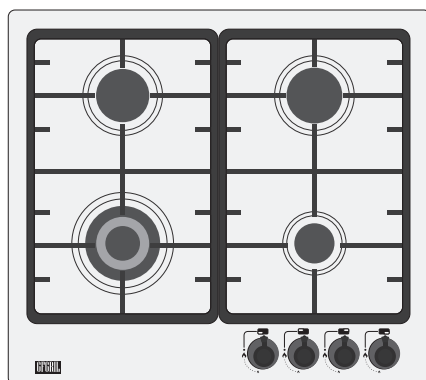
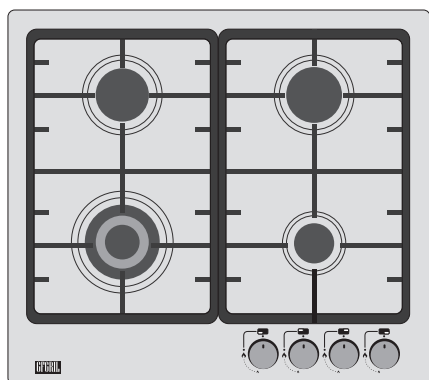


GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ГАЗОВАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ GF-HBG154IN, GF-HBG184, GF-HBG184B

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



www.gfgril.ru

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение газовой варочной панели GFGRIL.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества газовой варочной панели GFGRIL, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам установки, ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

Наша компания оставляет за собой право изменять содержание данного руководства без предварительного уведомления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!



Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований техники безопасности и правил эксплуатации прибора.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор предназначен исключительно для бытовых целей (приготовление/подогрев пищи) и не может применяться для обогрева помещения. Любое другое использование считается нарушением!

- Перед установкой убедитесь, что параметры газовой сети (вид и давление газа), а также электроснабжения соответствуют настройкам прибора!
- **Установка и подключение устройства должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.** Необходимо соблюдать действующие предписания и условия подключения местного газоснабжающего предприятия. Не пытайтесь установить прибор самостоятельно, это может привести к взрыву газа, пожару.
- **Подключение к электросети должен осуществлять квалифицированный специалист.** Розетка, к которой подключается устройство, должна быть заземлена и защищена предохранителем 16 А.
- **Давление, используемого Вами манометра, и газовый баллон, который Вы подключаете к своему прибору, должны соответствовать местным нормам.**
- Производитель не несет ответственности за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом.
- Использование газовой варочной поверхности ведет к образованию тепла и влажности в помещении. Помещение должно иметь хорошую вентиляцию: вентиляционные отверстия или вентиляционное устройство (вытяжку).
- Данный прибор нельзя подсоединять к дымоходу для отвода дымовых газов.
- Одновременное включение большой и маленькой конфорок нецелесообразно. Маленькие конфорки лучше использовать для варки, тушения, большие для жарения.
- Блюда с использованием большого количества масла/жира готовьте под постоянным контролем, так как есть опасность возгорания.

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя в пищу, спирт испаряется при высокой температуре и может произойти возгорание.
- Во время эксплуатации прибор и его контактные элементы нагреваются, поэтому следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагретых деталей.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы рядом с прибором, так как его края нагреваются во время работы.
- Не размещайте на варочную панель материалы, которые могут воспламениться.
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.
- Следите, чтобы все детали горелки были правильно установлены, и не используйте горелки, если пламя горит нестабильно.
- Перекрывайте газ в случае, если вы долго не будете использовать прибор.
- Не храните под прибором чистящие средства или аэрозоли, они легко воспламеняются.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола и не оставляйте какие-либо предметы/посуду на поверхности варочной панели. Острые предметы могут оцарапать поверхность.
- Не используйте посуду с шероховатым дном и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности, так как это может ее поцарапать.
- Запрещено готовить на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а так же пластиковой посуде.
- Сахар и другие сладкие продукты могут сильно повредить поверхность панели. Их необходимо немедленно удалять при помощи скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Если прибор неисправен или на нем есть видимые повреждения, его необходимо отключить от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратиться в сервисный центр.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Не пытайтесь внести изменения или вмешаться в конструкцию прибора, это может быть опасным.

Если Вам кажется, что произошла утечка газа, следуйте согласно следующим указаниям:

- Не включайте свет или какие-либо электрические приборы.
- Не пользуйтесь открытым огнем (зажигалки, сигареты и т.п.).
- Не используйте мобильный телефон.
- Прекратите использование прибора, перекройте газовый вентиль.
- Откройте окно для проветривания помещения.
- Свяжитесь со службой газа по телефону, перейдя в другое помещение.

