не має права самостійно змінювати тип газу, переносити плиту або змінювати газову мережу. Ці дії дозволено виконувати лише уповноваженим і навченим спеціалістам.

Вітаємо з покупкою нової варильної поверхні!

Рекомендуємо вам приділити час для ознайомлення з цією Інструкцією з експлуатації та посібником з монтажу, щоб повністю зрозуміти, як правильно її встановити та використовувати.

Для встановлення уважно прочитайте розділ "Установлення".

Перед використанням уважно ознайомтесь з усіма вказівками з безпеки і збережіть цю інструкцію для подальшого користування.

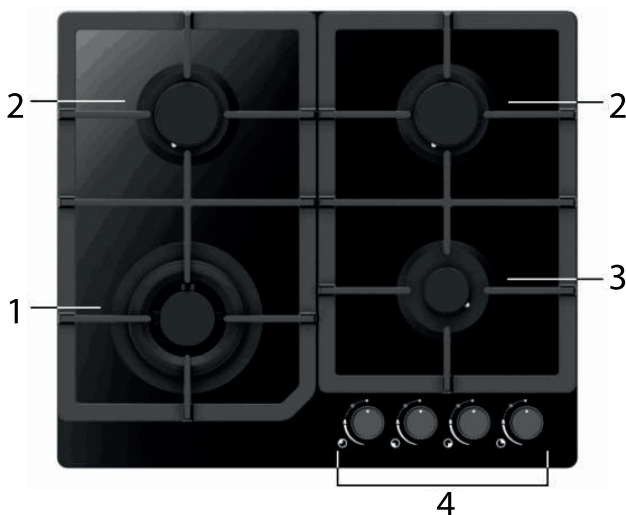
Технічні характеристики

Кількість зон приготування	4 зони
Напруга та частота живлення	220-240В~, 50-60Гц
Загальна потужність пальників	8.1КкВт
Трикільцева вок-конфорка	1 x 3.6кВт
Напівшвидка конфорка	2 x 1.75кВт
Допоміжна конфорка	1 x 1.0кВт
Розміри виробу (Д × Ш × В), (мм)	590*520*97
Розміри для вбудовування (А × В), мм	560*490

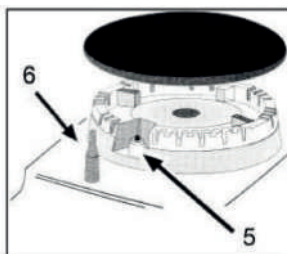
Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

Огляд виробу та параметри

Вид зверху



1. Трикільцева вок-конфорка – 3.6кВт
2. Напівшвидка конфорка – 1.75кВт
3. Допоміжна конфорка – 1.0кВт
4. Ручки керування для газових конфорок
5. Захист від згасання полум'я
6. Підпалювач для газових конфорок (автопідпал)



Зони газових пальників

Пальники мають різні розміри та потужність. Оберіть найбільш відповідний пальник відповідно до діаметра посуду, який використовується.

Пальник можна регулювати за допомогою відповідної ручки керування, використовуючи одне з таких положень:



Для моделей із вбудованим захисним пристроєм:

Ручку необхідно натискати приблизно 6 секунд, доки полум'я не загориться й не прогріється.

Для моделей з електрозапалюванням:

Спочатку натисніть кнопку електрозапалювання (позначена відповідним символом), потім натисніть відповідну ручку й поверніть її проти годинникової стрілки в положення "Максимум", щоб підпалити пальник.

Щоб увімкнути пальник: просто натисніть відповідну ручку й поверніть її проти годинникової стрілки в положення "Максимум". Утримуйте, поки пальник не загориться.

Увага: Якщо полум'я згасне випадково, вимкніть газ за допомогою ручки керування й спробуйте підпалити знову щонайменше через 1 хвилину.

Щоб вимкнути пальник: Поверніть ручку за годинниковою стрілкою до кінця, до положення "ВІМК".

