

Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

HG 430 BGK / WGK / BFK

HG 451 BGK / WGK / BFK

HGG 451 BFK / WFK / XFK

HGG 451 BFK Nano Matt Glass

HGG 631 BGK

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	7
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	8
ПОРЯДОК РАБОТЫ	14
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	16
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
УТИЛИЗАЦИЯ	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	20

Благодарим вас за выбор газовой варочной панели Weissgauff!

При соблюдении всех инструкций по установке и эксплуатации наша варочная панель будет служить вам надежно и верно долгие годы.

Перед установкой и первым включением своей новой варочной панели внимательно изучите все правила техники безопасности и инструкции по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере воспользоваться всеми ее возможностями. Сохраните настоящее руководство и держите его в надежном месте для использования в будущем.

Все изображения в настоящем руководстве приведены только для справки. Ориентируйтесь на фактический внешний вид своей варочной панели.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Данное устройство относится к бытовой технике и предназначено для личного, семейного и домашнего использования в условиях, предусмотренных настоящим руководством и техническими характеристиками устройства.

Устройство не предназначено:

- для использования в целях извлечения прибыли (оказания услуг третьим лицам, коммерческого сервиса, сдачи в прокат, обеспечения потока клиентов/посетителей);
- для работы в режиме повышенной интенсивности (многосменном/непрерывном режиме, при систематическом использовании сверх параметров и назначений, указанных производителем);
- для эксплуатации в среде и/или условиях, не соответствующих требованиям настоящего руководства (в т. ч. по электропитанию, вентиляции, температуре/влажности, жесткости воды, установке и обслуживанию).



Эта варочная панель предназначена только для приготовления пищи. Ни в коем случае не используйте ее для других целей, например для обогрева помещений.

- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или же получили все необходимые инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель не несет ответственности за какой-либо ущерб, возникший в результате несоблюдения правил техники безопасности и предупреждений, приведенных в настоящем руководстве. Ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций по установке, подключению и эксплуатации, не попадает под действие гарантии.

- Мы настоятельно рекомендуем не выбрасывать инструкции по установке и эксплуатации и сохранить их для использования в будущем. Перед установкой варочной панели запишите ее серийный номер на случай, если вам в будущем придется обращаться за консультацией в сервисный центр.
- Используйте только защитные экраны, входящие в комплект поставки устройства, указанные в инструкциях по эксплуатации как подходящие для него или разработанные для него изготовителем кухонного оборудования. Использование неподходящих защитных экранов может привести к несчастным случаям.

- Во время работы варочная панель и решетка сильно нагреваются. Во избежание опасности ожога:
 - Не касайтесь никаких нагреваемых поверхностей.
 - Не подпускайте детей в возрасте до 8 лет близко к работающей варочной панели или же держите их под постоянным наблюдением.
- Во избежание опасности возникновения пожара:
 - Не храните никакие предметы на поверхности варочной панели.
 - Всегда следите за процессом жарки на жире или растительном масле.
 - Ни в коем случае не оставляйте варочную панель без присмотра во время приготовления пищи. Если блюдо готовится очень быстро, за ним необходимо следить непрерывно.



В случае возникновения пожара ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой. Выключите варочную панель и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- Не нагревайте на варочной панели продукты в закрытых банках. При нагревании давление воздуха внутри банки будет увеличиваться, в результате чего банка может взорваться. Вы можете получить травму или ожог.
- Ни в коем случае не вскрывайте корпус варочной панели.
- Не используйте для очистки варочной панели пароочиститель, мойку высокого давления или иные подобные устройства.
- Стеклокерамическая поверхность очень прочная, но это не означает, что ее невозможно повредить или разбить. Это, например, может произойти при падении на нее баночки со специями или какого-нибудь острого инструмента.
- Если вы планируете разместить ящик непосредственно под варочной панелью (см. подробнее о возможности такой установки и требованиях к зазорам в главе «Инструкции по установке»), то в случае отсутствия защитной панели между варочной панелью и ящиком ни в коем случае не храните в нем никакие легковоспламеняющиеся предметы или материалы. Следите, чтобы между содержимым ящика и нижней поверхностью варочной панели всегда сохранялся зазор в несколько сантиметров.
- В случае появления трещины на стеклянной поверхности, если таковая имеется в вашей модели варочной панели:
 - незамедлительно выключите все конфорки и отключите варочную панель от электросети;
 - ни в коем случае не касайтесь поверхности варочной панели;
 - ни в коем случае не включайте варочную панель.
- Не позволяйте детям играть с варочной панелью.
- Дети могут выполнять очистку и техническое обслуживание варочной панели, но только под наблюдением взрослых.
- Не храните в шкафах над варочной панелью или за ней никакие предметы, которые могут вызвать интерес ребенка.

