

LIBERTY *Premium*

Інструкція з експлуатації

Газо-індукційна поверхня



Моделі: PIG6042G-C7(509)

Зміст

I.	Загальні правила техніки безпеки	03
II.	Знайомство з приладом	06
III.	Контрольна панель	09
IV.	Як доглядати за газо-електричною поверхнею	13
V.	Практичні поради	14
VI.	Вирішення неполадок	16
VII.	Встановлення варильної поверхні	18
VIII.	Під'єднання газу до газо-електричної плити	20
IX.	Налаштування поверхні до різних типів газу	21
X.	Адаптація до різних типів газу	24
XI.	Умови зберігання	26

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «LIBERTY». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження

електричним струмом!

- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Використовуйте шнур живлення, зазначений у таблиці технічних характеристик.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання.
- Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду.

Пожежна безпека

Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.

Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.

Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.

Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Захист дітей

Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.

Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.

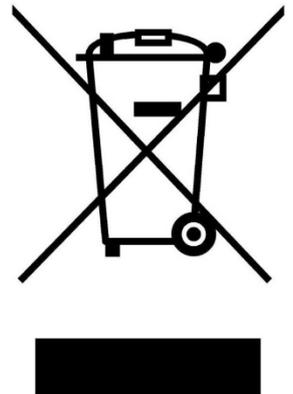
Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

Утилізація старого приладу

Утилізацію старого приладу слід проводити в екологічно безпечний спосіб.

Цей прилад позначений символом роздільного сортування для електричного та електронного обладнання (WEEE). Це означає, що з цим виробом слід поводитися відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС, щоб мінімізувати негативний вплив на середовище під час його переробки або розбирання. Для отримання докладнішої інформації зверніться до місцевих чи регіональних органів влади.

Щоб дізнатися, як утилізувати прилад, зверніться до місцевого дилера чи в центр утилізації твердих відходів.

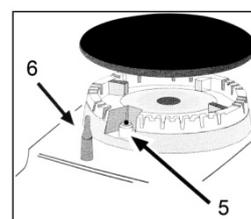
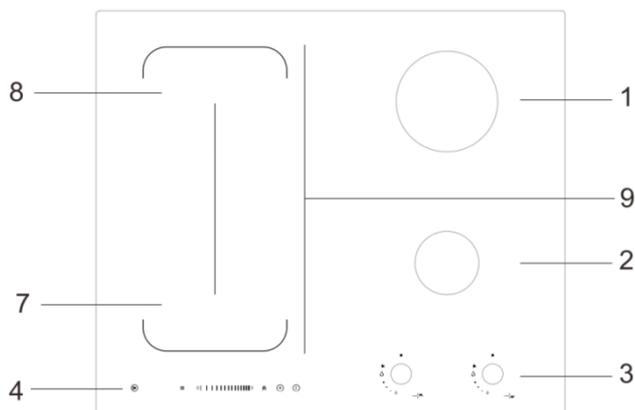


Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці.

Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

Знайомство з приладом



1. Пальник основний - 2,4 кВт
2. Пальник допоміжний - 1,0 кВт
3. Ручки управління газовим пальником
4. Панель управління індукційною зоною варіння
5. Запальник для газових пальників
6. Запобіжний пристрій - спрацьовує, якщо полум'я випадково згасне (розлив, протяг тощо), перериваючи подачу газу до пальника.
7. Конфорка: передня ліва $\varnothing 180$ мм - 1500/1800 Вт (підсилення)
8. Конфорка: задня ліва $\varnothing 180$ мм - 2000/2300 Вт (підсилення)
9. Зона нагрівання: freezone - 2500/2800W (boost).

Як користуватися приладом

Розміщення відповідної газової конфорки чи нагрівального електричного елемента (якщо вона є) позначене на кожній операційній кнопці.

Газові конфорки

Конфорки відрізняються розміром і потужністю. Вибирайте конфорку, яка найбільше підходить по розміру до діаметра дна каструлі, в якій ви будете готувати.