Вибір полум'я. Якщо пальники відрегульовані правильно, полум'я повинне бути світло-блакитного кольору, а внутрішнє полум'я — чітке. Розмір полум'я залежить від положення відповідної ручки керування

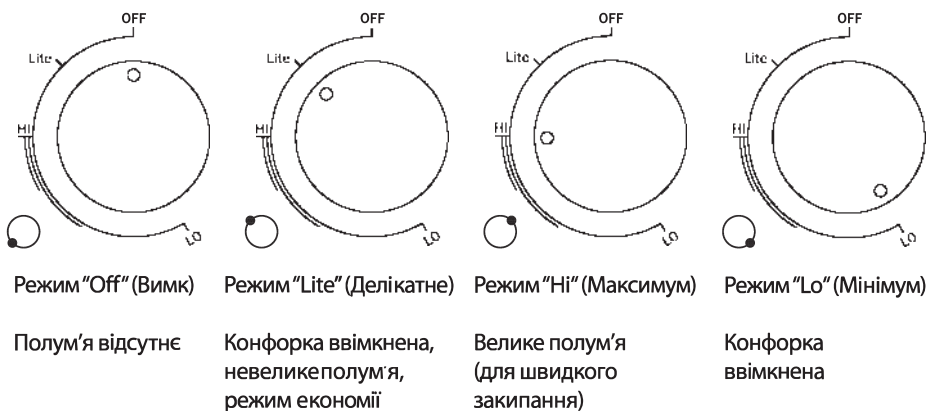


Рис.1

Див. рис. 1 для варіантів експлуатації (вибір розміру полум'я) . На початковій фазі приготування пальник слід встановити на велике полум'я, щоб їжа швидко закипіла.

Після цього потрібно повернути ручку до положення "економного полум'я", щоб підтримувати процес приготування.

Розмір полум'я можна регулювати плавно, без фіксованих рівнів.

Як вибрати правильний посуд

Заборонено регулювати полум'я між положеннями " Полум'я відсутнє" та " Велике полум'я".

Велику кількість енергії можна зберегти, якщо варильна поверхня використовується правильно, її параметри налаштовані коректно, а також використовується відповідний посуд. Енергозбереження може досягати:

- До 60% економії, якщо використовується правильний посуд,
- До 60% економії, якщо варильна поверхня використовується правильно й обрано відповідний розмір полум'я.

Обов'язковою умовою ефективної та енергоощадної роботи варильної поверхні є постійна чистота пальників, особливо жолобків для полум'я та форсунок. **Це також дозволяє адаптувати прилад до різних типів газу.**

Конфорка	Ø Діаметр посуду (см)
Допоміжна конфорка	10~ 14
Напівшвидка конфорка	16~20
Швидка конфорка	22~24
Трикільцева вок-конфорка	24~26

Рекомендації щодо приготування

Загальні рекомендації

- Коли їжа починає закипати, зменшіть температуру.
- Використання кришки скорочує час приготування і зберігає енергію завдяки утриманню тепла.
- Зменшіть кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готування на високій температурі, а потім зменшуйте нагрів при повторному розігріванні їжі.

Приготування рису на повільному вогні

- Варіть на повільному вогні нижче точки кипіння — приблизно при 85°C, коли бульбашки зрідка піднімаються на поверхню рідини. Це важливо для приготування смачних супів і ніжних тушкованих страв, адже дозволяє розкрити смак без переварювання продуктів. Соуси на основі яєць також слід готувати або загущувати нижче точки кипіння.
- Для деяких страв, зокрема приготування рису методом абсорбції, може знадобитися трохи вища температура, ніж мінімальна, щоб їжа приготувалася у зазначений час.

Обсмажування стейків

Щоб приготувати соковитий і ароматний стейк:

1. Залиште м'ясо при кімнатній температурі на 20 хвилин перед смаженням.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Додайте трохи олії на розігріту сковороду, потім покладіть м'ясо.
4. Під час приготування перевертайте стейк лише один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка і бажаного ступеня прожарки. Зазвичай це 2–8 хвилин з кожного боку. Натискаючи на стейк, можна оцінити ступінь прожарки: чим твердіший, тим краще просмажений.
5. Залиште стейк «відпочити» на гарячій плиті на кілька хвилин, щоб він став м'яким перед подачею.

Страви типу "stir-fry" (швидке обсмаження)

1. Оберіть вок із плоским дном, придатний для керамічної варильної поверхні, або велику сковороду.