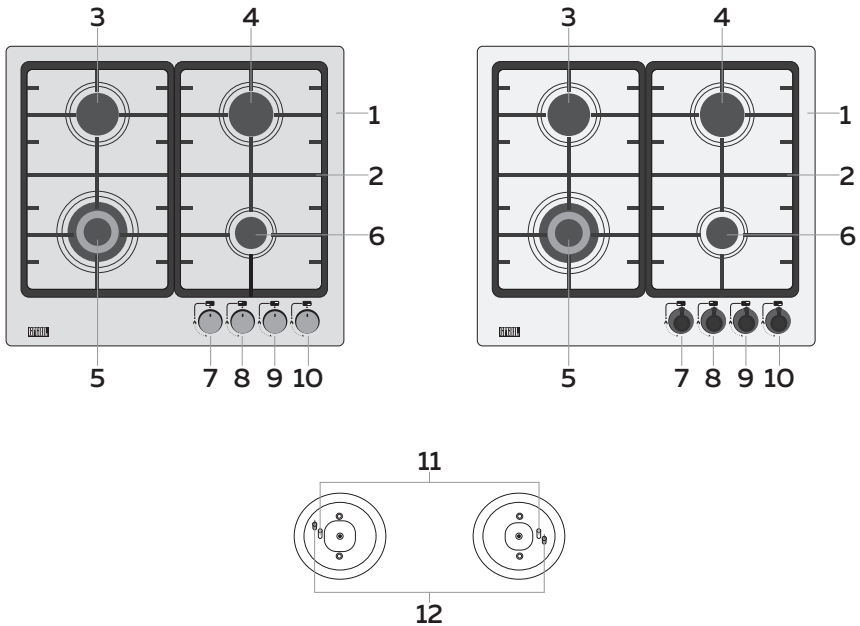
Безопасность детей

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не ознакомившимися с данной инструкцией. Необходимо следить, чтобы дети не играли с данным прибором. Дети не должны осуществлять очистку и пользовательское обслуживание прибора без присмотра взрослых.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей, при попадании в дыхательные пути они могут привести к удушью.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.



Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

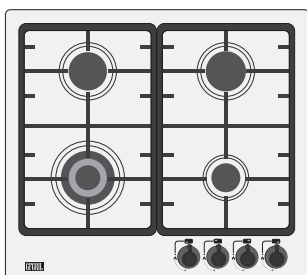
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Корпус панели
2. Решетки
3. Левая задняя конфорка 65 мм
4. Правая задняя конфорка 65 мм
5. Левая передняя конфорка WOK 85 мм
6. Правая передняя конфорка 50 мм
7. Левый передний регулятор
8. Левый задний регулятор
9. Правый задний регулятор
10. Правый передний регулятор
11. Электроподжиг
12. Газ контроль

Комплектация

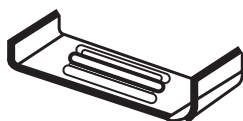
- Газовая варочная панель – 1 шт.
- Кронштейн – 4 шт.
- Уплотнительная лента – 1 шт.
- Крепежный винт – 4 шт.
- Форсунка горелки – 4 шт.
- Инструкция по эксплуатации и гарантийный талон



Газовая варочная панель



Инструкция по эксплуатации
с гарантийным талоном



Кронштейн



Уплотнительная лента



Крепежный винт



Форсунка горелки

УСТАНОВКА



Внимание! Данная инструкция предназначена для квалифицированных специалистов! Все операции по установке, наладке и адаптации должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний.

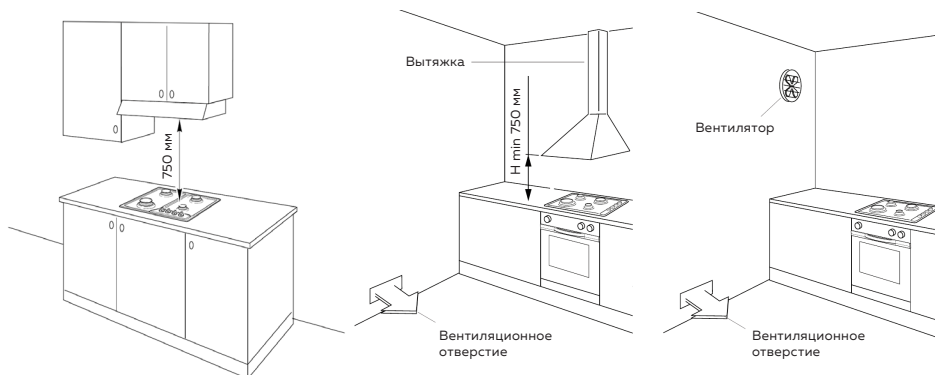
Данный прибор можно устанавливать только в хорошо проветриваемом месте, в соответствии с действующими нормами и инструкциями относительно вентиляции помещений. Подсоединять прибор к дымоходу для отвода дымовых газов нельзя. Перед проведением любых действий необходимо перекрыть подачу газа и электроэнергии к данному электроприбору.