Полум'я в конфорці можна регулювати операційним перемикачем, використовуючи наступні налаштування:

- Викл.
- Високий
- Низький
- ☆ Запальник

Щоб увімкнути одну з конфорок, піднесіть запалений сірник чи запальничку до конфорки, натисніть на відповідний операційний перемикач і поверніть його проти годинникової стрілки до положення «Високий».

Для моделей, які оснащені запобіжником (F), перемикач слід тримати натиснутим протягом 6 секунд, поки запобіжник не нагріється.

Застереження: Якщо конфорка раптово погасне, зупиніть подачу газу, виключивши операційний перемикач, і спробуйте включити її знову через 1 хвилину.

Щоб виключити конфорку, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою, поки він не зупиниться (до положення "●").

Індукційна зона приготування

Цей посібник і сам прилад містять важливі повідомлення про безпеку, які слід прочитати та завжди дотримуватися.

Усі повідомлення, пов'язані з безпекою, вказують на потенційну небезпеку, яку вони стосуються, і вказують, як зменшити ризик травмування, пошкодження та ураження електричним струмом через неправильне використання приладу. Обов'язково дотримуйтесь наступних вимог:

- Перш ніж виконувати будь-яку операцію зі встановлення, прилад необхідно від'єднати від джерела живлення.
- Встановлення та технічне обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій виробника та чинних місцевих правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.
- Прилад має бути заземлений.
- Кабель живлення має бути достатньої довжини для підключення приладу, встановленого в шафі, до джерела живлення.
- Щоб установка відповідала чинним нормам безпеки, потрібен багатополлярний перемикач із мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Не використовуйте багаторазові розетки або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Електричні частини не повинні бути доступні для користувача після встановлення.
- Прилад призначений виключно для домашнього використання для приготування їжі. Інше використання заборонено (наприклад, для опалення приміщень). Виробник не несе відповідальності за неналежне використання або неправильне налаштування елементів керування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.
- Доступні частини можуть сильно нагріватися під час використання. Слід тримати дітей подалі від приладу та стежити за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу під час і після використання. Не допускайте контакту приладу з тканинами чи іншими легкозаймистими матеріалами, доки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- Не кладіть легкозаймисті матеріали на прилад або поблизу нього.

- Перегріті олії та жири легко загоряються. Будьте уважні при приготуванні продуктів, багатих жиром і олією.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: приготування їжі без нагляду на плиті з жиром або олією може бути небезпечним і призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь, напр. кришкою або протипожежною ковдрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильній поверхні.

- Не використовуйте пароочищувачі.
- Не кладіть на плиту металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою її керування та не покладайтеся на детектор посуду.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

ВАЖЛИВО: Конфорки не вмикаються, якщо каструлі невідповідного розміру. Використовуйте лише каструлі з символом «ІНДУКЦІЙНА СИСТЕМА» (малюнок нижче). Перш ніж увімкнути плиту, поставте каструлю на потрібну конфорку.



КАСТРУЛЬКИ ТА СКОВОРОДИ

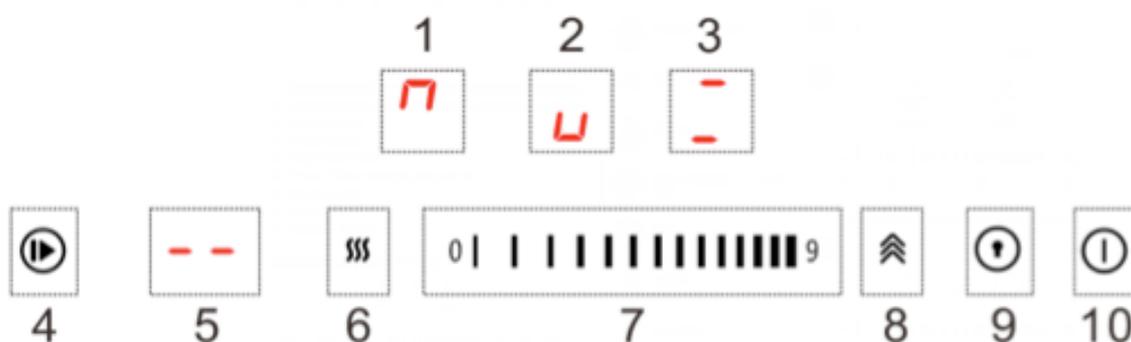
Використовуйте магніт, щоб перевірити, чи підходить каструля для індукційної варильної панелі: каструлі та сковорідки непридатні, якщо вони не виявляються магнітом.