2. Підготуйте всі інгредієнти та приладдя заздалегідь. Смажити потрібно швидко. Якщо потрібно приготувати велику порцію — готуйте невеликими частинами.
3. Розігрійте сковороду та додайте 2 столові ложки олії.
4. Спочатку обсмажте м'ясо, потім відкладіть його вбік і зберігайте в теплі.
5. Обсмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але ще хрусткими, зменшіть температуру конфорки, поверніть м'ясо в сковороду та додайте соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб вони добре прогрілися.
7. Подавайте одразу

Догляд та чищення

Перед очищенням або проведенням технічного обслуговування газової варильної поверхні обов'язково від'єднайте її від електромережі (включаючи живлення від батарейок).

Щоб подовжити термін служби варильної поверхні, вкрай важливо регулярно, ретельно та акуратно її очищати. Зверніть увагу на такі поради:

- Емальовані частини та скляну поверхню потрібно мити теплою водою без використання абразивних порошків або корозійних речовин, які можуть їх пошкодити.
- Знімні частини конфорок слід регулярно мити теплою водою з милом. Обов'язково видаляйте всі затверділі залишки їжі.
- Контактна частина автоматичного запальника повинна очищуватися обережно та регулярно, щоб забезпечити нормальну роботу запалювання.
- Інші сталеві частини можуть втратити вигляд у разі контакту з водою з високим вмістом вапна або з агресивними миючими засобами (наприклад, з фосфором у складі). Щоб уникнути пошкоджень, промивайте ці частини чистою водою та сушіть їх повітрям або м'якою тканиною. Рекомендується також негайно прибирати будь-які пролиті речовини.
- Після закінчення роботи скляну поверхню необхідно протерти вологою ганчіркою, щоб видалити пил або залишки їжі. Складі поверхню слід регулярно мити теплою водою з неагресивним миючим засобом.

Спочатку видаліть залишки їжі або жиру за допомогою спеціального скребка для очищення (не входить у комплект) (Див. рис. 2).

Поки поверхня ще тепла, очистіть її відповідним мийним засобом і паперовими рушниками, потім протріть вологою тканиною та висушіть. У разі розплавлення алюмінієвої фольги, пластикових предметів, синтетичних матеріалів або продуктів із високим вмістом цукру на поверхні — їх потрібно видалити негайно.

Поки варильна поверхня ще гаряча, очистіть її м'якою вологою матерією (ганчіркою), щоб прибрати більшу частину забруднення одразу і довше зберегти чистоту поверхні. Це також захищає поверхню від пошкоджень, які можуть спричинити солодкі продукти.

Не використовуйте абразивні губки або миючі засоби. Це також стосується хімічно агресивних засобів для очищення, таких як спреї для духовок і засоби для виведення плям (Див. рис. 3)



Рис.2



Рис.3

- Рекомендується очищати решітку/підставку для сковорідки, поки вона ще тепла. Щоб перенести решітку до раковини, спочатку видаліть залишки їжі або жиру. Після того, як решітка охолоне, промийте її водою.

Змащення газових клапанів

З часом газові клапани можуть заїдати, що ускладнює їх увімкнення або вимкнення. У такому випадку необхідно очистити внутрішню частину клапана і змастити її.

Увага: Цю процедуру повинен виконувати лише фахівець, авторизований виробником.

Усунення несправностей

Увага: Не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження керамічної варильної поверхні..

Конфорка не запалюється або полум'я навколо неї нерівномірне.

Перевірте, чи:

- Газові отвори на пальнику не забиті;
- Усі рухомі частини пальника встановлені правильно;
- Поблизу варильної поверхні немає потоку повітря.

Полум'я не тримається на пальнику з термopарою

Перевірте, чи:

- Ви повністю натискаєте ручку керування;
- Ви утримуєте ручку достатньо довго, щоб активувати термopару.
- Газові отвори не забиті в ділянці біля термopари.

Полум'я гасне при повороті ручки на положення “Мінімум”.

Перевірте, чи:

- Газові отвори не забиті.
- Немає сильного потоку повітря поблизу варильної поверхні;
- Мінімальний режим налаштовано правильно (див. розділ «Регулювання мінімуму»).

Посуд нестійкий.

Перевірте, чи:

- Дно посуду ідеально рівне.
- Посуд правильно центровано на пальнику.
- Решітки встановлено правильно (не перевернуті).

