

GRANADO

**ВБУДОВАНА ГАЗОВА
ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Дякуємо за придбання нашого продукту - вбудованої газової варильної поверхні. Перед її використанням, будь ласка, прочитайте ретельно цю інструкцію, щоб повною мірою скористатися її чудовою роботою.

Якщо Ви стикаєтесь з проблемами в процесі використання даного виробу, будь ласка, зв'яжіться з нами.

Дякуємо за покупку!

Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок при використанні і зберігайте її для подальшого звернення.

ЗМІСТ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	ст. 3
ОПИС ПРИЛАДУ І ЙОГО ОСНОВНИХ ДЕТАЛЕЙ	ст. 6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ст. 7
ВСТАНОВЛЕННЯ	ст. 7
ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ	ст. 9
АДАПТАЦІЯ КОНФОРК ДО РІЗНИХ ТИПІВ ГАЗУ	ст. 10
РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМУМУ ДЛЯ КОНФОРК	ст. 10
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ	ст. 11
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	ст. 12
ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	ст. 13
УТИЛІЗАЦІЯ	ст. 14

Даний побутовий пристрій відповідає положенням Директив і Регламентів Європейського Союзу:

2014/35/ЕС (низьковольтне обладнання)

2014/30/ЕС (електромагнітна сумісність)

2012/19/ЕС (утилізація відходів електричного та електронного обладнання)

2009/125/ЕС (скорочення енергоспоживання за рахунок екологічного дизайну)

2011/65/ЕС (обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні)

1935/2004/ЕС (матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами)

1907/2006/ЕС (виробництво, оборот і реєстрація всіх хімічних речовин)

2016/426/ЕС (обладнання, яке працює на спалюваному газоподібному паливі)

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріальної шкоди або заподіяти шкоду здоров'ю.

Перш, ніж використовувати прилад в транспортних засобах, призначених для відпочинку (сімейні автофургони і т.д.), також прочитайте уважно інструкцію з техніки безпеки та встановлення.

Використання даного приладу не за призначенням, порушення правил встановлення, експлуатації, очищення і заходів безпеки, а також недотримання температурних умов позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

При експлуатації приладу дотримуйтесь наступних правил безпеки:

- Прилад призначений для приготування і розігрівання їжі виключно в побутових умовах, може бути вбудований в кухонний гарнітур і повинен бути використаний тільки за призначенням. Не використовуйте його для інших цілей.

- Виймаючи прилад з упаковки, переконайтеся в його цілісності і відсутності пошкоджень. Приберіть пакувальні матеріали подалі від дітей. Після встановлення приладу правильно утилізуйте пакувальні матеріали відповідно до умов безпеки і навколишнього середовища.

- Прочитайте інструкцію перед початком експлуатації приладу.

- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.

- Не використовуйте адаптери, подовжувачі і «трійники» для підключення приладу.

- Деталі, що захищають струмоведучі або ізольовані частини приладу, повинні бути закріплені так, щоб їх було неможливо видалити без спеціальних інструментів.

- Вставляйте вилку шнура електроживлення в розетку тільки після установки приладу. Переконайтеся, що до вилки електроживлення є вільний доступ.

- Кожного разу перед включенням приладу оглядайте його. Якщо наявності пошкоджень приладу, мережевого шнура або газового шлангу ні в якому разі не включайте його в розетку, перекрийте подачу газу і викличте сервісну службу!

- Не використовуйте прилад на вулиці, не піддавайте його впливу дощу, вологи, прямих сонячних променів та іншим атмосферним явищам.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом і загоряння запобігайте потраплянню води на будь-яку частину приладу, а також стежте, щоб електропровід не торкався елементів що нагріваються.

- Прилад повинен бути підключений до електромережі через пристрій для ізоляції, що дозволяє від'єднувати від мережі всі контакти.

- Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром електроживлення або розеткою. При виникненні подібного випадку зверніться в сервісний центр для експертизи і ремонту. Заміна деталей і ремонт приладу не повинні здійснюватися користувачем.

- Не пошкоджуйте, не перекручуйте, не перегинайте, не наросцуйте шнур електроживлення. Не ставте на нього важкі предмети.

- Для відключення приладу від електромережі не тягніть за шнур електроживлення, беріться за вилку.