- Не підходить посуд із таких матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, порцеляна, кераміка та фаянс.
- Переконайтеся, що каструлі мають гладке дно, інакше вони можуть подряпати плиту.
- Ніколи не ставте гарячі каструлі або сковорідки на поверхню панелі керування плити. Це може призвести до пошкодження.
- Діаметр дна каструль або сковорідок має бути не менше 10 см.



КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

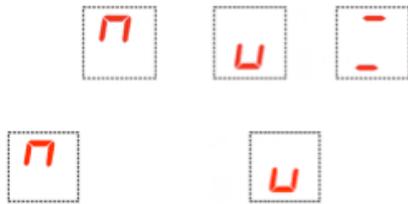
Model: PIG6042G-C7(509)



1. Конфорка: задня ліва ф180 мм - 2000/2300 Вт (підсилення)
2. Конфорка: передня ліва ф180 мм - 1500/1800 Вт (підсилення)
3. Зона нагрівання: Freezone - 2500/2800W (boost)
4. Контроль паузи
5. Управління таймером
6. Контроль підігріву
7. Сенсорне керування повзунком потужності / таймера
8. Буст-контроль
9. Блокування від дітей
10. Контроль увімкнення/вимкнення

Контроль увімкнення/вимкнення

Щоб увімкнути варильну поверхню, увімкніть варильну поверхню та утримуйте кнопку «УВІМК./ВИМК.» протягом трьох секунд, після чого загоряться індикатори конфорки.



Регулювання рівня приготування

Коли варильну панель увімкнено, а каструля встановлена на вибрану конфорку, відповідна кнопка почне блимати індикатором,    де ви торкнулися /



, потім відрегулюйте рівень потужності, торкнувшись .



Блокування від дітей

- Ця функція блокує елементи керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити.
- Щоб увімкнути функцію блокування від дітей, увімкніть кнопку «Керування блокуванням», таймер показує Lo. Потім панель управління блокується.
- Щоб вимкнути блокування панелі керування, увімкніть варильну панель і утримуйте кнопку «Керування блокуванням» протягом трьох секунд.
- Lo згасне, і варильна панель знову активна.

Таймер

- За допомогою таймера можна встановити час приготування максимум на 99 хвилин для всіх конфорок.
- Виберіть зону нагрівання, яка буде використовуватися з таймером, торкніться регулятора таймера, на дисплеї таймера з'явиться «10» і заблимає «0». Встановіть час, торкнувшись повзунка.
- Знову торкніться елемента керування таймером, «1» заблимає. встановіть час, торкнувшись повзунка.
- Через кілька секунд таймер починає відлік часу.
- Після закінчення встановленого часу лунає один звуковий сигнал і варильна панель автоматично вимикається.
- Щоб вимкнути таймер виберіть зону нагрівання, яка буде використовуватися з таймером, торкніться регулятора таймера і встановіть бажаний час приготування на «00», торкнувшись повзунка.

Функція Boost

- Торкнувшись регулятора вибору зони нагрівання та торкнувшись кнопки «Boost Control», індикатор зони покаже «b», а потужність досягне Макс.

Функція збереження тепла

- Торкнувшись регулятора вибору зони нагрівання та торкнувшись кнопки «Керування підтримкою тепла», індикатор зони покаже «с», це означає вибір рівня нагріву для нагріву та підтримки тепла (приблизно 55±15°C) для 2 л води .