Що робити, якщо ви відчули запах газу.

Не запалюйте сірники, не паліть сигарети, не вмикайте/вимикайте жодні електроприлади (включаючи дзвінки, лампи тощо). Не використовуйте жодні електричні чи механічні пристрої, які можуть спричинити іскру. Якщо ви відчули запах газу негайно закрийте вентиль подачі газу, добре провітрить кухню. Потім викличте уповноваженого технічного спеціаліста для усунення несправності.

- Подачу електроенергії до варильної поверхні потрібно повністю відключити, якщо сталася несправність. Після цього зверніться до авторизованої сервісної служби.

- Не під'єднуйте антени (наприклад, радіоантени) до газових труб.

- Якщо витік газу з магістральної мережі спричинив займання - негайно закрийте основний газовий вентиль.

- Якщо витік газу з балона спричинив займання - накрийте балон мокрою ковдрою та закрийте вентиль балона негайно. Після того як балон охолоне, винесіть його на свіже повітря. Категорично заборонено повторно використовувати пошкоджений балон.

- Закрийте вентиль мережі / подачі, якщо очікується перерва у використанні приладу на кілька днів. Якщо ваш прилад підключений до газового балона, закривайте вентиль після кожного використання.

- Увага! Якщо пошкоджено постійно закріплений електричний шнур, його має замінити виробник, авторизована майстерня або кваліфікований спеціаліст.

- Під час приготування їжі в кухні утворюються тепло та волога. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення. Не блокуйте природні вентиляційні отвори. За потреби встановіть активну вентиляцію (наприклад, витяжку з вентилятором).

- Може знадобитися додаткова вентиляція, якщо прилад використовується часто або тривалий час. У такому випадку посильте систему активної вентиляції.

Інструкція з монтажу

Ці інструкції призначені для кваліфікованих монтажників, щоб забезпечити професійне і безпечне встановлення та обслуговування обладнання. **Важливо:** Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування або догляду відключіть прилад від електроживлення.

Встановлення газової варильної поверхні

Увага! Цей прилад дозволено встановлювати і використовувати лише в постійно вентильованих приміщеннях. Потрібно дотримуватися наступних вимог:

а) Приміщення повинне мати вентиляційну систему, яка відводить дим і гази, що утворюються при згорянні, назовні.

Це може бути виконано через витяжку або електричний вентилятор.



Вентиляція має бути під'єднана до загальної системи вентиляції будинку (виключно для кухонної техніки)

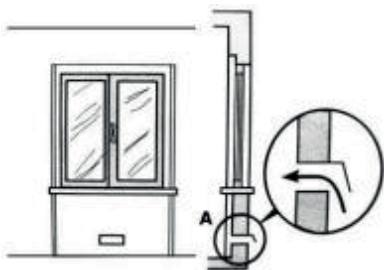


Вентиляція має бути виведена безпосередньо на зовні

б) Приміщення повинне мати приплив свіжого повітря, необхідного для правильного згоряння газу. Потік повітря для згоряння має становити не менше ніж $2 \text{ м}^3/\text{год}$ на кожен кВт встановленої потужності. Приплив повітря повинен здійснюватися ззовні через вентиляційний канал, внутрішній поперечний переріз якого має бути не менше ніж 100 см^2 та не повинен бути випадково заблокованим.

Для газових варильних поверхонь без системи безпеки, яка запобігає випадковому згасанню полум'я. Вентиляція повинна мати подвоєну ефективність, тобто отвір не менше 200 см^2 (див. рис. 4). В іншому випадку приміщення може провітрюватися непрямим шляхом через сусідні кімнати, які обладнані вентиляційними каналами, що виходять назовні. Примітка: Сусідні приміщення не повинні бути спальнями або іншими житловими зонами з підвищеним ризиком займання (див. рис. 5).