- Конфорки во время работы нагреваются и могут оставаться горячими в течение некоторого времени после выключения. Не подпускайте маленьких детей к варочной панели во время и сразу после завершения приготовления.
- При использовании газовой варочной панели в помещении, где она установлена, образуются тепло, влага и продукты горения. Проследите, чтобы в кухне была обеспечена хорошая вентиляция, особенно во время приготовления пищи на варочной панели. Не блокируйте и не закрывайте естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).
- Во время работы конфорки нагреваются и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения. Не касайтесь их и следите, чтобы их не касались никакие предметы, изготовленные из нетермостойких материалов.
- Расстояние между стоящей на конфорке посудой и ручками управления варочной панели должно быть не менее 50 мм. Расстояние от посуды от стены, изготовленной из нетермостойких материалов, должно быть не менее 25 мм. Если это расстояние будет меньше, ручки управления или стена могут деформироваться или изменить свой цвет под воздействием высоких температур.
- Ни в коем случае не накрывайте варочную панель скатертью, декоративными салфетками или аналогичными изделиями. Если какие-то из конфорок включены или еще не остыли, существует опасность пожара.
- Ни в коем случае не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности. Вы можете случайно включить конфорку или же она может все еще оставаться горячей, что означает, что помещенные на поверхность предметы могут загореться, нагреться или расплавиться.
- Не включайте варочную панель, если температура воздуха в помещении опустилась ниже 5 °C.
- Не устанавливайте и не используйте варочную панель на улице.
- При первом включении варочной панели может появиться запах, характерный для всех новых устройств. Это нормальное явление. При обеспечении хорошей вентиляции в кухне этот запах быстро исчезнет.
- Не выполняйте фламбирование под кухонной вытяжкой. Сильный огонь может привести к пожару, даже если вытяжка выключена.



Всегда ставьте посуду только на решетку. Ставить посуду непосредственно на крышку конфорки опасно!

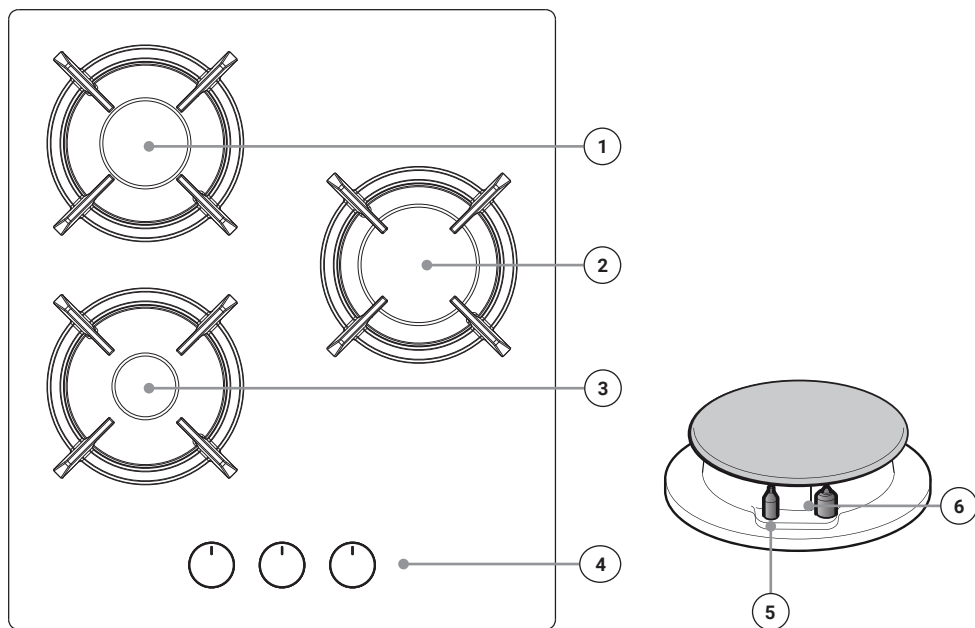
- Не используйте в качестве посуды для приготовления алюминиевые контейнеры или фольгу. Они могут приплавиться к крышке конфорки или решетке.
- Нормальная эффективная работа варочной панели возможна только в том случае, если все элементы конфорки собраны правильно.
- Убедитесь, что решетки лежат правильно относительно друг друга и не перекошены. В противном случае посуда может стоять неустойчиво.
- Храните прихватки и кухонные полотенца на безопасном расстоянии от открытого огня.