- При переміщенні, обслуговуванні, очищенні або ремонті прилад повинен бути повністю охолоджений і знеструмлений, вилка повинна бути вийнята з електромережі.

- Штори або легкозаймисті матеріали і меблі повинні знаходитися мінімум в 1 метрі від приладу.

- Переконайтеся, що приміщення, в якому буде встановлено прилад, правильно провітрюється (природне провітрювання або встановлена витяжка з витяжним каналом). При тривалому використанні газових приладів може знадобитися додаткова вентиляція (шляхом відкриття вікна або збільшення ступеня вентиляції). При цьому рекомендується уникати приміщень з сильними протягами, так як вони можуть загасити полум'я конфорок.

- Обов'язково своєчасно очищайте жирові фільтри витяжки. Накопичений жир також може спалахнути.

- Перед вмиканням приладу переконайтеся, що він правильно адаптований під необхідний тип газу, доступний у вашому регіоні (див. Відповідний розділ).

- При підключенні варильної поверхні до джерел скрапленого газу розміщення та експлуатація газових балонів повинні здійснюватися відповідно до правил пожежної безпеки.

- Якщо конфорка випадково згасла, вимкніть її за допомогою відповідної ручки управління і почекайте приблизно одну хвилину, перш ніж включити знову.

- Не ставте нестійкий або деформований посуд для приготування на конфорку щоб уникнути нещасного випадку. Він може перекинутись чи переповнитись.

- Завжди використовуйте посуд для приготування з відповідними діаметрами для зон приготування. Ніколи не використовуйте посуд меншого діаметру, ніж конфорки і не вмикайте зони приготування без розміщеного на них посуду.

- Не розміщуйте на одній конфорці посуд вагою понад 5 кг і понад 10 кг на всіх конфорках одночасно.

- Не накривайте нічим працюючий прилад, щоб уникнути загоряння. Ніколи не кладіть на нього і поруч з ним легкозаймисті речовини або вироби.

- Не залишайте дітей без нагляду при працюючому приладі.

- Цей пристрій не призначено для використання особами з обмеженими фізичними або розумовими можливостями (в тому числі дітьми до 8 років), а також особами, які не мають достатніх знань і досвіду для його використання, якщо не знаходяться під наглядом дорослої людини, відповідальної за їх безпеку.

- Діти не повинні грати з елементами приладу. Чистка приладу не може здійснюватися дітьми без нагляду дорослих людей.

- Не залишайте плиту без нагляду при використанні жиру або масла. Це може бути небезпечно і призвести до нещасного випадку або стати причиною пожежі.

- Під час експлуатації не торкайтеся до нагрівальних предметів, використовуйте прихватки.

- Не використовуйте прилад як стільницю або підставку для будь-яких предметів.

- Прилад необхідно вимикати після кожного використання.

- Не використовуйте варильну панель для обігріву приміщення або сушки одягу.

- Прилад слід утримувати в чистоті. Залишки їжі можуть спалахнути і привести до пожежі.

- Не використовуйте гострі металеві скребки, їдкі та абразивні чистячі засоби для чищення поверхні приладу і його елементів, так як вони можуть подрпати поверхню.

- Не використовуйте парострумінні очисники, так як проникаюча всередину приладу волога може призвести до ураження електричним струмом.

- Недотримання запобіжних заходів і безпеки може призвести до псування приладу, опіків, травм, ураження електричним струмом або пожежі.

- У разі виникнення несправностей слід завжди звертатися до авторизованих сервісних центрів, вказавши тип проблеми і модель вашого приладу. Некваліфікований ремонт знімає прилад з гарантійного обслуговування.