Суміжне приміщення



Приклади вентиляційних отворів для відпрацьованого повітря

Приміщення для вентиляції



Збільшення вентиляційної щільності між вікном і підлогою

Рис.4

Рис.5

- с)** Інтенсивна та тривала робота газової поверхні потребує посиленої вентиляції, наприклад, відкриття вікон або збільшення потужності витяжної системи (якщо вона є).
- д)** Зріджені нафтові гази (ЗНГ) важчі за повітря, тому вони осідають вниз. Приміщення, в яких встановлені балони із ЗНГ, повинні бути обладнані вентиляцією назовні, щоб уникнути витоку газу. Отже, порожні або частково заповнені балони із ЗНГ не можна встановлювати або зберігати в приміщеннях або просторах нижче рівня землі (підвалах тощо). Рекомендується зберігати в кімнаті лише той балон, який використовується на даний момент, і переконатися, що він не знаходиться поруч із джерелом тепла (духовки, каміни, печі тощо).

Встановлення вбудованої варильної поверхні

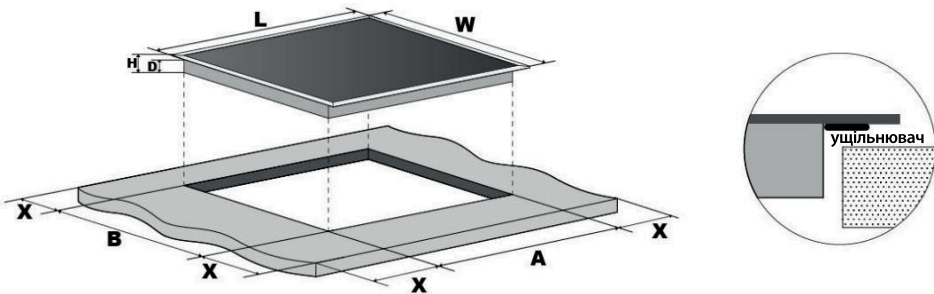
Газові варильні поверхні розроблені з урахуванням захисту від перегріву, тож прилад можна встановлювати поруч із меблями, висота яких не повинна перевищувати рівень варильної поверхні.

Для правильного встановлення слід дотримуватись наступних вимог:

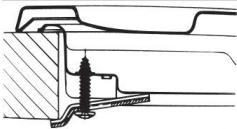
- а)** Варильну поверхню можна встановлювати на кухні, в їдальні або у вітальні/спальні, але не у ванній кімнаті чи душовій.
- б)** Якщо поруч із варильною поверхнею розміщені меблі, вищі за робочу поверхню, то відстань від краю варильної поверхні до меблів має становити щонайменше 110 мм.
- с)** Шафки слід розміщувати поблизу витяжки на висоті не менше 420 мм
- д)** Якщо варильна поверхня встановлюється безпосередньо під шафою, відстань від робочої поверхні до шафи має бути щонайменше 700 мм.



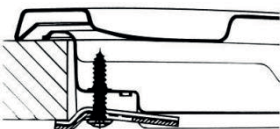
Розмір установки



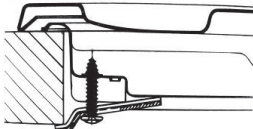
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	49	42	560	490	50 мін



Положення фіксатора для
стілїниці висотою 20 мм



Положення фіксатора для
стілїниці висотою 30 мм

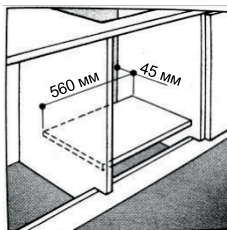
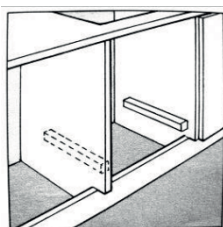


Положення фіксатора для
стілїниці висотою 40 мм

Примітка: Використовуйте гачки, які знаходяться в "пакеті з аксесуарами"

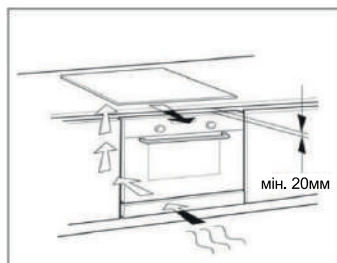
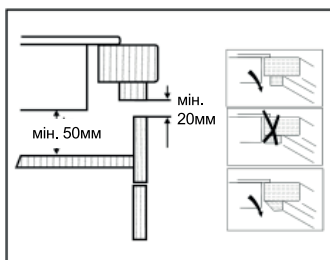
е) У випадку, якщо газову варильну поверхню не встановлено на вбудовану духовку, необхідно встановити дерев'яну панель для ізоляції. Ця панель має бути розміщена на відстані не менше 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.