- Не используйте для приготовления на газовой варочной панели противень, решетку для гриля или гриль-панель (рашпер).
- Для обеспечения безопасной и надежной работы конфорок их необходимо регулярно очищать.
- Если на решетках отсутствуют резиновые накладки, они могут поцарапать поверхность варочной панели. Кроме того, это может ухудшить работу конфорок. Если резиновые накладки у вас оторвались и потерялись, обратитесь в сервисный центр.
- Всегда используйте подходящую посуду для приготовления и обязательно ставьте ее на решетку. Ни в коем случае не ставьте посуду непосредственно на крышку конфорки.
- Ни в коем случае не погружайте горячие крышки конфорок и решетки в холодную воду. Резкое охлаждение может привести к их деформации и повреждению.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Изделие необходимо транспортировать и хранить в оригинальной упаковке в соответствии с указанными на нем знаками по обращению. Будьте осторожны при погрузке, разгрузке и транспортировке. При транспортировке и хранении следует защитить изделие от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- ① Средняя конфорка
- ② Большая конфорка или вок-конфорка в зависимости от модели
- ③ Малая конфорка
- ④ Панель управления
- ⑤ Датчик системы газ-контроля*
- ⑥ Свеча электроподжига

* Система газ-контроля есть только в моделях HGG 451 BFK, HGG 451 WFK, HGG 451 XFK, HGG 451 BFK Nano Matt Glass и HGG 631 BGK



Изображения приведены только для справки. Ориентируйтесь на фактический внешний вид и конфигурацию своей варочной панели.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Для выполнения работ по установке газовой варочной панели обратитесь к квалифицированному специалисту. Попросите мастера, выполнившего установку, показать вам, где расположен газовый вентиль, чтобы вы могли быстро перекрыть подачу газа на варочную панель в экстренной ситуации.
- Приступая к установке, убедитесь, что варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии.
- Перед первым включением варочной панели обязательно удалите с поверхности все упаковочные материалы. Они могут загореться и стать причиной пожара или вызвать задымление.
- Завершив установку, закройте все отверстия, обеспечивающие доступ к сетевой розетке и месту подключения газового шланга к источнику газа.
- Не устанавливайте рядом с варочной панелью еще одну варочную панель.
- Убедитесь, что при установке в столешницу варочная панель не опирается ни на какие выступы, которые не способны выдержать ее вес. Убедитесь, что столешница надежно закреплена и способна выдержать вес варочной панели.
- При установке в кухонный модуль убедитесь, что он стоит строго горизонтально и не качается ни в одном из направлений.

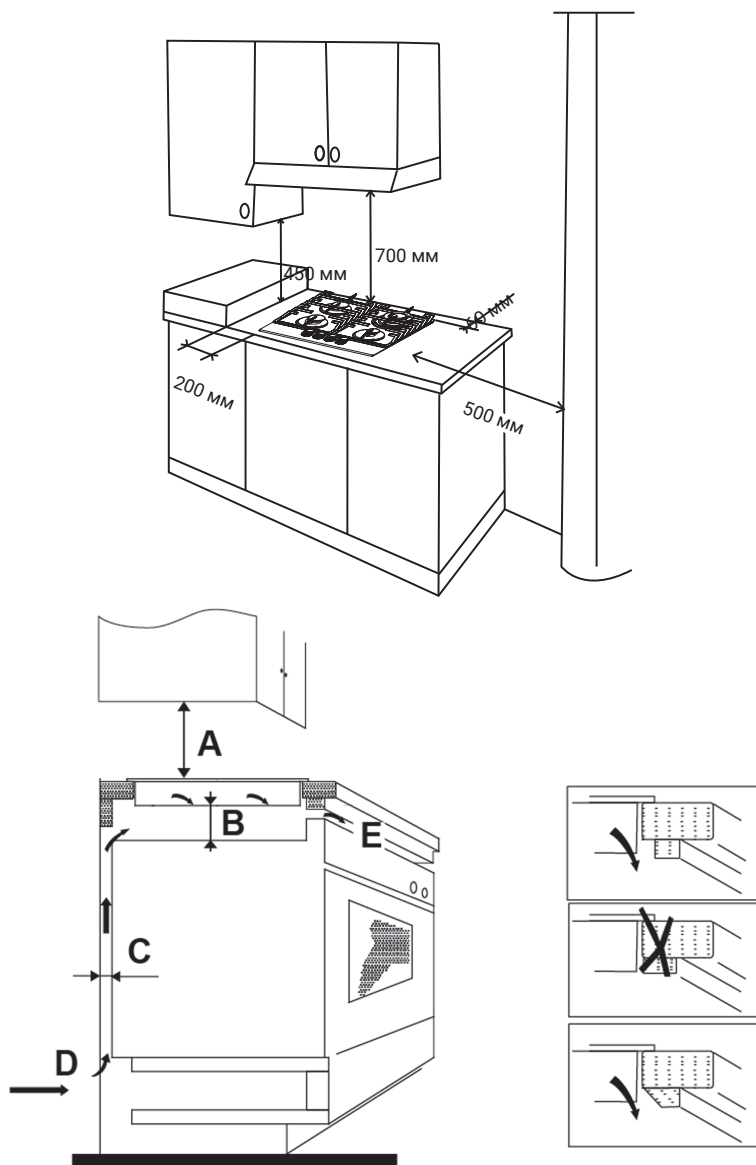
ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