Перед установкой изделия проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте, если ваш прибор поврежден. Поврежденный прибор может представлять собой опасность.

Перед началом установки

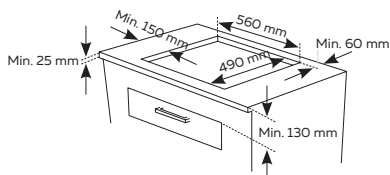
- Мебель, соприкасающаяся с варочной панелью, должна быть изготовлена из невоспламеняющихся, термостойких материалов (минимальная температура 90 °C). Облицовочные слоистые покрытия и закрепляющий их клей должны быть термостойкими (минимальная температура 100 °C).
- Перед установкой убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление), а также электроснабжения, соответствуют настройкам прибора. Параметры настройки прибора приведены на этикетке прибора.
- Данный прибор нельзя устанавливать над холодильниками, стиральными машинами, посудомоечными машинами и другой подобной техникой.
- При монтаже варочной панели над духовым шкафом, духовой шкаф должен иметь функцию принудительной вентиляции. Проверьте размеры духового шкафа по руководству по монтажу.
- В помещении, где будет установлен данный прибор, должна быть обеспечена естественная вентиляция достаточного количества воздуха для обеспечения надлежащего сгорания газа. Естественный поток воздуха должен генерироваться в результате непосредственного поступления снаружи через канал, который имеет рабочее пространство не менее 100 см². Если прибор не оснащен предохранительным клапаном, то канал должен иметь рабочее пространство не менее 200 см². Обеспечьте достаточную вентиляцию кухни, держите открытыми вентиляционные отверстия или установите вытяжку. При монтаже вытяжки необходимо соблюдать указания в руководстве по монтажу и обязательно выдерживать минимальное расстояние 750 мм до варочной панели по вертикальной оси.

- При использовании варочной поверхности в течение длительного периода времени, вентиляция должна быть интенсивной, можно открыть окно или увеличить скорость работы вытяжки.
- Необходимый для сжигания объем воздуха составляет $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на каждый кВт для установленной мощности (газа).



Подготовка мебели

- Минимальное расстояние от рабочей поверхности до прилегающих по сторонам навесных шкафов 400 мм, при условии, что их края не нависают над варочной панелью. Если это расстояние меньше 400 мм, то шкаф должен быть размещен на расстоянии не менее 50 мм от внешнего края варочной панели.
- Прорежьте в столешнице отверстие нужных размеров. Размер выреза в столешнице должен соответствовать значениям, приведенным на рисунке ниже. Не допускается установка прибора на каких-либо других предметах.



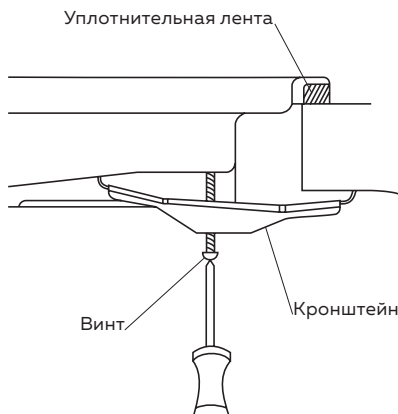
- Если монтаж прибора выполнен без установки под ним духового шкафа, то между нижней поверхностью варочной панели и следующим слотом должна располагаться разделительная панель из невоспламеняющегося материала (например, из металла или фанерного листа) на расстоянии не менее 10 мм.
- Если столешница выполнена из дерева, покройте поверхность среза специальным герметиком, чтобы защитить ее от действия влаги.