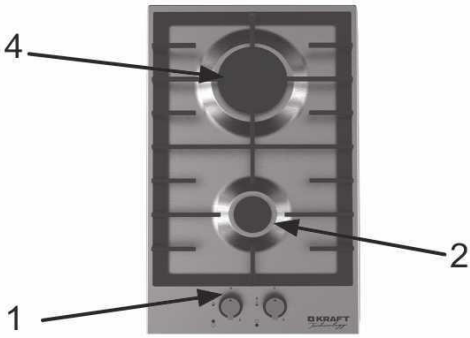
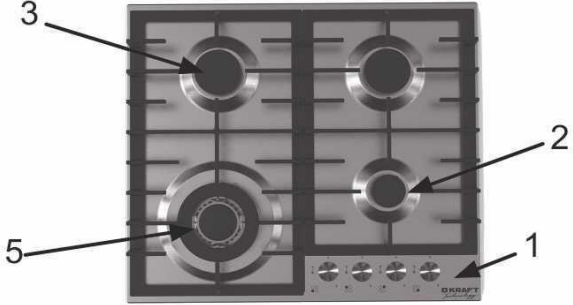
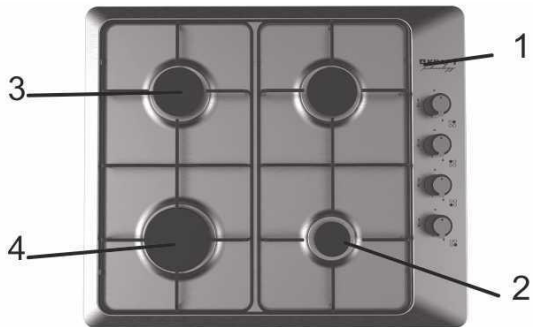
- Для ремонту приладу можуть бути використані тільки оригінальні запасні деталі.

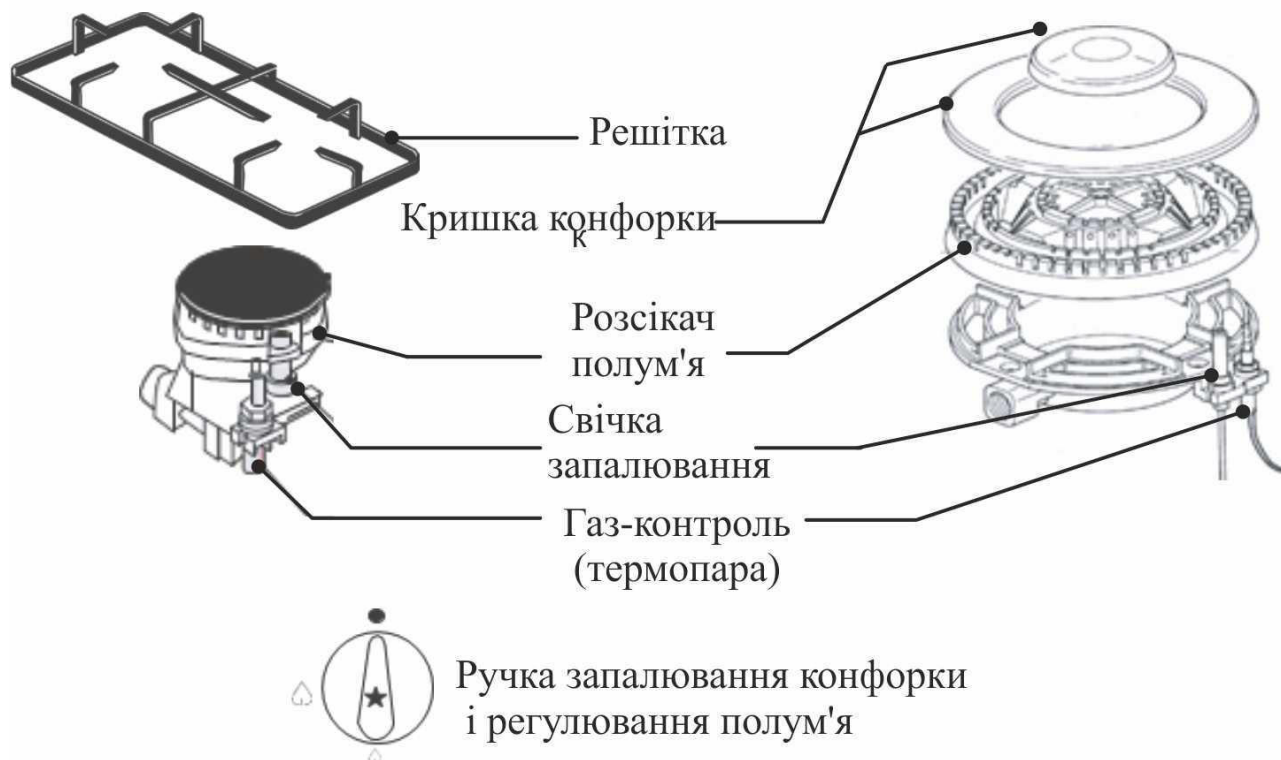
- Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, що виникли внаслідок неправильного використання приладу або недотримання запобіжних заходів і безпеки.