Важливо: При встановленні варильної поверхні на вбудовану духовку, духовка повинна бути розміщена на двох дерев'яних планках; у разі наявності прилеглої стінки шафи необхідно залишити отвір розміром щонайменше 45 x 560 мм з заднього боку.



Якщо варильна поверхня встановлюється на вбудовану духовку без примусової вентиляції, потрібно забезпечити наявність входних та вихідних отворів для повітря, щоб належним чином вентилувати внутрішню частину шафи.

- Відстань між нижньою частиною приладу та роздільною панеллю повинна відповідати розмірам, наведеним на схемі (мінімум 50 мм).
- Для забезпечення правильного функціонування приладу не перекривайте мінімально необхідний зазор (мін. 20 мм) на робочій поверхні для виходу повітря.



Підключення газу до газової варильної поверхні

Газова варильна поверхня повинна підключатися до газопостачання сертифікованим спеціалістом. Під час встановлення обов'язково потрібно встановити сертифікований газовий кран, щоб мати можливість відключити подачу газу до варильної поверхні для зручності подальшого обслуговування або демонтажу. Підключення до магістрального або зрідженого газу повинно здійснюватися відповідно до чинних норм, і лише після того, як буде підтверджено, що варильна поверхня пристосована до типу газу, який буде використовуватись. Якщо це не так — дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі

«Адаптація до інших типів газу». У разі підключення до зрідженого газу з балона необхідно використовувати редуктори тиску, що відповідають чинним нормативам.

Важливо: Для безпечної експлуатації, правильного регулювання газу та довгого терміну служби варильної поверхні переконайтеся, що тиск газу відповідає значенням, вказаним у таблиці 1 «Характеристики пальників та форсунок».

Підключення до жорсткої (негнучкої) труби

(мідної або сталеві)

Підключення до джерела газу повинно бути виконане таким чином, щоб не створювати навантаження на жодну частину варильної поверхні.

Варильна поверхня оснащена регульованим кутовим з'єднувачем ("Г"-подібної форми) та ущільнювальною прокладкою для підключення до газопроводу. Перед встановленням з'єднувач слід зняти, а прокладку замінити.

Газовий вхід на варильній поверхні має різьбове з'єднання 1/2" під газовий балон

Підключення до гнучкої сталеві труби

Газовий з'єднувач варильної поверхні також має різьбове з'єднання 1/2" для круглої газової труби. Використовуйте лише труби та ущільнювальні прокладки, що відповідають чинним стандартам. Максимальна довжина гнучкої труби не повинна перевищувати 2000 мм. Після підключення переконайтеся, що гнучка металева труба не торкається рухомих частин та не перебуває під тиском або здавлена.

Перевірка герметичності

Після встановлення варильної поверхні переконайтеся, що всі з'єднання герметичні.

Для перевірки використовуйте мильну воду. Ніколи не використовуйте відкритий вогонь!

Електричне підключення

Варильна поверхня оснащена триполюсним електричним кабелем живлення, призначеним для використання з змінним струмом згідно з даними, зазначеними на табличці технічних характеристик, розміщеній знизу приладу. Провід заземлення має жовто-зелений колір для ідентифікації. У випадку встановлення поверхні над вбудованою електричною духовкою, електричні підключення варильної поверхні та духовки повинні бути незалежними. Це потрібно не лише з міркувань безпеки, а й для зручності демонтажу або обслуговування у майбутньому.

Електричне підключення газової варильної поверхні

Підключіть кабель живлення за допомогою стандартної вилки, відповідної потужності, зазначеній на табличці з характеристиками, або підключіть безпосередньо до електромережі.. У другому випадку між варильною поверхнею та електромережею необхідно встановити однополюсний вимикач з мінімальним розривом між контактами 3 мм, відповідно до чинних норм безпеки (заземлювальний провід не повинен перериватися цим вимикачем). Кабель живлення повинен бути розміщений так, щоб жодна його частина не нагрівалась понад +50°C вище температури навколишнього середовища.

Перед фактичним підключенням переконайтеся, що:

- Запобіжник і електрична система можуть витримати навантаження, яке потребує варильна поверхня;
- Електрична мережа обладнана ефективним заземленням, відповідно до вимог законодавства і чинних норм.