Монтаж прибора

- Удалите всю упаковку.
- При установке варочной панели используйте защитные перчатки.
- Снимите решетки, крышки конфорок, рассекатели пламени и осторожно переверните прибор дном вверх, поместив его на мягкую ткань. Позаботьтесь, чтобы свечи зажигания и устройства контроля пламени не повредились.
- Наклейте уплотнительную ленту на столешницу по контуру отверстия для варочной панели. Она должна проходить по краю выреза таким образом, чтобы концы уплотнителя не перекрывали друг друга, то есть со стыковым соединением. Правильная установка уплотнителя обеспечит полную защиту от просачивания жидкости. Толщина уплотнительной ленты 3 мм. Ширина – 10 мм.

!Не используйте силиконовый герметик для уплотнения отверстия. Это приведёт к трудностям при удалении прибора из углубления в будущем, особенно, если он нуждается в ремонте.

- Возьмите из пакета с принадлежностями кронштейны и привинтите их как показано на рисунке так, чтобы они могли свободно вращаться.



- Вставьте варочную панель в подготовленное отверстие и выровняйте ее, так чтобы она занимала место четко по центру.
- Нажмите на края панели так, чтобы варочная панель оперлась на край столешницы по всему периметру.
- Полностью затяните винты, чтобы зафиксировать варочную панель. Положение зажимов зависит от толщины столешницы

Подключение к газу

Данная варочная панель имеет заводскую настройку для использования с магистральным, природным газом (NG), но может работать и на сжиженном, баллонном газе. **Переключение между различными типами газа должно осуществляться исключительно компетентным специалистом.**

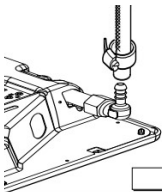
Подключение сжиженного, баллонного газа (LPG) осуществляется с помощью газового шланга. Шланг должен быть зафиксирован в месте подключения с помощью подходящего элемента крепления (например, металлического хомута). Шланг должен быть коротким и абсолютно герметичным. Длина шланга не должна превышать макс. 1,5 м. Соблюдайте действующие директивы. Заменяйте газовый шланг не реже одного раза в год.

Соедините металлический хомут со шлангом, который идет от газового баллона. Другую сторону шланга фиксируем в месте подключения на газовой панели до конца. После этого затяните металлический хомут с помощью отвертки.

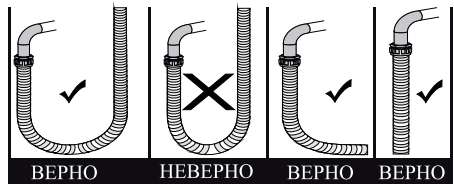
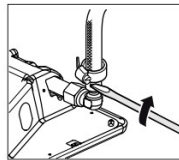
Примечание! Регулятор давления, установленный в газовом баллоне, должен быть рассчитан на 300 мм вод.ст.



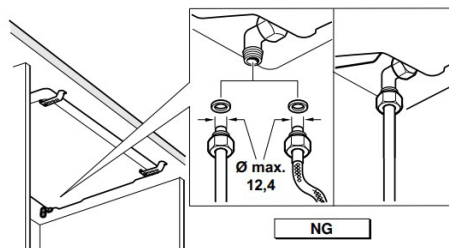
Внимание! Газовый шланг и электрический кабель не должны располагаться рядом с зоной высокой температуры. Обратите внимание на угол загиба газового шланга, он должен быть большим, чтобы не возникло поломки и утечки газа.



LPG



При использовании природного газа (NG) подключение осуществляется с помощью газовой трубы или безопасного газового шланга с резьбовыми соединениями на обоих концах. Установите газовую трубу или безопасный газовый шланг с резьбовым соединением (ключ на 24) и новым уплотнителем на соединительном элементе и плотно затяните. После выполнения подключения проведите проверку герметичности при помощи мыльного раствора или газ-детектора, если есть утечка, появится пена. При проверке утечки газа, не пользуйтесь зажигалками, спичками, огнем и им подобными вещами.