Важливо! Ніколи не перевіряйте герметичність з'єднань і наявність газових витоків за допомогою відкритого вогню!

Увага! При появі в приміщенні запаху газу необхідно негайно вимкнути всі конфорки, перекрити загальну подачу газу, відкрити вікна і до усунення витоків не робити ніяких дій, пов'язаних з відкритим вогнем. Заборонено палити і користуватися електричними приладами. Для усунення витоку рекомендується викликати аварійну газову службу.

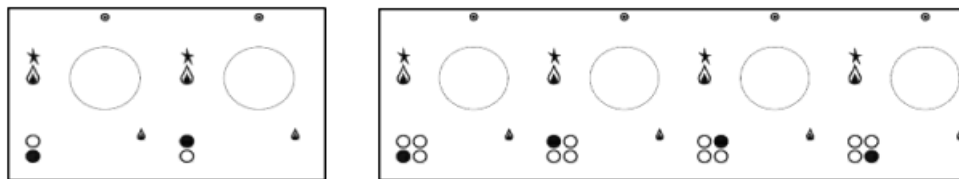
ОПИС ПРИЛАДУ І ЙОГО ОСНОВНИХ ДЕТАЛЕЙ

	GGH 61-114 INOX / GGH 62-114 BLACK GLASS 
GGH62-104 BLACK GLASS / GGH61-104 INOX 	1. Панель управління 2. Маленька конфорка (1000 Вт) 3. Середня конфорка (1750 Вт) 4. Велика конфорка (3000 Вт) 5. WOK-конфорка (3800 Вт)



Мал. 1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Мал. 2

Кількість ручок управління конфорками залежить від кількості газових конфорок на придбаній вами моделі (2 або 4 шт.).

- - відсутність подачі газу
- ★ - максимальна подача газу
- ▲ - мінімальна подача газу

Управління конфорками здійснюється наступним чином:

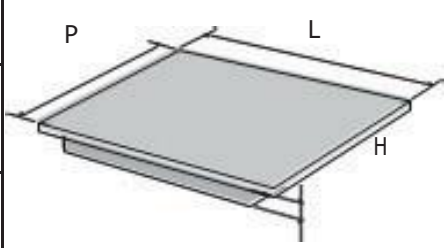
1. Для встановлення полум'я максимальної потужності повертайте ручки проти годинникової стрілки з положення «*» в положення «*» (помістіть покажчик у потрібне положення).
2. Для встановлення полум'я мінімальної потужності повертайте ручки за годинниковою стрілкою з положення «*» в положення «*» (помістіть покажчик у потрібне положення).

ВСТАНОВЛЕННЯ

ВАЖЛИВО: Прилад має бути встановлений кваліфікованим установником, який знайомий з діючими правилами установки.

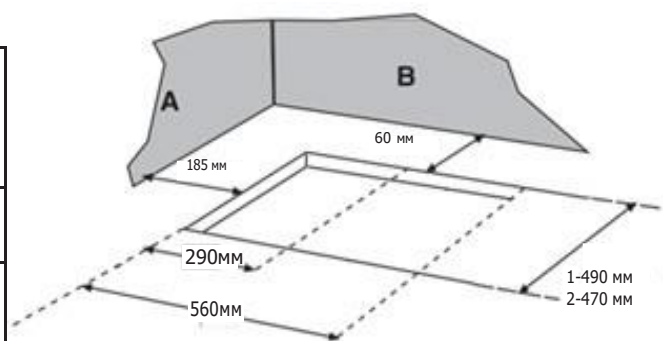
- Цей прилад слід встановлювати і використовувати в точній відповідності з інструкціями і цим посібником, діючими державними та місцевими стандартами і нормативами.
- Приміщення повинно бути добре провітрюваним, зі встановленою вентиляцією, подбайте про хороше провітрювання. Проконсультуйтеся з вашим кваліфікованим установником, якщо Ви сумніваєтесь в тому, яка вентиляція вам буде потрібна.
- Вентиляційні отвори повинні мати переріз не менше 100 см² і повинні бути захищені від випадкового блокування (захист з металевими ґратами або сітками).
- Потік повітря між сусідніми приміщеннями і приміщенням, де встановлений прилад, повинен бути вільним через постійні отвори (які можуть бути отримані шляхом збільшення зазору між дверима та підлогою).
- Кухонний гарнітур, в який буде встановлена панель, повинен бути стійким до температури на 65°C вище за температуру приміщення. Пластик або клейові панелі, які не стійкі до такого нагрівання, можуть деформуватись і пошкодитись.
- Переконайтесь, що прилад надійно закріплений в корпусі ваших меблів.
- Не рекомендується встановлювати прилад поблизу холодильників або морозильних камер, щоб не знизити їх продуктивність.
- Покупець несе відповідальність за установку приладу. Допомога, яка надається компанією виробником внаслідок некоректного встановлення, не включається в гарантію.