- Строго соблюдайте все требования к минимальным расстояниям до поверхностей и объектов, изготовленных из горючих материалов. Они должны соответствовать приведенным в настоящем руководстве значениям, а также законодательным требованиям по обеспечению пожарной безопасности.
- В случае установки варочной панели рядом с окном примите все необходимые меры, чтобы из-за случайного порыва ветра занавески не попали на горящую конфорку. В противном случае существует серьезная опасность возникновения пожара.
- При выборе места установки принимайте во внимание расположение газовой трубы и электрических розеток.
- Для улучшения циркуляции воздуха внутри кухонного модуля обеспечьте входное вентиляционное отверстие на уровне пола и выходное вентиляционное отверстие на большей высоте. Следите, чтобы никакие объемные предметы не препятствовали циркуляции воздуха.
- Следите, чтобы вокруг газовой варочной панели была всегда обеспечена хорошая вентиляция. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не перекрыты.



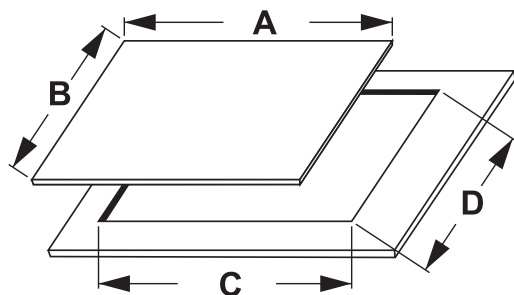
Безопасное расстояние между конфоркой и расположенным над ней кухонным шкафом составляет по меньшей мере 700 мм.

ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЗОРАМ



A	B	C	D	E
700 mm	Не менее 100 mm	Не менее 20 mm	Канал для притока воздуха	Щель для отвода воздуха (5 mm)

ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Модель	Размеры варочной панели		Размеры отверстия для встраивания	
	A	B	C	D
HG 430 BGK, HG 430 WGK, HG 451 BGK, HG 451 WGK, HG 430 BFK, HG 451 BFK, HGG 451 BFK, HGG 451 WFK, HGG 451 BFK Nano Matt Glass	450 мм	510 мм	425 мм	475 мм
HGG 451 XFK	450 мм	500 мм	425 мм	475 мм
HGG 631 BGK	580 мм	510 мм	555 мм	475 мм

- Приступая к установке, убедитесь, что настроенные на варочной панели параметры (тип и давление газа) соответствуют параметрам газовой сети. Параметры, настроенные для вашей варочной панели, указаны на паспортной табличке.
- Для этой газовой панели не предусмотрено подключение к устройству для удаления продуктов горения. Ее необходимо установить и подключить в соответствии с существующими нормативными требованиями в отношении установки газового оборудования. Обратите особое внимание на требования, связанные с организацией вентиляции.
- При использовании газовой варочной панели в помещении, где она установлена, образуются тепло, влага и продукты горения. Убедитесь, что там обеспечена хорошая вентиляция, особенно во время приготовления на варочной панели. Не блокируйте и не перекрывайте естественные вентиляционные отверстия или же установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).
- При длительном интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Убедитесь, что ее можно обеспечить, открыв окно или увеличив мощность вытяжки.
- Прежде чем вставлять варочную панель в отверстие, не забудьте наклеить на ее нижнюю поверхность уплотнительную ленту. Соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать поверхности из нержавеющей стали острыми инструментами.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ГАЗА

- При подключении варочной панели к источнику газа между счетчиком и варочной панелью можно использовать резиновый или металлический сильфонный газовый шланг, длина которого не должна превышать 1,5 метра.
- Если у вас на кухне под варочной панелью будет установлен духовой шкаф, микроволновая печь, автоклав или иное теплогенерирующее оборудование, используйте только металлический сильфонный шланг и обязательно закрепите его, чтобы он не мог касаться нагреваемых поверхностей.
- По умолчанию на заводе варочная панель настроена для использования природного газа (G20). Чтобы подключить ее к баллону со сжиженным газом, необходимо заменить форсунки конфорок. Набор форсунок для перенастройки варочной панели на использование сжиженного газа входит в комплект поставки. См. требования к размеру форсунок в главе «Технические характеристики».