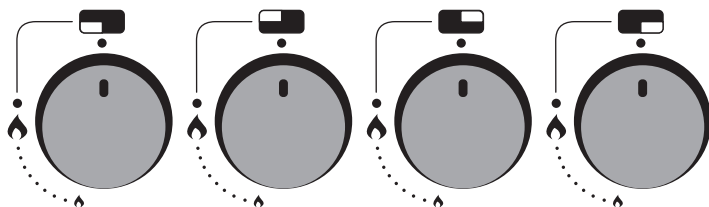
Подключение к электросети

- Перед подключением прибора к источнику питания, убедитесь, что напряжение и значение силового кабеля на шильде прибора соответствуют напряжению вашей сети. Прибор рассчитан на напряжение электросети 220 - 240 В. Для подключения необходимо наличие предохранителя на 16 А.
- В целях безопасности разрешается подключать этот прибор только к электрической сети с заземлением. Если розетка с заземлением не соответствует предписаниям, защита от поражения электрическим током не гарантируется и производитель не несет ответственности за ущерб, принесенный в результате несоблюдения данного правила.
- Провода в сетевом кабеле окрашены в соответствии с маркировкой: - Желтый/Зеленый - заземление «РЕ»; - Синий - нейтраль «N»; - Коричневый - фаза «L». Провод, окрашенный желтым и зеленым цветом, должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой «e» или символом заземление.
- Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими предписаниями. Розетка должна быть легкодоступна, чтобы прибор в случае необходимости можно было быстро отключить от электросети.

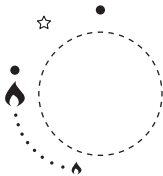
ПОРЯДОК РАБОТЫ

Распределение газа по конфоркам осуществляется регуляторами, расположенными на панели управления.

Панель управления



Около каждого поворотного регулятора на панели управления располагается рисунок, показывающий, к какой конфорке он относится.

	Газ выключен	
	Максимальное пламя	
	Минимальное пламя	
	Зажигание	

Модели, описанные в данной инструкции, оборудованы предохранительным клапаном (газ контроль), который обеспечивает автоматическое прерывание подачи газа в случае затухания пламени, независимо от причины и электроподжигом.

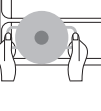
Зажигание конфорок

- Нажмите на поворотный регулятор конфорки, которую вы хотите зажечь, и, удерживая его нажатым, поверните против часовой стрелки в положение зажигания. Сработает автоматическое зажигание конфорки.
- После того, как загорелось пламя, Вы должны удерживать ручку управления нажатой в течение еще нескольких секунд, для того, чтобы включилась защитная система, и газ не потух после того, как вы отпустите ручку. Затем установите нужный уровень и отпустите ручку, пламя из конфорки будет гореть стабильно.
- Если по прошествии 15 секунд конфорка не загорится, остановите работу варочной поверхности, выключите конфорку и проветрите помещение от газа. Ждите минимум 1 мин, прежде чем снова зажигать конфорку.
- Когда пламя начнет гореть стабильно, для того, чтобы отрегулировать интенсивность пламени, поворачивайте регулятор против часовой стрелки до тех пор, пока пламя не будет на подходящем уровне. Позиция ручки должна быть в пределах между максимальным и минимальным уровнем.
- Для выключения конфорки поверните ручку управления по часовой стрелке до черного кружка в положение «Выключено».
- Электроподжиг работает только при включении варочной поверхности в электросеть. В случае отсутствия электричества, конфорку можно зажечь при помощи спички.

Правила использования конфорок

- Прежде чем включить устройство, проверьте, какой из регуляторов относится к данной варочной поверхности. Кастрюли и сковороды всегда лучше устанавливать сверху варочной поверхности до включения конфорки и убирать с плиты после выключения.
- Пользуйтесь только посудой с идеально ровной поверхностью дна (обратите внимание на сковороды из чугуна). Удостоверьтесь в том, что дно кастрюли или сковороды чистое и сухое.
- Диаметр дна кастрюли/сковородки должен совпадать с диаметром конфорки.

Конфорка	Диаметр используемой посуды (макс)	! Не используйте посуду, дно которой полностью перекрывает конфорку
Малая	120 - 180 мм	
Средняя	200 - 220 мм	
Большая WOK	280 - 300 мм	

НЕТ		ДА	
	Не используйте посуду маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно попадать на бока посуды.		Используйте подходящую для конфорки посуду, чтобы избежать чрезмерных затрат газа и выцветания посуды.
	Избегайте готовить без крышки или с полуоткрытой крышкой – это повышает энергопотребление.		Накрывайте посуду крышкой.
	Не используйте посуду с выпуклым или вогнутым дном.		Используйте кастрюли и сковородки с толстым ровным дном.
	Не ставьте посуду на край конфорки – она может перевернуться.		Ставьте посуду прямо над конфоркой, не сбоку.
	Ни в коем случае не ставьте посуду на саму конфорку.		Ставьте посуду на решетку.
	Ничего не кладите между посудой и подставками (напр., рассекагель, асбестовый мат), т.к. это может серьезно повредить панель.		
	Не используйте очень тяжелую посуду и не ударяйте панель тяжелыми предметами.		
			Будьте осторожны при снятии посуды с панели, так как ручки могут быть нагреты слишком сильно.

