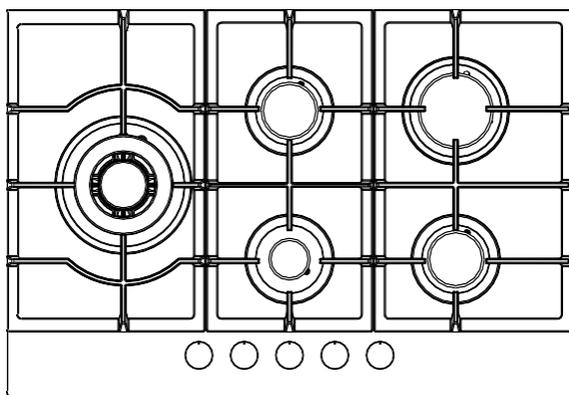


Газовая варочная поверхность

Руководство по установке и эксплуатации

PGA 755 WGC-T BL

PGA 755 WGC-T WH



Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением варочной панели компании АКРО.

Продукция нашей компании будет служить Вам очень долго. Мы рекомендуем Вам потратить некоторое время, чтобы прочитать это Руководство по установке и эксплуатации данной поверхности.

Производитель оставляет за собой право, по мере необходимости, вносить изменения, не влияющие на основные характеристики и безопасность изделия.

Оглавление

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ	11
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
МОНТАЖ	14
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Пожалуйста, прочтите данное руководство пользователя перед началом установки и использования газовой варочной панели.
2. После прочтения сохраните данное руководство для дальнейшего обращения к нему. Если панель была продана или передана новому пользователю, убедитесь, что в комплекте с панелью находится данное руководство.
3. Производитель не несет никакой ответственности, если меры безопасности, указанные в данном руководстве, не соблюдаются.
4. Приведенные ниже графические изображение сделаны для того, чтобы указания по безопасности были легко поняты, а Вы могли предотвратить любые несчастные случаи, связанные с неправильным использованием прибора.
5. Внимательно прочтите содержимое следующих пунктов и убедитесь, что Вам все понятно.

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

- 1). Не включайте свет.
 - 2). Не включайте какие-либо электрические приборы.
 - 3). Не используйте мобильный телефон.
-
1. Прекратите использование прибора, перекройте газовый вентиль.
 2. Откройте окно для проветривания помещения.
 3. Свяжитесь с нашим сервисным центром по телефону, перейдите в другое помещение



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Топливный газ содержит меркаптан, поэтому в случае утечки газа Вы сможете почувствовать его (запах гнилого чеснока, тухлого яйца), даже если соотношение газа к воздуху 1:1000.

1. Данная варочная панель предназначена только для бытового приготовления пищи. Она не предназначена для коммерческого или промышленного назначения.
2. Перед установкой варочной панели убедитесь, что газовое и электрическое питание соответствуют значениям, указанным в технических характеристиках.

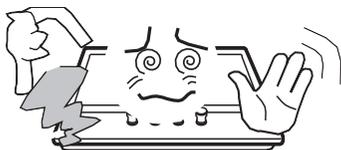


3. Во время использования варочной поверхности для приготовления пищи, она будет производить тепло и влагу в помещении, в котором она была установлена. Убедитесь в том, что существует непрерывная подача воздуха, вентиляционные отверстия находятся в хорошем состоянии или установлена вытяжка с вентиляционным коробом.

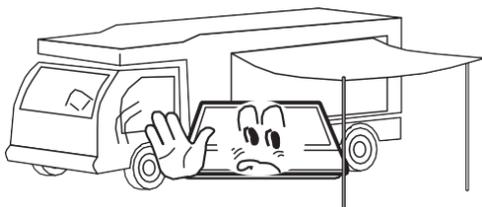


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

4. При использовании варочной поверхности в течение длительного периода времени, вентиляция должна быть интенсивной, можно открыть окно или увеличить скорость работы вытяжки.
5. Не используйте варочную панель, если она находится в контакте с водой. Не используйте варочную панель с мокрыми руками.
6. Убедитесь, что ручки управления в закрытом положении, когда поверхность не используется.
7. При использовании других электроприборов, убедитесь, что кабель не вступает в контакт с горячими поверхностями бытовой электроплиты.