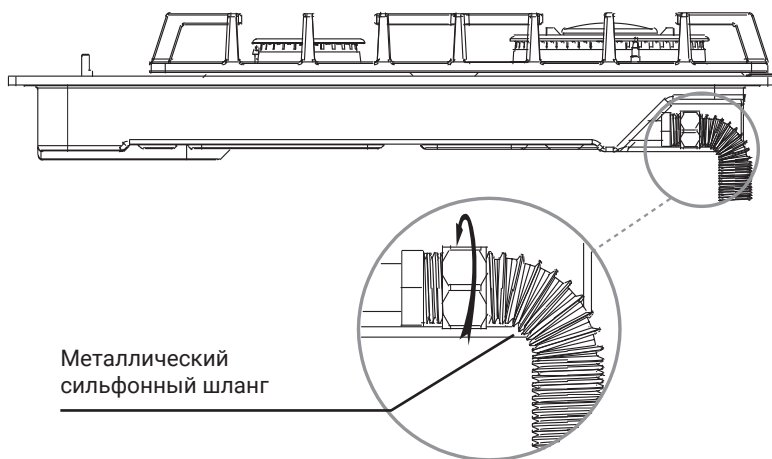
Для подсоединения варочной панели к газовой трубе с природным газом используйте металлический сильфонный газовый шланг.

- Этот металлический сильфонный газовый шланг должен соответствовать стандарту ICS 91.140.99 (или китайскому техническому стандарту CJ/T 197-2010).
- Следите, чтобы газовый шланг не подвергался воздействию высоких температур.



Обязательно установите резиновые прокладки в местах подсоединения шланга к штуцеру на варочной панели и к газовой трубе.

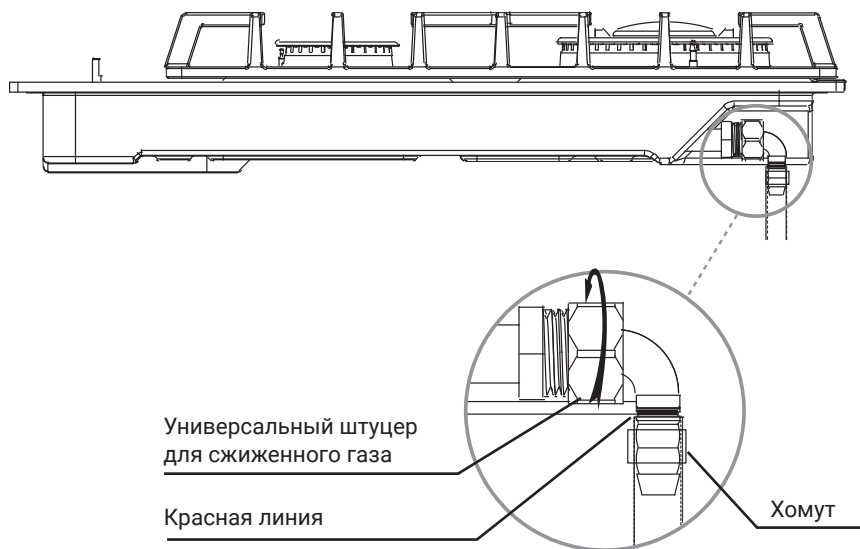
- Подсоедините один конец шланга к штуцеру на варочной панели, а второй — к газовой трубе, установите прокладки и надежно затяните гайки.
- Подсоединив шланг, выполните проверку герметичности шлангов и соединений. См. описание процедуры проверки в разделе «Проверка на утечку газа».



Металлический
сильфонный шланг

При подключении варочной панели к баллону со сжиженным газом рекомендуется использовать резиновый газовый шланг.

- Для подсоединения резинового шланга к газовой панели используйте универсальный штуцер для сжиженного газа, который следует установить на штуцер варочной панели.
- Газовый шланг должен иметь внутренний диаметр 9,5 мм.
- Наденьте один конец шланга на универсальный штуцер и зафиксируйте его хомутом. Подсоедините второй конец шланга к редуктору на газовом баллоне.



Шланг не должен заходить за красную линию на штуцере.

- Убедитесь, что газовый шланг нигде не пережимается, не перекручивается и не перегибается. Подсоединив шланг, обязательно выполните проверку на утечку газа.
- Следите, чтобы газовый шланг не подвергался воздействию высоких температур.
- Регулярно проверяйте резиновый газовый шланг: он должен быть в хорошем состоянии без следов старения материала и трещин. При обнаружении проблем незамедлительно замените шланг.



Рекомендуется проверять все места подсоединения газового шланга на герметичность по меньшей мере раз в год.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКУ ГАЗА



Используйте для проверки мыльный раствор!
Ни в коем случае не выполняйте поиск места утечки газа огнем.