Варильна панель повинна бути встановлена, відповідно до вказівок на малюнку нижче. Розміри отворів для вбудовування представлені на малюнку, з мінімальною відстанню, яка повинна дотримуватися між отвором для вбудовування і бічною чи задньою стінами.

Серия варочной панели	L (мм)	P (мм)	H (мм)		
			сталь или эмалированное покрытие	стекло	
30	320	520	40	40	
60	590	520	40	40	

Отвори для установки

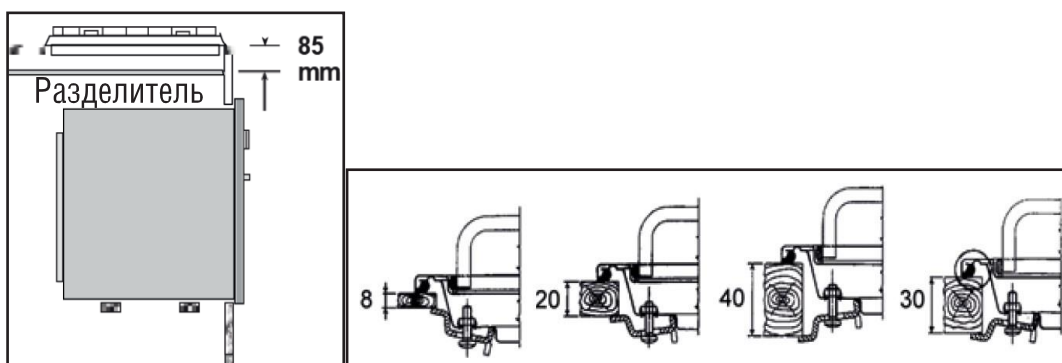
№	Серия панели	Размер отверстия (ШхГ)(мм)
1	30	290х490
2	60	560х490



A – бокова стіна

B – задня стіна

- Встановіть спеціальну ущільнювальну прокладку (в комплекті) на край варильної панелі, переконавшись, що кінці, які зустрічаються, не накладаються один на одного.
- Вставте варильну панель в отвір для установки, переконавшись, що вона розташовується по центру.
- Зафіксуйте панель за допомогою кріпильних кронштейнів.
- Сили гвинтів буде досить, щоб розрізати ущільнювальну прокладку і легко видалити її надлишок.
- Якщо над плитою встановлена витяжка, то мінімальна відстань від плити до витяжки має становити 600мм.
- Щоб уникнути надмірного перегріву, навіть якщо внизу немає печі, необхідно передбачити вільний простір, що має, щонайменше, розмір виїмки для вбудовування.



Мал. 3

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Прилад повинен бути підключений до джерела газу або балона у відповідності зі специфікаціями діючими стандартами і налаштований на відповідний тип доступного газу. Прилад налаштований на роботу з природним газом. Якщо тип доступного газу не відповідає типу, для якого встановлено прилад, замініть відповідні жиклери конфорок (в комплекті) на відповідні до використовуваного газу.

Для виконання цих операцій кваліфікованому фахівцю необхідно слідувати вказівкам, приведеним в розділі "Адаптація конфорок на різні типи газу".

Для безпечної установки і експлуатації переконайтесь, що тиск подачі газу відповідає значенням, наведеним у "таблиці характеристик конфорок та жиклерів".