8. Нестабильные, деформированные или неустойчивые кастрюли не должны использоваться на варочной панели, потому что это может привести к опрокидыванию горячей кастрюли и получению ожогов и травм.
9. Никогда не оставляйте без присмотра варочную поверхность при приготовлении пищи с использованием масла и жиров. Это может привести к возгоранию.
10. Никогда не используйте пластиковую посуду или алюминиевую фольгу для приготовления блюда на варочной панели.
11. Если варочная панель установлена на водном судне или в фургоне, она не должна использоваться в качестве обогрева тела.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

12. Варочная поверхность должна ремонтироваться только в авторизованных сервисных центрах, сервисным инженером, с использованием только оригинальных запасных частей.
13. Данная варочная панель предназначена для эксплуатации взрослыми людьми. Не позволяйте детям играть вблизи с плитой.
14. Плита нагревается, когда она находится в использовании.
15. Дети должны находиться подальше, пока она не остынет.
16. Дети также могут травмировать себя, потянув кастрюли или сковородки с варочной панели.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ:

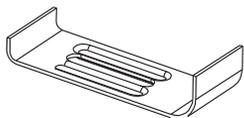
 Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в муниципалитете, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.



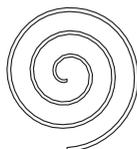
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Модель	PGA 755 WGC-T
Тип	Встраиваемая
Решетка	Чугунная
Материал панели	Стекло
Размер ШхГхВ (мм)	750×510×90
Устройство зажигания	Непрерывное зажигание
Подключение газа	G 1/2 резьба
Напряжение питания	220-240 В ~ 50 Гц - 60 Гц
Количество конфорок	5
Тип конфорок	WOK с тройной короной (1) Большая (1) Средняя (2) Вспомогательная (1)
Номинальная мощность	10.8 кВт

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Кронштейн (4 шт.)



Уплотнительная лента (4 шт.)



Болт (4 шт.)



Руководство пользователя (1шт.)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления

Данные символы отображены рядом с каждым вентилям:

1. Чтобы установить минимальный уровень пламени, поверните поворотный переключатель против часовой стрелки
2. Всегда настраивайте уровень пламени так, чтобы поворотный переключатель находился между максимальной и минимальной позицией.
3. Индикатор, расположенный рядом с рукояткой вентиля на панели, указывает, что конфорка включена.



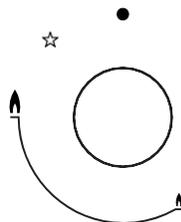
Черный круг: газ выключен



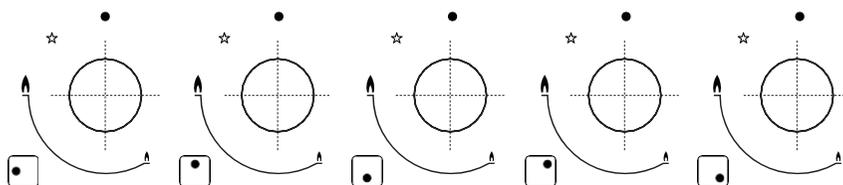
Большое пламя: максимальный уровень пламени



Маленькое пламя: минимальный уровень пламени



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Автоматическое зажигание с системой безопасности «газ контроль» На каждой конфорке установлена система, которая автоматически прекращает подачу газа к конфорке в случае, если пламя погасло.