- Мягкой щеткой нанесите густой мыльный раствор на места подсоединения шланга и откройте газовый вентиль.
- Убедитесь, что при этом не образуются пузырьки воздуха.
- Если мыльный раствор начинает пузыриться, незамедлительно закройте газовый вентиль и заново выполните соединение, чтобы добиться его полной герметичности, а затем повторно выполните проверку мыльным раствором.
- Повторяйте эту процедуру, пока пузырение мыльного раствора не будет полностью устранено.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И КОНФОРК

- Убедитесь, что все ручки, конфорки и решетки установлены правильно.



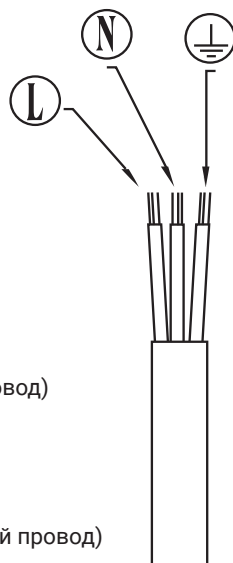
Неправильно выполненная установка может повлиять на нормальную работу варочной панели и сократить срок ее службы.

- При установке конфорки убедитесь, что свеча электроподжига и датчик системы газ-контроля вошли в соответствующие отверстия на корпусе конфорки.
- При установке соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать поверхности из нержавеющей стали и не повредить случайно свечу электроподжига. Такие повреждения не попадают под действие гарантии.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Ни в коем случае не подключайте газовую панель к электросети через переходники, тройники или удлинители. Они могут перегреваться и стать причиной возгорания.
- Если для установки требуется внести изменения в вашу систему электропроводки или же тип вилки не соответствует типу установленной розетки, обратитесь для проведения любых электромонтажных работ к квалифицированному электрику. Он также должен проверить, соответствует ли поперечное сечение проводов в контуре электропитания номинальной мощности варочной панели.
- При необходимости заменить шнур электропитания используйте шнур того же типа.

Подсоедините шнур электропитания согласно следующей схеме:



- L** фаза
(коричневый провод)
- N** нейтраль
(синий провод)
-  заземление
(желтый/зеленый провод)

ПОРЯДОК РАБОТЫ

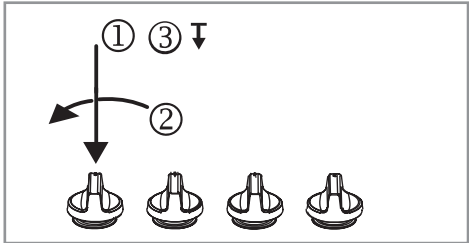
- Пламя должно гореть ровным синим цветом. Отдельные языки оранжевого цвета обычно не свидетельствуют о каких-то проблемах. Такое может происходить при попадании в пламя частичек пыли или капель воды.
- Если во время приготовления вы хотите ненадолго отойти от плиты, установите минимальную подачу газа, чтобы снизить опасность возгорания, а также обеспечить экономию газа и сократить загрязнение окружающей среды.
- Посуда с более толстым дном улучшает распределение тепла, особенно при приготовлении на слабом огне.
- В целом, чем больше диаметр посуды, тем более эффективной будет ваша варочная панель. Однако при использовании посуды большого размера убедитесь, что расстояние между посудой и расположенными рядом предметами из горючих материалов будет не менее 25 мм. Расстояние между посудой и ручками конфорок должно быть не менее 50 мм.
- Размер посуды для приготовления должен всегда соответствовать диаметру конфорки. Следуйте следующим рекомендациям в отношении размера посуды:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Вок*	240 мм	260 мм
Большая*	200 мм	240 мм
Средняя	150 мм	200 мм
Малая	100 мм	140 мм

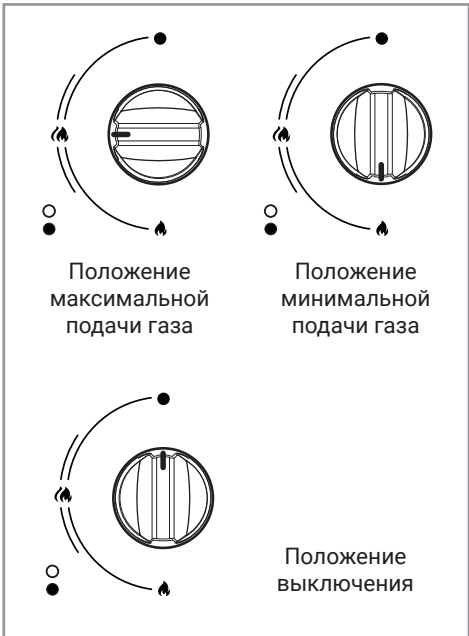
* В зависимости от модели.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

- Придавите ручку конфорки.
- Поверните ручку влево в положение максимальной подачи газа.
- Удерживайте ручку нажатой 3 секунды.