ЧИСТКА И УХОД

Обеспечение регулярного ухода за варочной панелью продлевает срок ее службы, сокращая к минимуму возникновение общих возможных проблем.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед началом технического обслуживания и очистки варочной панели отключите ее от электрической сети. Имеется опасность поражения электрическим током!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед проведением очистки варочной панели дайте остыть ей. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!



Для очистки прибора не используйте чистящие средства с использованием пара!

Чистка поверхности варочной панели

- После каждого использования варочной панели рекомендуется очищать ее, удаляя все попавшие на нее остатки пищи с помощью моющего средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки. После очистки тщательно протрите сухой тканью, удаляя все возможные остатки пищи. Это предотвратит горение этих остатков пищи при последующем использовании варочной панели.
- Не используйте абразивные и едкие средства или чистящие средства на основе хлора для чистки поверхности варочной панели. Используйте мягкую ткань, предварительно смоченную в мыльном растворе, и жидкие (не оставляющие царапин) моющие средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Чтобы очистить поверхности вашей варочной панели, не используйте материалы, которые могут повредить поверхность, например, твердые абразивные чистящие средства, ножи, чистящую проволоку или отбеливатели.
- Если прибор не очищается в течение длительного периода времени и на нем со временем скопились коричневые загрязнения, вы можете в соответствии с рекомендациями производителя использовать средства для удаления жира, которые доступны на рынке.
- Выключите все горелки и дайте им остыть.
- Сразу же удаляйте соленую пищу или жидкости с панели варочной

поверхности, чтобы избежать риска коррозии.

- Части прибора из нержавеющей стали могут обесцвечиваться со временем. Это нормально, т.к. они подвергаются высоким температурам. Очищайте эти детали при помощи средства, которое подходит для нержавеющей стали.
- Все эмалированные части необходимо очищать мягкой тканью и специальным средством для эмалированных поверхностей.
- Хорошо высушите панель после очистки.

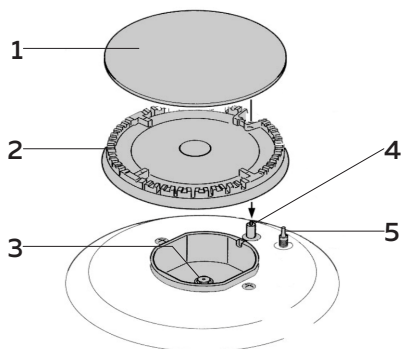
Чистка решеток и панели управления

- Очистите поворотные регуляторы влажной тканью. Если грязь впиталась, предварительно замочите регуляторы в теплой воде. Вытрите насухо.
- Снимите решетки и промойте их в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Вытрите решетки насухо и установите их на прежнее место.
- Покрытые эмалью решетки, нельзя мыть в посудомоечной машине.

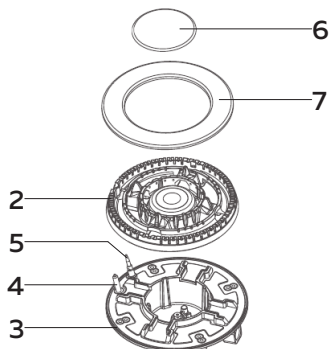
Очистка и сборка конфорок

- Для очистки горелок снимите крышки конфорок и рассекатели пламени, потянув их вверх и в сторону от основания.
- Замочите их в горячей воде с моющим средством или небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем вытрите конфорки насухо. Убедитесь, что отверстия рассекателей пламени чистые и абсолютно сухие.
- Протрите фиксированные части чаши конфорок влажной тканью и потом сухой.
- Аккуратно протрите устройства зажигания и контроля пламени слегка влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Перед тем, как вернуть горелки на место, убедитесь, что отверстия не засорены.
- **Чтобы не нанести вреда системе электроподжига, не пользуйтесь плитой без конфорок! После очистки соберите детали в правильном порядке, как указано на рисунке. Не перепутайте верх и низ. Фиксаторы должны точно входить в соответствующие пазы. Правильно собранная конфорка должна быть неподвижна.**

Конфорка с одним рядом пламени



Конфорка с тройным рядом пламени (WOK)



Сборка конфорок

- 1. Конфорка с тройным рядом пламени (WOK)** – отличается повышенной мощностью. Такая конфорка поможет сократить время готовки, равномерно обжарить ингредиенты и сохранить их полезные свойства.