Вилка або вимикач знаходяться у вільному доступі.

Увага: провідники кабелю живлення мають таке маркування:

Зелений та Жовтий	- Провід заземлення
Синій	- Нульовий провід (-)
Коричневий	- Фаза (+)

Якщо кольори проводів у кабелі живлення не відповідають маркуванню клем у вашій вилці, дотримуйтесь наступних вказівок: Під'єднайте зелено-жовтий провід до клем з маркуванням "E", або , або кольору зелений чи зелено-жовтий.

Під'єднайте коричневий провід до клем з маркуванням "L", або кольору червоного.

Під'єднайте синій провід до клем з маркуванням "N", або кольору чорного.

Таблиця 1. Характеристики пальників та форсунок

Адаптація газової варильної поверхні до інших типів газу

	G20		G30	
Пальник	Теплова потужність (кВт)	Сопло 1/ 100 (мм)	Теплова потужність (кВт)	Сопло 1/ 100 (мм)
Допоміжна конфорка	1.00	76	1.00	50
Напівшвида конфорка	1.75	100	1.75	66
Швида конфорка	3.0	124	3.0	87
Трикільцева вок-конфорка	3.6	134	3.4	93
Тиск подачі газу	20мбар		30мбар	

При температурі 15°C і тиску 1013 мбар — сухий газ

P.C.I.G20 37.78 МДж/м³

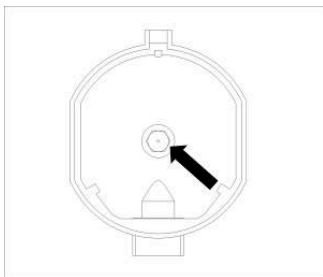
P.C.I.G25 32.49 МДж/м³

P.C.I.G2.350 27.20 МДж/м³

P.C.I.G25. 1 32.51 МДж/м³

P.C.I.G27 30.98 МДж/м³

P.C.I.G30 49.47 МДж/Кг



Заміна сопло пальника: Ослабте сопло за допомогою спеціального ключа (7). Встановіть новий сопло, відповідно до типу газу, який буде використовуватись (див. таблицю 1 для вибору відповідного сопло).

Після того, як ви переобладнали варильну поверхню під інший тип газу, обов'язково:

Наклейте етикетку з новою інформацією про тип газу на прилад.

Таблиця 2. Як переобладнати газове джерело

Регулювання зменшеного потоку клапана

Пальники	Полум'я	Переобладнання варильної поверхні із скріпленого газу (LPG) на природний газ	Переобладнання варильної поверхні з природного газу на скріплений газ (LPG)
Звичайні пальники	Повне полум'я	Замінити сопло відповідно до таблиці 1	Замінити сопло відповідно до таблиці 1
	Економне полум'я	Ослабити регулювальний гвинт (див. рис. 7) і відрегулювати полум'я	Ослабити регулювальний гвинт (див. рис. 7) і відрегулювати полум'я

Регулювання клапана

Регулювання клапана необхідно проводити, коли ручка керування встановлена в положення “економне полум'я”.

Зніміть ручку та відрегулюйте полум'я за допомогою маленької викрутки (див. рис. 7 нижче).

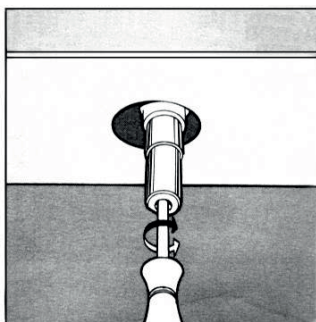
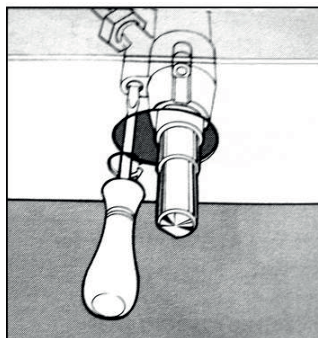


Рис.7



Перевірка відрегульованого полум'я: Увімкніть пальник на повну потужність і прогрійте його протягом 10 хвилин. Потім поверніть ручку в положення економного полум'я. Полум'я не повинно згаснути та не повинно зміщуватися до сопла. Якщо згасає або зміщується — відрегулюйте клапан повторно.