Якщо в прилад подається зріджений балонний газ, переконайтесь, що регулятор тиску балона відповідає місцевим стандартам.

- Підключення до системи газу виконується за допомогою негнучкої металевої труби (мідної або сталеві) або гнучкої труби з нержавіючої сталі (UNI - EN14800) не піддаючи прилад навантаженню.
- Труба подачі газу в прилад обладнана гайкою, до якої приєднується колінчастий фітінг (в комплекті, різьба 1/2), що повертається відповідно до потреб установки.
- З протилежної сторони від колінчастого фітінгу під'єднується жорстка або гнучка металева підвідна труба (макс. довжина 2 м).
- Встановіть з обох кінців колінчастого фітінгу ущільнюючі прокладки (в комплекті), відповідно до діючих норм. У випадку демонтажу і повторного монтажу цих деталей обов'язково замініть прокладки на нові.



Мал. 4

Після установки приладу, переконайтесь, що газовий шланг не придавлений та не пошкоджений рухомими деталями.

Важливо: після завершення установки переконайтесь в тому, що газовий шланг не придавлений та не пошкоджений рухомими деталями, а також герметичність прокладок, для чого використовуйте мильний розчин, а не полум'я!

АДАПТАЦІЯ КОНФРОК ДО РІЗНИХ ТИПІВ ГАЗУ

Щоб пристосувати прилад до джерела газу, відмінного від того, для якого він був налаштований, виконайте наступні дії:

1. Приберіть решітки.
2. Зніміть кришки і розсікачі полум'я. За допомогою гайкового ключа на 7 мм відкрутіть і зніміть жиклери.
3. Замініть жиклери на відповідні, які поставляються разом з обладнанням (див. Таблицю характеристик пальників і форсунок).
4. Зібрати всі компоненти в зворотному порядку.

Якщо тиск газу, що використовується, відрізняється від передбаченого обладнання (або є змінним), необхідно встановити регулятор тиску на входному трубопроводі (прохідний газ), який відповідає стандартам.



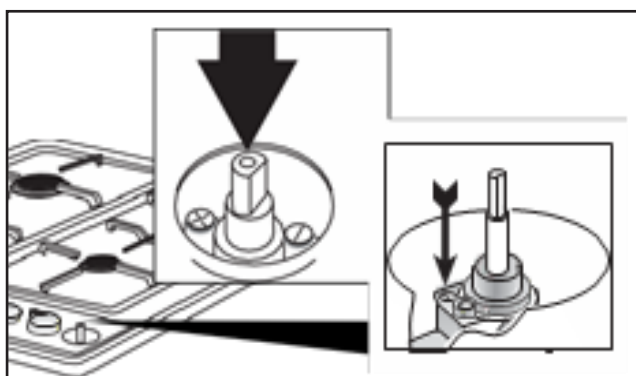
Мал. 5

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМУМУ ДЛЯ КОНФРОК

Перше регулювання мінімального рівня полум'я було виконано на заводі виробника. Після заміни жиклера або при особливих умовах тиску в мережі, знадобиться заново відрегулювати мінімум.

Регулювання мінімуму здійснюється в наступній послідовності:

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку управління до позиції мінімуму.
3. Зніміть ручку і, якщо встановлена, проміжну прокладку.
4. За допомогою викрутки відповідного розміру поверніть регулювальний гвинт, розташований збоку або всередині стрижня регулятора, поки полум'я не стане малим, але стійким.
5. Встановіть ручку назад і швидко поверніть її з максимального положення в мінімальне, перевіряючи, що полум'я не гасне.
6. Для пальників із запобіжним клапаном переконайтеся, що даного налаштування достатньо для підтримки нагріву термопари. В іншому випадку, збільшіть мінімальний рівень полум'я.



Мал. 6

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМУМУ ДЛЯ ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ

Щоб налаштувати мінімум для зрідженого газу потрібно повністю закрутити за годинниковою стрілкою гвинт, встановлений всередині або збоку стрижня клапана. Дії, описані вище, можуть бути виконані незалежно від позиціонування або кріплення варильної панелі до меблів.

Важливо! Конфорки не вимагають первинного регулювання.

Таблиця характеристик конфорок і жиклерів.