Установите малую крышку конфорки (6) на рассекаль пламени (2). Установите рассекаль пламени (2) на основание (3) так, чтобы устройство зажигания (4) и устройство контроля пламени (5) проходили через соответствующие отверстия рассекаля пламени, затем поместите большую крышку (7) на рассекаль (2).

- 2. Конфорка с одним рядом пламени**

Разместите рассекаль пламени (2) на основание конфорки (3) так, чтобы устройство зажигания (4) и устройство контроля пламени (5) проходили через соответствующие отверстия рассекаля пламени. Расположите крышку конфорки (1) на рассекаль пламени (4) так, чтобы выступы попали в соответствующие пазы.

Перенастройка на другой вид газа



Перевод прибора на другой вид газа может быть осуществлен только специалистом в соответствии с указаниями данного руководства. Неправильное подключение и установка параметров могут стать причиной серьезных повреждений прибора. Производитель прибора не несёт ответственности за повреждения подобного рода.



Внимание! После перенастройки на другой вид газа следует наклеить на дно прибора наклейку с данными о виде газа и звёздочкой с надписью «СОБЛЮДАТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНО».

Эта плита имеет заводскую настройку для использования с природным газом NG. Перед монтажом прибора осведомитесь о виде и давлении газа местной газовой сети. Перед запуском прибора убедитесь в том, что все установки были выполнены верно. Вся информация о параметрах подключения содержится на типовой табличке, на нижней стороне прибора.

Для пользования другими типами газа, кроме указанных на информационной табличке, потребуется поменять форсунки (жиклеры). Выбирая форсунки для замены, пользуйтесь рекомендациями таблицы со спецификацией форсунок. Определяющим фактором форсунки, является диаметр в мм нанесенный на корпус форсунки.

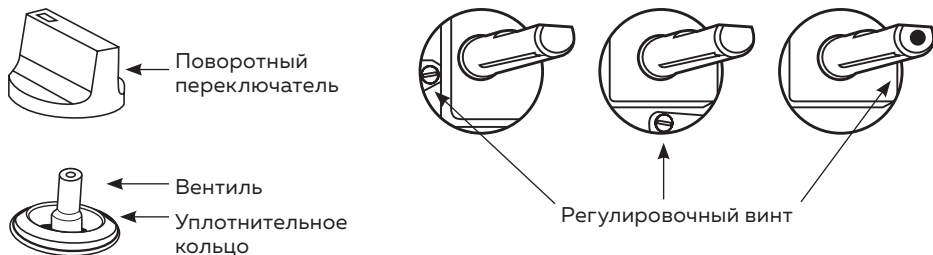


Замена форсунок

- Снимите решетку, крышку конфорки и рассекатель пламени.
- Пользуясь торцевым ключом выверните форсунки (жиклеры) и замените их на другой тип в соответствии с типом газа (см. на рисунке).



- Аккуратно соберите все компоненты газовой варочной поверхности в обратном порядке.
- После переустановки форсунок, отрегулируйте пламя на минимальный уровень. Отсоедините регулятор газа. С помощью винта, находящегося внутри рукоятки крана, выполните регулировку: для снижения пламени закрутите винт, для увеличения ослабьте. Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей горелки является ровным и правильным, а его высота составляет примерно 3—4 мм.



Внимание! После перенастройки на новый тип газа, необходимо провести тест работоспособности и тест на утечку газа (при помощи мыльного раствора или газ-детектора). Не разбирайте и не ремонтируйте вентили поворотных переключателей. В случае их неисправности, заменяйте их целиком. Перед сборкой конфорок убедитесь, что форсунки не засорены. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Параметры форсунок

Модели GF-HBG154IN_GF-HBG184_GF-HBG184B			
Конфорука	малая	средняя	большая WOK
Класс газа	LPG G-30	LPG G-30	LPG G-30
Давление (мбар)	30	30	30
Форсунка (мм)	0,5	0,65	0,96
Модели GF-HBG154IN_GF-HBG184_GF-HBG184B			
Конфорука	малая	средняя	большая WOK
Класс газа	NG G-20	NG G-20	NG G-20
Давление (мбар)	20	20	20
Форсунка (мм)	0,72	0,97	1,3