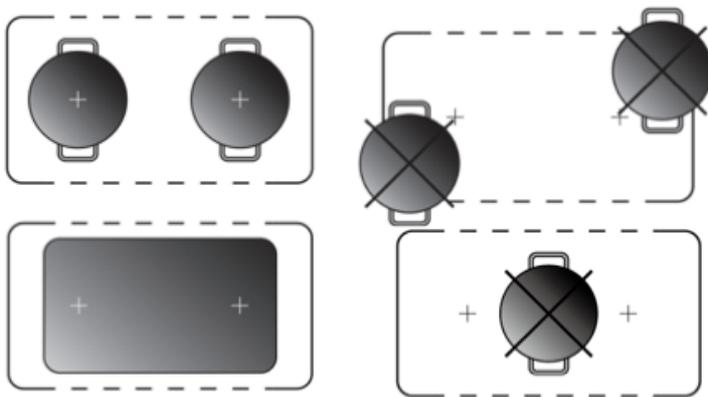
Контроль паузи

- коли конфорки працюють, торкніться кнопки «Пауза керування», на всіх дисплеях відобразиться «Р» і нагрівання припиниться.
- У цей момент можна керувати лише «Керуванням паузою» та «Керуванням увімкнення/вимкнення» «контролем блокування клавіатури».
- Знову торкніться кнопки «Призупинити керування», на дисплеях відобразиться початкове налаштування, а конфорки продовжать нагріватися.

Гнучка область

- Цю зону можна використовувати як одну зону або як дві різні зони, відповідно до потреб готування в будь-який час.
- Гнучка зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. Під час роботи як однієї зони посуд переміщується з однієї зони в іншу в межах гнучкої зони, зберігаючи той самий рівень потужності зони, де спочатку був розміщений посуд, а частина, яка не закрита посудом, автоматично вимикається.
- Важливо: Обов'язково розмістіть посуд по центру однієї конфорки. У випадку великої каструлі, овальної, прямокутної та подовженої каструль обов'язково розташуйте каструлі по центру зони нагрівання, перекриваючи обидва хрестовини.

Приклади правильного та поганого розміщення горщиків.



Захист від переливу води

Варильна панель автоматично вимкнеться протягом 10 секунд, якщо вода переллється через панель керування.

Автоматичне відключення

Варильна панель автоматично вимкнеться, якщо ви не встановили час приготування, забули вимкнути конфорку або взагалі не використовували варильну панель. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	с	1	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Індикатор залишкового тепла

- Варильна поверхня оснащена індикатором залишкового тепла для кожної конфорки.
- Ці індикатори попереджають користувача, коли конфорки ще гарячі.
- Якщо на дисплеї відображається , конфорка все ще гаряча.
- Якщо горить індикатор залишкового тепла «» певної конфорки, цю зону можна використовувати, наприклад, для підтримання страви теплою або для розтоплення масла.
- Коли конфорка охолоне, дисплей згасне.

Неправильний або відсутній індикатор горщика

- Якщо ви використовуєте каструлю, яка не підходить, неправильно розташована або має невідповідні розміри для вашої індукційної плити, на дисплеї з'явиться повідомлення «». Якщо протягом 120 секунд каструля не буде виявлена, варильна поверхня вимкнеться.

ОЧИЩЕННЯ

- Не використовуйте пароочишувачі.
- Перед очищенням переконайтеся, що конфорки вимкнено, а індикатор залишкового тепла («Н») не відображається.

ВАЖЛИВО: не використовуйте абразивні губки або мочалки. Їх використання може з часом зіпсувати скло.

- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолола), щоб видалити будь-які відкладення та плями від залишків їжі.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, тому їх необхідно негайно видалити.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

Використовуйте м'яку тканину, абсорбуючий кухонний папір або спеціальний засіб для чищення варильної поверхні (дотримуйтесь інструкцій виробника).