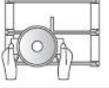
Чтобы зажечь конфорку

1. Нажмите на поворотный переключатель конфорки, которую хотите зажечь, и поверните его против часовой стрелки до максимального положения.
2. Когда Вы удерживаете поворотный переключатель нажатым, срабатывает система автоматического зажигания.
3. Для зажигания конфорки удерживайте поворотный переключатель в течение 15 секунд. Если в течение этого времени зажигания не произошло, прекратите эксплуатацию прибора. Попробуйте повторить процедуру через 1 минуту.
4. После того, как Вы удерживали поворотный переключатель в течение 15 секунд и пламя появилось, поверните поворотный переключатель против часовой стрелки до тех пор, пока пламя не достигнет нужного Вам уровня.
5. Для того, чтобы выключить конфорку, поверните поворотный переключатель по часовой стрелке до упора.
6. В случае сбоя системы автоматического зажигания Вы можете воспользоваться спичкой.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки.

Конфорка	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли (см.)	
	Мин.	Макс.
WOK с тройной короной	20	24
Большая	20	24
Средняя	16	18
Вспомогательная	12	16

НЕЛЬЗЯ		МОЖНО	
	Не используйте посуду с диаметром дна меньше, чем у горелки. Пламя не должно достигать стенок посуды.	Всегда используйте посуду, подходящую по размеру горелки, чтобы не тратить газ и не портит поверхность посуды.	
	Старайтесь не готовить без крышки или с крышкой, закрывающей кастрюлю наполовину, так как это тратит энергию.	Закрывайте посуду крышкой.	
	Не используйте посуду с выгнутым или вогнутым дном.	Используйте кастрюли, сковороды и горшки только с плоским и толстым дном.	
	Не ставьте посуду на край горелки, так как она может опрокинуться. Не используйте посуду с большим диаметром дна на горелках, расположенных рядом с элементами управления, так как это может повысить их температуру и привести к неисправности.	Размещайте посуду ровно по центру горелки, а не с одного края.	
	Не ставьте посуду непосредственно на горелку.	Размещайте посуду на поверхности подставки.	
	Не оставляйте рассекатель пламени или асбестовую ткань между горелками, так как это может привести к повреждению прибора.		
	Не располагайте чрезмерно тяжелые предметы на поверхности варочной панели.	Будьте осторожны при снятии посуды с панели, так как ручки могут быть нагреты слишком сильно.	

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

1. Не рекомендуется использовать противни или сковороды с большим диаметром для нагревания их на нескольких конфорках, неправильное распределение и накопления тепла может привести к повреждению прибора.
2. Как только жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы он едва поддерживал жидкость в состоянии кипения.
3. Будьте осторожны при жарке пищи в горячем масле или жире, так как перегретые брызги могут легко воспламениться.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Очистка прибора должна выполняться только тогда, когда он полностью остынет.
2. Перед началом очистки прибор должен быть отключен от электросети.
3. Следует регулярно производить очистку прибора, желательно после каждого использования.
4. Абразивные чистящие средства могут повредить поверхность прибора. Используйте воду и немного жидкости для мытья, а также мягкую ткань или губку.

Можно	Нельзя
 Мягкая ткань  Мягкое моющее средство	 Нейлоновая щетка  Металлическая щетка  Растительное масло  Кислотные/Щелочные моющие средства  Абразивное моющее средство  Разбавитель для краски/Бензол

Решетки, поворотные переключатели

1. Очистите решетку и поворотные переключатели теплой водой с моющим средством и мягкой тканью.
2. Если решетка сильно загрязнена, следует замочить ее заранее.
3. После промывки хорошо смойте остатки моющего средства и протрите насухо чистой мягкой тканью.