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не зажигается	Нет искры.	Проверьте подачу электроэнергии.
	Конфорка собрана неверно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
	Подача газа перекрыта / нет газа в баллоне.	Откройте подачу газа / замените газовый баллон.
	Перегнут газовый шланг.	Выровняйте или замените шланг.
Плохо зажигается	Подача газа открыта частично.	Откройте подачу газа / проверьте газовый баллон.
	Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
	Свеча зажигания загрязнена.	Протрите сухой тканью.
	На конфорку попала влага.	Насухо протрите тканью.
	Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
Шум, возникающий при зажигании или горении	Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
Пламя гаснет в процессе использования панели	Продукт приготовления закипел, содержимое вылилось наружу и потушило пламя.	Выключите конфорку, подождите минуту, попробуйте зажечь снова.
	Сильный сквозняк потушил пламя.	Устраните сквозняк.
	Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
Пламя желтого цвета	Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
	Используется неправильный тип газа.	Проверьте, какой газ используется.
Неровное пламя / сильное пламя	Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
	Проблемы с газовым баллоном.	Проверить / заменить газовый баллон.
	Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
Запах газа	Утечка газа.	Прекратите использование прибора и перекройте вентиль подачи газа. Откройте окно, чтобы проветрить. Свяжитесь со службой газа.
	Поврежден газовый шланг.	Заменить шланг.
Не работает электроподжиг	Не поступает электроэнергия.	Проверьте электрический кабель.
		Проверьте наличие электричества в розетке.

Если проблему решить не удалось, обратитесь в сервисный центр. Прибор не требует какого-либо специального обслуживания, но рекомендуется не реже чем один раз в 2 года приглашать специалистов для проверки и осмотра устройства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	GF-HBG1541N	GF-HBG184	GF-HBG184B
Напряжение питания и частота:	220-240 В~, 50-60 Гц	220-240 В~, 50-60 Гц	220-240 В~, 50-60 Гц
Номинальная мощность:	1,5 Вт	1,5 Вт	1,5 Вт
Тип и давление газа:	NG 20 мбар	NG 20 мбар	NG 20 мбар
Номинальная тепловая мощность ΣQ_n : 7	7,25 кВт	7,25 кВт	7,25 кВт
Расход газа:	0,704 м³/ч	0,704 м³/ч	0,704 м³/ч
Количество конфорок:	1 маленькая, 2 средние, 1 большая WOK	1 маленькая, 2 средние, 1 большая WOK	1 маленькая, 2 средние, 1 большая WOK
Размер конфорок:	маленькая – 50 мм, средняя – 65 мм, большая WOK – 85 мм	маленькая – 50 мм, средняя – 65 мм, большая WOK – 85 мм	маленькая – 50 мм, средняя – 65 мм, большая WOK – 85 мм
Тепловая мощность и расход газа для конфорок:	маленькая – 0,95 кВт / 0,090 м³/ч, средняя – 1,75 кВт / 0,167 м³/ч, большая WOK – 2,80 кВт / 0,280 м³/ч	маленькая – 0,95кВт / 0,090 м³/ч, средняя – 1,75 кВт / 0,167 м³/ч, большая WOK – 2,80 кВт / 0,280 м³/ч	маленькая – 0,95 кВт / 0,090 м³/ч, средняя – 1,75 кВт / 0,167 м³/ч, большая WOK – 2,80 кВт / 0,280 м³/ч
Тип поверхности:	Нержавеющая сталь	Эмалированная сталь	Эмалированная сталь
Тип решеток:	Чугунные прямые	Чугунные изогнутые	Чугунные изогнутые
Размер прибора Ш x Д:	510*580 мм	510*580 мм	510*580 мм
Размер ниши для встройки Ш x Д:	490*560 мм	490*560 мм	490*560 мм
Вес нетто/брутто:	9,30 кг / 9,56 кг	9,30 кг / 9,56 кг	9,30 кг / 9,56 кг

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке, учитывая при этом предупреждающие знаки на коробке относительно условий транспортировки.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °C и относительной влажности не более 80 %.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими. В случае отсутствия оригинальной коробки, упакуйте устройство так, чтобы оно не имело возможности повредиться.
- Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 2 года. 7. Срок службы – 7 лет. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «МИЛЕН ТЕКНОЛОДЖИ САНАИ ВЕ ТИКАРЕТ АНОНИМ СИРКЕТИ» Адрес: Великой – Ялыбою ОСБ Махаллеси 85. Кад. № 8/А Черкезкой / ТЕКИРДАГ, Турция Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» Адрес: 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 класс защиты I 	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____ Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ М.П.
---	--