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Прочитайте та дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Інструкції з використання».
- Перевірте, чи не було відключено електропостачання.
- Ретельно висушіть плиту після очищення.
- Якщо під час увімкнення варильної панелі на дисплеї з'являються буквено-цифрові коди, зверніться до наступної таблиці для отримання інструкцій.
- Якщо варильну панель не можна вимкнути після використання, від'єднайте її від джерела живлення.

Код помилки	Можливі причини	Спосіб вирішення
	Немає посуду або не виявлено посуду	Встановити посуд
E0	Плата дисплея не може отримати сигнал від плати живлення .	Перевірте з'єднання між платою дисплея та платою живлення, якщо ні, замініть плату живлення.
EA	Плата дисплея не може отримати	Перевірте з'єднання між платою дисплея та

	сигнал від плати живлення.	платою живлення, якщо ні, замініть плату живлення.
E1	Висока напруга	Будь ласка, перевірте, чи живлення в нормі. Увімкніть після того, як джерело живлення буде нормальним.
E2	Низька напруга	Будь ласка, перевірте, чи живлення в нормі. Увімкніть після того, як джерело живлення буде нормальним
E3~E4	Аномальна температура.	Будь ласка, огляньте посуд. Перезапустіть, коли конфорка охолоне.
F3~F5 F9~FA	NTC датчик зіпсований	Зателефонуйте в сервісну службу та вкажіть код помилки

ШУМИ ВІД ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

- Індукційні варильні панелі можуть видавати свист або потріскування під час нормальної роботи, насправді вони походять від каструль і сковорідок через характеристики дна (наприклад, дно з кількох шарів матеріалу або нерівне дно).
- Ці звуки відрізняються залежно від використовуваних каструль і сковорідок і кількості їжі, що в них міститься, і не вказують на будь-який дефект.
- Крім того, індукційна плита оснащена внутрішньою системою охолодження для контролю температури електронних частин; в результаті під час роботи та протягом кількох хвилин після вимкнення варильної панелі буде чутний шум охолоджуючого вентилятора.
- Це абсолютно нормально і дійсно необхідно для належної роботи приладу.

Як доглядати за газо-електричної поверхнею

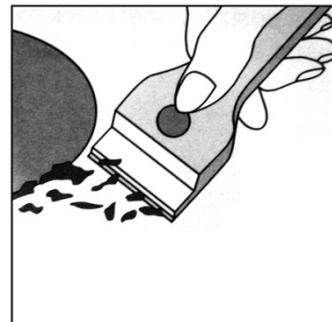
Перед тим, як чистити плиту чи здійснювати технічний догляд за нею, від'єднайте її від електромережі.

Термін служби Вашої газо-електричної плити залежить від того, як ретельно і як часто ви будете за нею доглядати.

Дотримуйтесь наступних рекомендацій:

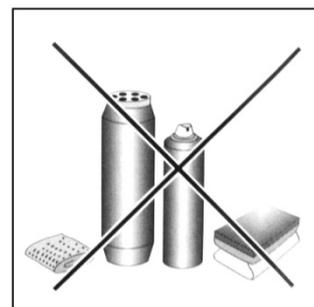
- Якщо деякі частини газо-електричної плити скляні чи покриті емаллю, то їх слід мити теплою водою без використання абразивних засобів чи їдких субстанцій, які можуть їх пошкодити.
- Частини поверхні, які можна зняти, слід мити часто у теплій мильній воді, переконавшись, що ви позбулись усіх залишків їжі.
- На поверхнях з автоматичним запальником даний запальник слід чистити обережно і часто. Слідкуйте, щоб отвір для виходу повітря не був заблокований.

- На поверхні чи деталях із нержавіючої сталі можуть залишатися плями від тривалого контакту з жорсткою водою чи агресивними миючими засобами (які містять фосфор), тому рекомендується ретельно мити їх водою і добре просушувати. Тому радимо витирати будь-які пролиття рідин.