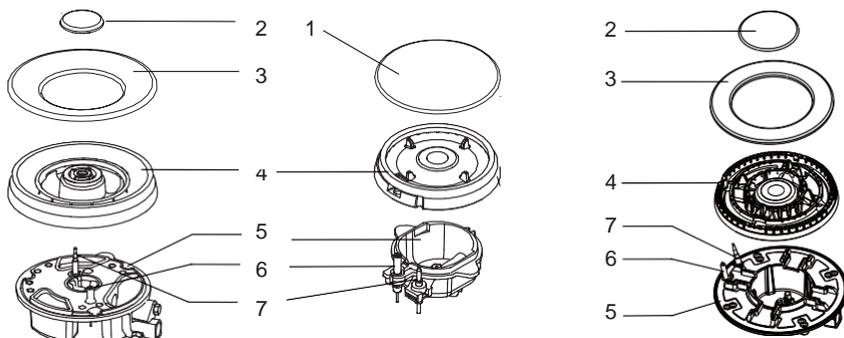
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Рабочая поверхность

1. Регулярно протирайте рабочую поверхность влажной тряпкой с добавлением небольшого количества моющего средства.
2. Убедитесь, что на поверхности не осталось моющего средства и насухо протрите ее чистой мягкой тканью.
3. Как можно скорее удаляйте любые жидкости, пролитые на поверхность варочной панели, особенно уксус, лимонный сок, соль, томатный сок, чтобы избежать коррозии.
4. Со временем части из нержавеющей стали могут обесцветиться. Это происходит из-за высокой температуры. После каждого использования варочной панели очищайте поверхность из нержавеющей стали со специальным средством.

Очистка конфорок

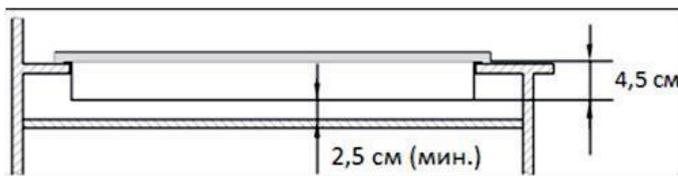
1. Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени.
2. Замочите их в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства или жидкости для мытья посуды.
3. После очистки тщательно промойте и высушите их.
4. Фиксированные детали конфорок протрите хорошо отжатой влажной тканью, а затем вытрите насухо.
5. Перед установкой деталей конфорки обратно на рабочую поверхность убедитесь, что отверстия не забиты.



МОНТАЖ

Варочная панель должна быть установлена в кухонный блок или столешницу шириной 60 см, при этом допускаются следующие минимальные расстояния:

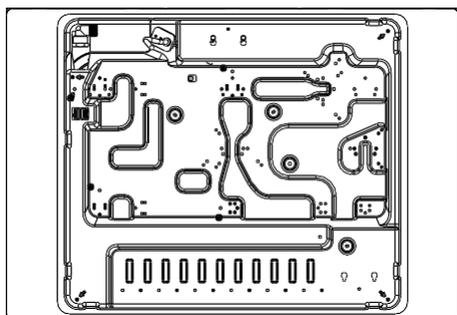
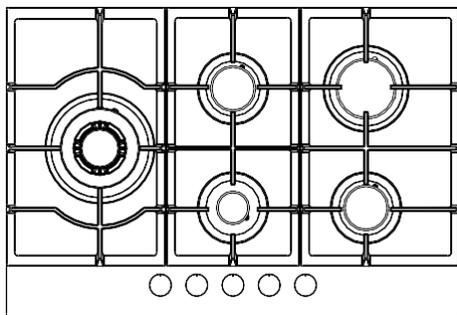
1. Края варочной панели должны быть установлены минимум 6 см от задней и боковой панели.
2. Расстояние между самой высокой точкой варочной панели (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над панелью, должно составлять 70 см.
3. 400 мм между поверхностями варочной панели, при условии, что нижняя сторона горизонтальной поверхности соответствует внешнему краю варочной панели. Если нижняя сторона горизонтальной поверхности меньше 400 мм, то она должна быть не менее 50 мм от внешних краев варочной панели.
4. Зазор между краями варочной панели и любыми горючими материалами должен быть не менее 5 см.
5. Зазор между нижней частью панели и любой поверхностью, находящейся под ней должен быть не менее 2,5 см и не более 7,4 см.