Таблиця 3. Адаптація до різних типів газу

Пальник	Тип газу	Тиск	Діаметр сопло	Номінальна потужність				Зменшена потужність	
		мбар	1/ 100мм	г/год	л/год	кВт	ккал/год	кВт	ккал/год
Допоміжна конфорка	Природний G20	20	76	—	95	1.0	860	0.40	344
	Бутан G30	30	50	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Напівшвидка конфорка	Природний G20	20	100	—	171	1.75	1548	0.60	516
	Бутан G30	30	66	130.8	—	1.75	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.75	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.75	1548	0.60	516
Швидка конфорка	Природний G20	20	124	—	228	3.0	2064	0.90	774
	Бутан G30	30	87	174	—	3.0	2064	0.90	774
		37	73	174	—	3.0	2064	0.90	774
		50	67	174	—	3.0	2064	0.90	774
Трикільцева вок-конфорка	Природний G20	20	134	—	323	3.4	2924	1.50	1290

	Бутан G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

КАТЕГОРІЯ ПРИЛАДУ: I2H I2E I2E+ I2L I2HS I2ELS I2ELW I3+ I3B/P I3B/P I3B/P
I3P I2H3+ II2E3B/P II2HS3B/P II2 ELWLS3B/P II2 ELL3 B/P

Примітка:

- Перед встановленням переконайтеся, що місцеві умови подачі газу (тип і тиск газу) та налаштування приладу сумісні.
- Умови налаштування цього приладу зазначені на заводській табличці з технічними характеристиками.
- Ця газова варильна поверхня не підключена до пристрою для відведення продуктів згоряння. Її встановлення та підключення повинні здійснюватися відповідно до чинних правил монтажу. Особливу увагу слід приділити вимогам щодо вентиляції.
- **УВАГА:** Використання газової варильної поверхні призводить до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію на кухні, особливо під час роботи приладу: тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть механічну систему вентиляції.



Цю варильну поверхню дозволено підключати до мережі живлення лише кваліфікованому спеціалісту. Перед підключенням варильної поверхні до електромережі переконайтеся, що:

1. Домашня електропроводка підходить для потужності, яку споживає варильна поверхня.
2. Напруга відповідає значенню, вказаному на табличці з технічними характеристиками.
3. Секції кабелю живлення витримують навантаження, зазначене на табличці

Забороняється використовувати адаптери, перехідники або розгалужувачі при підключенні до електромережі, оскільки це може призвести до перегріву та пожежі.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і має бути розміщений таким чином, щоб температура в жодній точці не перевищувала 75°C.



Перед монтажем проконсультуйтеся з електриком, чи відповідає домашня проводка вимогам без необхідності змін. Усі зміни може виконувати тільки кваліфікований електрик.



УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб разом із несортованим побутовим сміттям. Необхідно здійснювати окремий збір такого виду відходів для спеціальної обробки

Цей пристрій позначений відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього пристрою, ви допомагаєте запобігти можливій шкоді для довкілля та здоров'я людини, яка може виникнути у разі неналежної утилізації.

Символ на виробі означає, що його не можна викидати разом із побутовими відходами. Його слід здати до пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Цей пристрій підлягає спеціальній утилізації.

Щоб дізнатися більше про обробку, утилізацію та переробку цього пристрою, зверніться до місцевої влади або служби побутових відходів.

Сервісні центри та гаряча лінія

Актуальний перелік сервісних центрів Ви можете знайти на сайті www.vestfrost.ua

або уточнити за телефоном гарячої лінії **0 800 21-33-53**

При зверненні до уповноважених сервісних центрів, вкажіть, будь ласка, **модель Вашого приладу.**

**Зверніть увагу, збереження касового чека,
є обов'язковою умовою для гарантійного обслуговування**

(Більше інформації на сайті www.vestfrost.ua)

vestfrost



ПРИМІТКА

Виробник залишає за собою право змінювати без попереднього повідомлення дизайн, конструкцію, технічні характеристики та комплектацію, які не впливають на показники безпеки та роботу приладу.

Всі наведені зображення та схеми в посібнику користувача (інструкції) лише для візуального ознайомлення та можуть відрізнятись від фактичного приладу. Цей виріб призначений лише для домашнього використання.