- Если за это время пламя не загорится, поверните ручки в положение выключения и повторите эту процедуру. В этот раз удерживайте ручку нажатой чуть дольше (но не более 10 секунд).





- Если пламя не загорелось через 15 секунд, выключите конфорку и откройте окно или дверь для проветривания. Прежде чем повторно зажигать конфорку, подождите по меньшей мере 1 минуту.
- Если пламя на конфорке случайно погаснет, поверните соответствующую ручку в положение выключения. Прежде чем повторно зажигать конфорку, подождите по меньшей мере 1 минуту.
- Во время работы конфорки может раздаваться легкий шипящий звук. Он не указывает на какую-либо неисправность.
- При первом включении варочной панели может появиться небольшой запах. Он не представляет никакой опасности, не указывает на неисправность и через некоторое время сам пропадет.

СИСТЕМА ГАЗ-КОНТРОЛЯ

- Система газ-контроля перекрывает подачу газа, если пламя на конфорке случайно погаснет, например, из-за сквозняка.
- Если в вашей модели газовой варочной панели предусмотрена система газ-контроля, после установки обязательно активируйте ее. Для этого выполните следующую процедуру:
 - Зажгите пламя на конфорке, как описано в предыдущем разделе.
 - Не отпускайте ручку, когда пламя появится, а продолжайте удерживать ее нажатой в течение 4 секунд.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

- Поверните ручку конфорки по часовой стрелке в положение выключения.
- Если в вашей модели варочной панели имеется система газ-контроля, то через несколько секунд после выключения конфорки вы можете услышать слабый звук, похожих на хлопок. Он не указывает на неисправность. Это звук отключения системы газ-контроля.

ОЧИСТКА ВЕРХНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ И РЕШЕТОК



Опасность взрыва!

Прежде чем приступать к работам по очистке газовой варочной панели, перекройте подачу газа газовым вентилем.

- Во избежание опасности ожога дождитесь остывания решеток и конфорок.
- Во время очистки не демонтируйте элементы системы газ-контроля и никакие компоненты, обеспечивающие герметичность системы подачи газа.
- Снимая конфорку, соблюдайте осторожность, чтобы не повредить свечу электроподжига: ее керамический корпус может легко треснуть.
- Протрите верхнюю поверхность варочной панели и решетки мягкой влажной тряпкой, а затем вытрите их насухо.

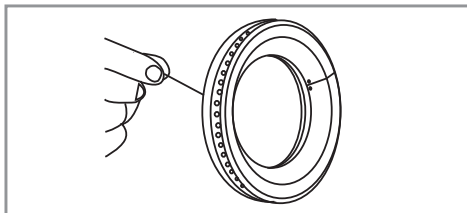


Ни в коем случае не используйте жесткие мочалки или губки, абразивные или коррозионно-активные чистящие средства. Не мойте решетки в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА КОНФОРОК

- Рассекатель пламени и отверстия в нем рекомендуется очищать не реже одного раза в месяц.
- Кроме того, рассекатель необходимо очистить, если пламя неровное или же оно отсутствует на некоторых из отверстий.

- Для прочистки отверстий в рассекателе пламени и удаления из них грязи и гари используйте стальную иглу.

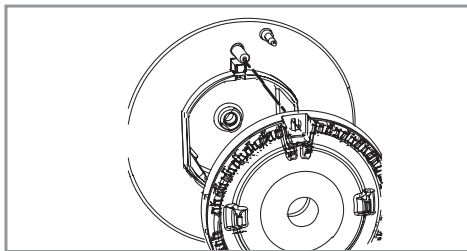


- Не мойте рассекатель пламени под струей воды и не погружайте его в воду. Прежде чем включать конфорку, убедитесь, что рассекатель пламени полностью сухой.
- Очистите свечу электроподжига и датчик системы газ-контроля мягкой щеткой.



Избегайте ударов по свече электроподжига и не прилагайте чрезмерные усилия — ее можно легко повредить.

- Завершив очистку, убедитесь, что все элементы конфорки полностью сухие, затем установите их на место в правильном порядке согласно инструкциям по установке.



- Царапины на поверхности варочной панели, а также повреждения, возникшие в результате нарушения инструкций по установке, не попадают под действие гарантии.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении проблем в работе устройства отключите подачу напряжения на него и, прежде чем обращаться в сервисный центр, выполните следующие несложные проверки. Зачастую проблема вызвана не поломкой, и ее можно устранить самостоятельно.