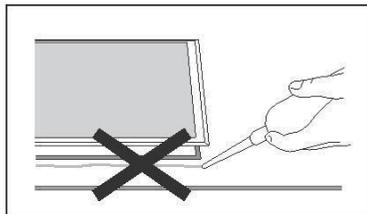
- Духовка обязательно должна иметь вентиляцию для установки над ней варочной поверхности.
- Уточните размеры духовки в руководстве по эксплуатации.
- Размер выемки в духовке должен соответствовать указаниям.

1. Снимите решетки, крышки конфорок, рассекатели пламени и осторожно переверните прибор дном вверх, поместив его на мягкую циновку. Позаботьтесь, чтобы устройство зажигания и устройство контроля пламени не повредились.
2. Наклейте клейкую ленту по краям дна прибора.
3. Не оставляйте зазоров.

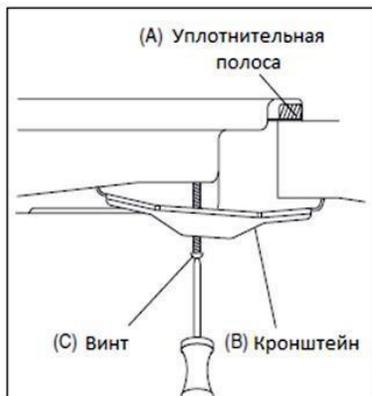
МОНТАЖ



МОНТАЖ



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



1. Поместите кронштейн (B) над отверстиями, которые соответствуют размерам винтов. В каждом углу варочной панели имеется один комплект отверстий под винты. Слегка затяните винт (C) через кронштейн (B) так, чтобы кронштейны прилегали к панели, но при этом Вы могли регулировать положение.
2. Аккуратно переверните варочную панель и поместите ее в подготовленное отверстие.
3. В нижней части варочной панели установите кронштейны в положение, подходящее для Вашей рабочей поверхности. Затем полностью затяните винты (C), чтобы зафиксировать варочную панель.

Подключение к линии подачи газа должно быть либо жесткой или полужесткой трубой, т.е. стальной или медной. Место соединения должно подходить для подключения к RC 1/2 (1/2 BSP наружная резьба). Когда окончательное соединение установлено, важно, чтобы был проведен тест отсутствия утечки на варочной панели и в месте соединения. Убедитесь, что основные соединения труб не оказывают нагрузку на варочную панель. Необеспечение правильной сборки вызовет утечку газа:

МОНТАЖ



- Все операции по установке, подключению к газовой сети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газоснабжающих компаний. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.
- В Ваших интересах и безопасности обеспечение соблюдения закона.

Категории, типы газа в различных странах

I3+(28-30/37)	G30 Бутан при давлении 28-30 мбар и G31 Пропан при 37 мбар	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
I3B/P(30)	G30 Бутан и G31 Пропан при давлении 30 мбар	BE, CY, DK, EE, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI
I2H/I2E/I2E+	G20 Метан при давлении 20 мбар	AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IS, IT, PT, SE, SI, SK, DE, LU, GE, FR

МОНТАЖ

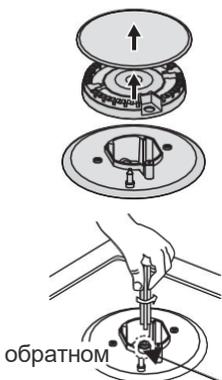
I12H3+	G20 при давлении 20 мбар, G30 Бутан при давлении 28-30 мбар и G31 Пропан при 37 мбар	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI
I12H3B/P(30)	G20 при давлении 20 мбар, G30 Бутан и G31 Пропан при давлении 30 мбар	CH, CZ, DK, FI, GR, SE, SI, SK
I12E+3+	G20/G25 при давлении 20/25 мбар, G30 Бутан при давлении 28-30 мбар и G31 Пропан при 37 мбар	BE, FR
I12H3B/P	I2H: G20 Метан при давлении 20 мбар I3B/P: G30 Бутан и G31 Пропан при давлении 30 мбар	CH, CZ, DK, FI, GR, SE, SI, SK
I12H3+	I2H: G20 Метан при давлении 20 мбар I3+: G30 Бутан при давлении 30 мбар и G31 Пропан при давлении 37 мбар	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI
I12E+3+	I2E: G20 Метан при давлении 20 мбар I3+: G30 Бутан при давлении 30 мбар и G31 Пропан при давлении 37 мбар	BE, FR