- Перед тим, як використовувати електричний нагрівальний елемент, помийте поверхню вологою тканиною, щоб позбутися пилу чи залишків їжі. Таку поверхню слід регулярно чистити теплою водою з неабразивними миючими засобами. Час від часу вам знадобиться спеціальний скребок (Мал.1), щоб почистити цю поверхню. Спочатку позбудьтесь залишків їжі чи жиру за допомогою скребка.

- Не допускайте попадання на електричну поверхню пластикових виробів, об'єктів, що містять синтетичні матеріали, цукру чи продуктів з високим вмістом цукру. Якщо вони розплавилась на поверхні, **негайно** витріть їх за допомогою скребка, поки поверхня ще гаряча.



- Не використовуйте хімічно агресивні очищувачі, наприклад спреї для духовок чи плямовивідники (Мал.2), щоб почистити поверхню.

Змащування газових клапанів

Через деякий час газові клапани можуть забитися чи їх стане важко відкривати. Якщо це трапилось, клапан слід почистити і змастити.

Увага: цю процедуру має проводити лише кваліфікований фахівець.

Практичні поради

Загальна інформація щодо приготування

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені електричні конфорки порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання електричних конфорок без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть електричні конфорки.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.

- Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів.
- У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
- Не кладіть на електричні конфорки кришки каструль або сковорідок.
- Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання.

Практичні поради щодо використання конфорок

- Використовуйте посуду відповідного розміру для кожної конфорки (див. таблицю), інакше полум'я може досягати стінок чи навіть верха каструлі чи сковорідки.
- Завжди використовуйте посуд з плоскою поверхнею і закритою кришкою.
- Якщо вміст посуду закипить, переведіть операційний перемикач в положення «Низький».

Конфорка	Ø Діаметр посуду (см)
Середня конфорка	16 - 20
Маленька конфорка	10- 14
Велика конфорка	16 - 20
Конфорка з потрійним кільцем	24 - 26

Щоб визначити тип конфорки, зверніться до розділу «Характеристики конфорок та сопел».

Практичні поради щодо використання конфорки для казанку.

Дві центральні конфорки, є овальними і можуть повертатися до 90°. Це робить їх більш гнучкими у користуванні.

Щоб повернути дві центральні конфорки на 90°, зробіть наступне:

- Переконайтеся, що конфорки холодні.
- Повністю вийміть конфорку.
- Поставте її на місце у потрібному положенні.
- Перед тим, як використовувати конфорку, переконайтеся, що вона встановлена вірно.

В додаток, дві центральні конфорки можуть використовуватися в тандемі чи окремо.

Практичні поради щодо використання електричної конфорки

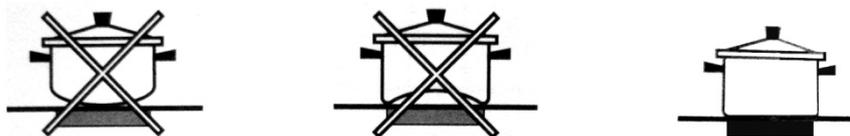
Щоб уникнути втрат тепла і пошкодження гарячої конфорки, використовуйте посуду з

плоским дном, діаметр якого не менше, ніж конфорка.

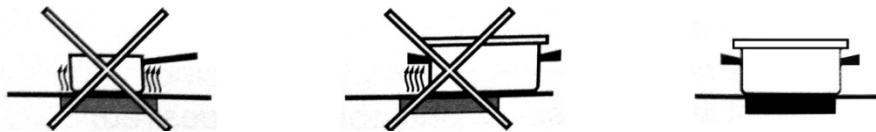
Установка	Звичайні або швидкісні нагрівальні елементи
0	ВИМК
1	Приготування овочів, риби
2	Приготування картоплі (на пару), легких супів, гороху, квасолі
3	Приготування великої кількості їжі, м'ясний суп з овочами
4	Обсмажування (середнє)
5	Обсмажування (вище середнього)
6	Для швидкого підсмажування і доведення до кипіння

Дотримуйтесь наступних рекомендацій:

- На газо-електричній поверхні можуть використовуватися каструлі з кераміки чи жароміцного скла. Але важливо, щоб дно було плоским і рівним. Каструлі з товстим дном розподіляють тепло рівномірніше.