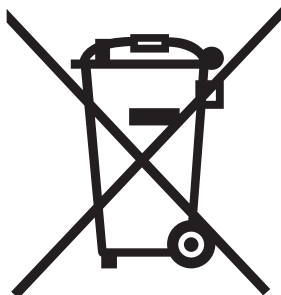
Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Конфорки не загораются. Пламя неровное или нестабильное.	Пламя может гореть неровно из-за неправильной настройки давления газа.	Обратитесь к специалисту для проверки.
Пламя на конфорке резко изменяется.	Вы неправильно установили отдельные компоненты конфорки.	Монтируйте конфорку правильно.
Для поджигания конфорки требуется больше времени.	Вы неправильно установили отдельные компоненты конфорки.	Монтируйте конфорку правильно.
Пламя гаснет сразу после появления.	Вы недостаточно долго или недостаточно сильно прижимали ручку конфорки.	Удерживайте ручку конфорки чуть дольше.
Решетка изменила цвет вокруг конфорки.	Это обычное явление, вызванное длительным воздействием высоких температур.	Используйте для очистки решетки специальное чистящее средство для ухода за деталями из металла.
Отсутствует подача напряжения на варочную панель.	Возможно, перегорел предохранитель.	Проверьте предохранитель и при необходимости замените его.
Не работает электроподжиг конфорки.	Между свечой электроподжига и конфоркой образовались остатки пищи или чистящего средства.	Разберите конфорку и тщательно и осторожно очистите эту область.
Конфорка выглядит грязной.	На конфорку в процессе использования постоянно попадает грязь.	Регулярно очищайте крышки конфорок специальным чистящим средством для ухода за деталями из металла.
При зажигании конфорки или во время ее работы слышны шумы.	Рассекатель пламени установлен неправильно.	Установите рассекатель пламени правильно.

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
При горении образуются длинные желтые языки пламени.	Некоторые отверстия в рассекателе пламени заблокированы.	Удалите грязь и гарь из отверстий в рассекателе пламени.
Пламя красного или оранжевого цвета.	Дисбаланс топливовоздушной смеси, повышенная влажность воздуха или низкое качество газа (много примесей).	Обратитесь в газовую службу.
Появился запах газа.	Газовый шланг износился, в нем появились трещины или иные повреждения.	Замените газовый шланг.
	Огонь на конфорке погас.	Подождите некоторое время и повторно зажгите конфорку.



Опасность травмы!

Не пытайтесь ремонтировать свою газовую варочную панель самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту, обладающему всеми необходимыми знаниями и навыками. Выполнение любых работ, требующих вскрытия корпуса варочной панели, лицами, не обладающими необходимыми полномочиями и квалификациями, может привести к серьезным последствиям.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное устройство не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это устройство ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы его приобрели. Продавец, возможно, сможет транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это устройство соответствует директиве ЕС 2011/56/EU по ограничению использования вредных веществ и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HG 430 BGK HG 430 WGK HG 430 BFK	HG 451 BFK HG 451 WGK HG 451 BGK	HGG 451 BFK HGG 451 WFK HGG 451 XFK HGG 451 BFK Nano Matt Glass	HGG 631 BGK
Параметры электросети	220–240 В~ 50 Гц	220–240 В~ 50 Гц	220–240 В~ 50 Гц	220–240 В~ 50 Гц
Номинальная мощность	3,6 Вт	3,6 Вт	3,6 Вт	3,6 Вт
Система газ-контроля	Нет	Нет	Да	Да
Вок-конфорка	Нет	Да	Да	Да
Суммарная тепловая мощность	5,75 кВт	G20: 6,35 кВт G30: 6,15 кВт	G20: 6,35 кВт G30: 6,15 кВт	G20: 6,35 кВт G30: 6,15 кВт
Габариты (ШхГхВ)	450 x 510 x 100 (мм)	450 x 510 x 100 (мм)	450 x 510 x 100 (мм)*	580 x 510 x 100 (мм)
Размер отверстия для встраивания (ШхГ)	425 x 475 (мм)	425 x 475 (мм)	425 x 475 (мм)	555 x 475 (мм)

* Глубина модели HGG 451 XFK составляет 500 мм.

ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНФОРОК

	Природный газ (G20) I2H(20), I2E(20)		Сжиженный газ (G30) I3B/P(30)	
	Тепловая мощность (кВт)	Диаметр форсунки (мм)	Тепловая мощность (кВт)	Диаметр форсунки (мм)
Вок-конфорка	3,6	1,45	3,4 (247 г/ч)	0,93
Большая конфорка	3,0	1,29	3,0 (218 г/ч)	0,87
Средняя конфорка	1,75	0,99	1,75 (127 г/ч)	0,65
Малая конфорка	1,0	0,76	1,0 (73 г/ч)	0,5
Давление газа	20 мбар		30 мбар	