МОНТАЖ

Конфигурация конфорок

	ПГ	
	Диаметр форсунки (мм)	кВт
Категория газа	$I_{2H} / I_{2E} / I_{2E+}$ G20 Methane at 20mBar	
WOK конфорка	1.28	3.3 (240 г/ч)
Большая конфорка	1.30	3.0 (218 г/ч)
Средняя конфорка	1.00	1.75 (127 г/ч)
Вспомогательная конфорка	0.78	1.0 (73 г/ч)

Настройка на различные виды газа



Форсунка

Снимите решетку, крышку горелки и рассекатель пламени. Выверните форсунки торцевым ключом на 7 мм и замените их подходящими; Форсунки маркируются указанием диаметра отверстия в миллиметрах в верхней части форсунки; Аккуратно соберите все компоненты газовой варочной поверхности в

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

1. Прибор должен быть заземлен.
2. Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц - 60 Гц
3. 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.

Регулировка минимального пламени



Эта регулировка производится после замены жиклеров или при необходимости.

Последовательность действий при регулировке следующая:

Зажгите конфорку и поверните до положения «Минимальное пламя»

Снимите поворотный переключатель с вентиля.

Вставьте маленькую отвертку с плоским жалом в стержень вентиля.

В вентилях, оборудованных предохранительным клапаном системы «газ контроль», регулировочный винт может находиться снаружи стержня вентиля.

- Чтобы увеличить пламя, откручивайте винт регулировки, или закручивайте его, чтобы уменьшить пламя. Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей конфорки является ровным и правильным, а его высота составляет примерно 3-4мм.
- При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен до конца.
- Проверьте, чтобы пламя не гасло при резком переключении с «Максимального пламени» на «Минимальное пламя» и наоборот.
- При несрабатывании системы безопасности «газ-контроль» при минимальном поступлении газа в конфорку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.
- Проверьте правильность регулировки, оставив конфорку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Не зажигается	Нет искры.	Проверьте подачу электроэнергии.
	Горелка собрана неправильно.	Соберите горелку заново, следуя инструкции.
	Подача газа перекрыта.	Откройте подачу газа.
Плохо зажигается	Подача газа открыта частично.	Откройте подачу газа.
	Горелка собрана неправильно.	Соберите горелку заново, следуя инструкции.
	Свеча зажигания загрязнена.	Протрите сухой тканью
	На горелку попала влага.	Насухо протрите тканью.
	Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
Шум, возникающий при зажигании или горении	Горелка собрана неправильно.	Соберите горелку заново, следуя инструкции.
Пламя гаснет в процессе использования панели	Продукт приготовления закипел, содержимое перелилось за края посуды и потушило пламя.	Выключите горелку, подождите минуту, попробуйте зажечь снова.
	Сильный сквозняк потушил пламя.	Устраните сквозняк.
	Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
Пламя желтого цвета	Горелка собрана неправильно.	Соберите горелку заново, следуя инструкции.
	Используется разный газ	Проверьте, какой газ используется.
Неровное пламя	Горелка собрана неправильно.	Соберите горелку заново, следуя инструкции.
Запах газа	Утечка газа.	Прекратите использование продукта и перекройте вентиль подачи газа. Откройте окно, чтобы проветрить. Позвоните в наш сервисный центр.

Если проблему решить не удалось, обратитесь в сервисный центр.



Импортер: ООО «АКПОБЕЛ»
 Минская обл., Дзержинский р-н, Р-1, 18-й км., д.2, оф.204
 тел.: +375 (17) 510 21 07
www.akpo.by