- Використовуйте посуд, діаметр дна якого принаймні такий, як зона готування конфорки, щоб використовувати все тепло, що виробляється нею.



- Переконайтеся, що дно каструлі сухе і чисте, це забезпечить хороший контакт між каструлею та нагрівальною поверхнею. Це також подовжить термін служби вашої каструлі та електричного елемента.

Вирішення неполадок

Може трапитися так, що варильна поверхня не працює чи працює невірно. Перед тим, як звернутися до сервісного центру, перевірте наступне: чи немає перебоїв у подачі газу чи електричного струму, а саме, чи не забиті або чи відкриті газові клапани.

Конфорка не запалюється або полум'я неоднорідне навколо конфорки.

Перевірте наступне:

- Отвори для подачі газу на конфорці не заблоковані.
- Всі рухомі деталі, з яких складається конфорка, вмонтовані вірно.
- Навколо варильної поверхні немає протягу.

Полум'я запалюється, але не горить у моделях з запобіжником.

Перевірте наступне:

- Ви до кінця повернули перемикач;

- Ви достатньо довго тримаєте перемикач натиснутим, щоб активувати запобіжник;
- Отвори для виходу газу не заблоковані у місці, що відноситься до запобіжника.

Конфорка не горить в положенні «Низький».

Перевірте наступне:

- Отвори для подачі газу на конфорці не заблоковані.
- Навколо варильної поверхні немає протягу.
- Безпечний мінімум був налаштований вірно (див. розділ "Регулювання мінімуму").

Посуд не стійкий.

Перевірте наступне:

- Дно посуду ідеально плоске.
- Посуд відцентрований вірно на конфорці чи нагрівальній поверхні;
- Підтримуюча решітка розміщена вірно;

Якщо, незважаючи на всі перевірки, варильна поверхня не працює як слід і проблема таки існує, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру і повідомте тип проблеми та модель приладу. Не звертайтеся до неавторизованих центрів і не використовуйте неоригінальні запасні частини.

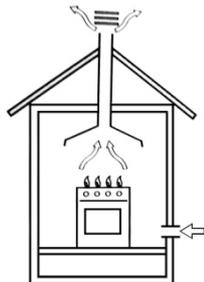
Встановлення газової плити

Наступні інструкції стосуються кваліфікованих спеціалістів.

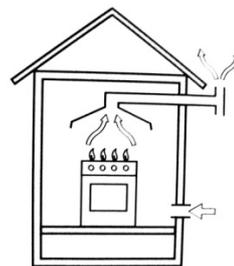
Важливо : цей прилад має бути встановленим у добре провітрюваному приміщенні згідно зі ДСТУ. Вимкніть подачу електричного струму, перед тим як виконувати будь-які роботи, що з ним пов'язані. Дотримуйтесь наступних вимог:

а) Кімната має бути оснащена вентиляційною системою, яка виводить дим та газ назовні.

Неодмінно має бути встановлена витяжка та електричний вентилятор, який автоматично вмикається кожного разу, коли витяжка включена.



Витяжна труба в димарі
(спеціально для варильних поверхонь)



Прямий вихід назовні

- b) В кімнату повинно поступати достатньо повітря, необхідного для нормального горіння конфорок. Потік повітря, необхідний для горіння має бути не меншим ніж 2 м³/год. на кожний Кіловат встановленої потужності. Свіже повітря може поступати через отвір в стіні, як на Мал. 3. Для приладів, які не оснащені запобіжником, що захищає полум'я від раптового згасання, вентиляційний отвір має бути вдвічі більшим від норми, хоча б 200 см². В іншому випадку, кімната може вентилюватися непрямим способом через суміжні кімнати, оснащені вихідними вентиляційними каналами назовні, як описано вище. Але це можливо лише у випадку, коли суміжні кімнати не є спальнею, і не є вогнебезпечними (мал.4).