Категорія: II 2H 3B/P

Пальник (висота кришки, мм)	Теплова потужність (*) (кВт) G 30 / G 20	Рідкий газ		Природний газ	
		Вихід (г/год)	Інжектор	Вихід (л/год)	Інжектор
		G30 =G31	1/100 мм	G 20	1/100 мм
Потрійна конфорка (Ø = 131)	3,8	218	90	0,278	130
Швидка конфорка (Ø = 100)	3	207	85	0,264	115
Конфорка середньої швидкості (Ø = 76)	1,75	120	65	0,166	97
Допоміжна конфорка (Ø = 54)	1	65	50	0,91	72
Номінальний тиск живлення (мбар) (1 мбар ≅ 10 197 мм Н2О)		G30 = 28 – 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = 3 сухим газом і з більшою теплотворною потужністю (Hs) при 15°С і 1013,26 мбар					

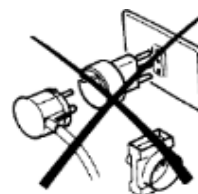
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Прилад, обладнаний трижильним кабелем живлення, що підключається до мережі змінного струму, напруга якого має відповідати даним, наведеним в таблиці технічних характеристик обладнання, розташованій в кінці інструкції і на обладнанні. Провід заземлення позначений жовто-зеленим кольором.

Пристрій має бути підключений до основної електричної мережі відповідно до чинних законів і правил.

Перед підключенням до мережі переконайтесь в тому, що:

- потужності від основної мережі достатньо для живлення приладу;
- система живлення заземлена відповідно до діючих правил;
- кабель електроживлення не торкається до елементів, що нагріваються.



Мал. 7

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути перевантаження мережі, не використовуйте інші прилади високої потужності в тому ж ланцюгу.

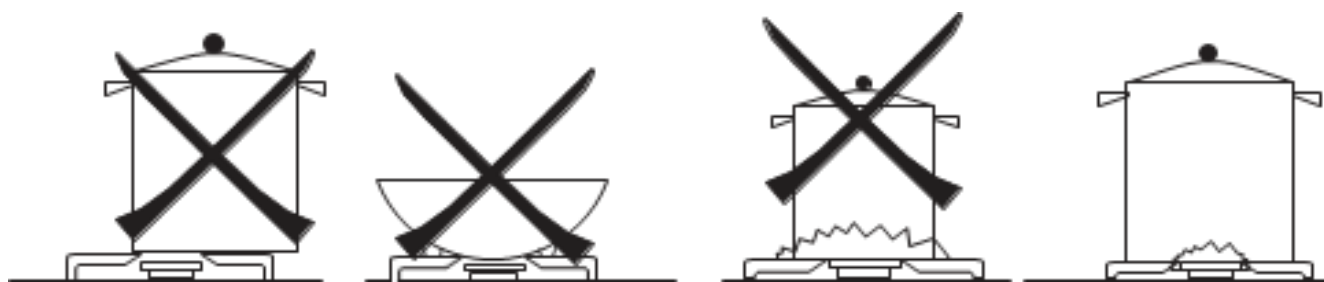
Виробник не несе відповідальності за будь-які прямі або непрямі збитки, викликані неправильною установкою або підключенням. Тому необхідно, щоб всі операції по встановленню і підключенню виконувались кваліфікованим персоналом відповідно до чинних місцевих і загальних правил.

УВАГА! Перед технічним обслуговуванням вироби слід повністю відключити від електроживлення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час роботи поверхня духової шафи сильно нагрівається і стає гарячою! Будьте обережні і не торкайтеся до нагрівальних елементів!

Для більш низького споживання газу використовуйте посуд для приготування з діаметром, відповідним для кожної конфорки, уникаючи полум'я, що виходить за межі дна посуду. Використовуйте тільки плоскодонний посуд.



Мал. 8

Конфорка (діаметр кришки) мм	Мінімальний діаметр посуду (мм)	Максимальний діаметр посуду (мм)
Маленька (Ø=55)	80	140
Середня (Ø=75)	140	200
Велика (Ø=100)	200	240
WOK (Ø=132)	240	280

Попередження: якщо скляна або склокерамічна поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом!

• Як тільки рідина закипить, зменшіть вогонь до рівня, достатнього для підтримки кипіння. Під час приготування їжі, при використанні жирів і масел, будьте дуже обережні.

- Подбайте про те, щоб посуд для приготування не виходив за межі варильної панелі і не розташовувалася близько до панелі управління.
- Заморожені страви повинні бути розморожені перед приготуванням.
- Горючі, легкозаймисті матеріали, повинні перебувати мінімум в 1 метрі від приладу.

УВАГА! Небезпека пожежі! Не залишайте предмети на поверхні конфорки. Ніколи не намагайтесь загасити вогонь/полум'я водою. Вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або покривалом з негорючого матеріалу.

ВАЖЛИВО! Прилад необхідно вимикати після кожного використання.

ОЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед очищенням вимкніть прилад від електромережі, переконайтесь, що він повністю охолов. Чистка приладу повинна здійснюватися на регулярній основі. Слід проявляти обережність під час проведення процедури очищення.

Щоб зберегти емальовану поверхню блискучою максимально надовго, прилад слід мити теплою водою з миючим засобом після кожного його використання.

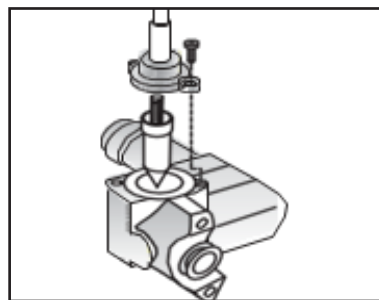
Після повного охолодження духовки видаліть залишки жиру за допомогою губки або вологої тканини і теплої мильної води. Не використовуйте абразивні серветки або губки, які можуть подрпати емаль.

УВАГА! Не використовуйте струмінь пари для чищення. Не використовуйте абразивні засоби.

Не використовуйте очисник високого тиску або пароструминні очисники, так як проникаюча волога може призвести до ураження електричним струмом.

Часто очищуйте розсікач полум'я конфорки окропом і миючим засобом, щоб видалити залишки жиру, які можуть блокувати вихід полум'я.

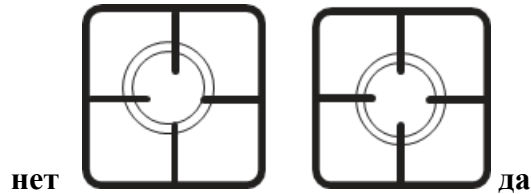
- Добре промивайте деталі з нержавіючої сталі водою і сушіть їх м'якою тканиною.
- Для очищення варильної панелі використовуйте злегка вологі губки і серветки.
- Не використовуйте занадто багато води, вона може проникнути у внутрішні частини приладу і пошкодити електричні деталі.
- Не занурюйте прилад у воду.



Мал. 9

- Решітки варильної панелі можна мити в посудомийній машині.
 - Для стійких плям використовуйте звичайні неабразивні миючі засоби.
 - Скляну плиту краще мити гарячою водою, уникаючи використання грубої тканини.
 - Не використовуйте металеві щітки та губки з абразивними поверхнями щоб уникнути пошкодження і корозії. Не використовуйте розчинники, токсичні очищаючі рідини.
- Якщо ручки стає важко повертати, зверніться до кваліфікованого фахівця, щоб їх змастити. Також зв'яжіться з кваліфікованим фахівцем для вирішення будь-яких інших проблем, які можуть виникнути під час використання.

Важливо! Після вилучення конфорок з варильної панелі для очищення, перед їх запалюванням рекомендуємо переконатися, що всі частини конфорок були правильно встановлені назад. Також після очищення або технічного обслуговування рекомендуємо перевірити наявність і стан всіх гумових прокладок. Якщо вони були зміщені, поверніть їх у правильне положення.



Мал. 10

УТИЛІЗАЦІЯ

Ваш пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна утилізувати і використовувати повторно. Якщо товар має символ із закресленим сміттєвим ящиком на колесах, це означає, що товар відповідає Європейській директиві 2002/96/ЄС.

Продукт не може бути утилізований разом із побутовим сміттям. Щоб запобігти можливій загрозі здоров'ю і навколишньому середовищу, продукт повинен бути утилізований в рамках затвердженого процесу утилізації електричного обладнання. Процедура утилізації продукту повинна здійснюватись відповідно до місцевим екологічним нормам. Ви можете отримати більш детальну інформацію про утилізацію, повторне використання та утилізацію продукту.