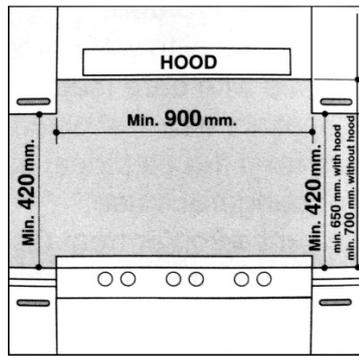


- c) Інтенсивне і тривале використання приладу може потребувати додаткового вентилювання, наприклад відкрити вікно чи збільшити потужність системи надходження повітря(якщо присутня).
- d) Гази, що перетворились на рідину, важчі ніж повітря, і тому осідають внизу. Кімнати, в яких встановлені балони із зрідженим скрапленим нафтовим газом повинні містити вентиляційні отвори назовні, щоб дати можливість газам вийти на вулицю у разі протікання. Тому балони із зрідженим скрапленим нафтовим газом, не залежно, чи повний, чи пустий, не можна встановлювати в приміщеннях нижче рівня землі (наприклад, підвал). В кімнаті краще тримати балон, яким ви зараз користуєтесь, не розміщуйте його поблизу джерел тепла (пічки, каміни, духовки), які можуть підняти внутрішню температуру балону вище за 50⁰С.

Встановлення варильної поверхні

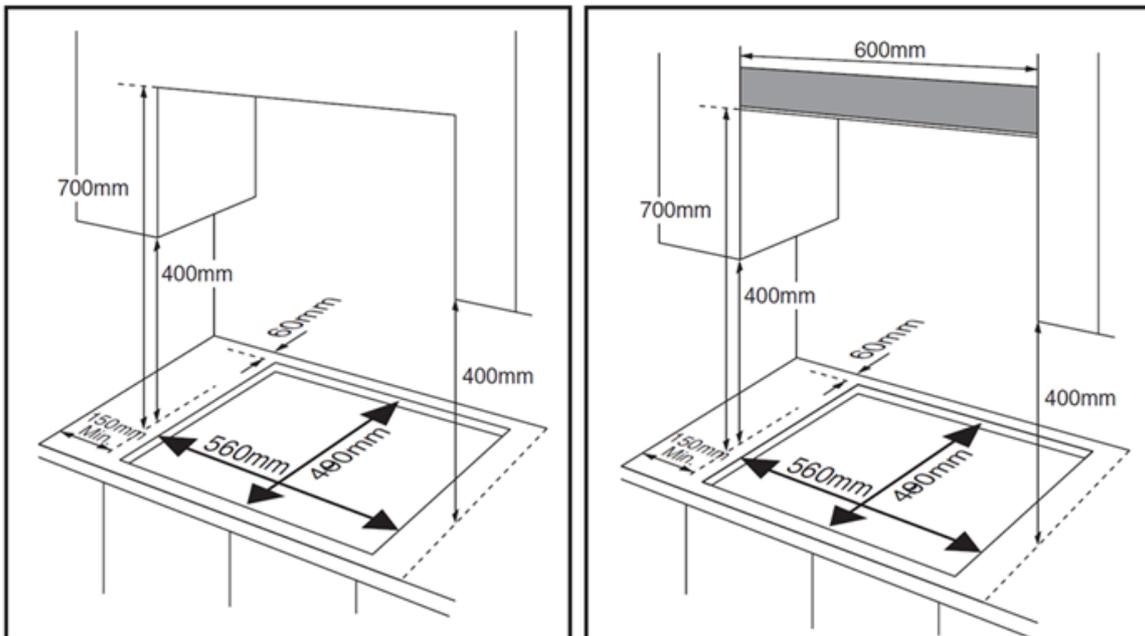
Для правильного встановлення варильної поверхні дотримуйтесь наступного:

1. Варильна поверхня може бути розміщена на кухні, в столовій, їдальні, але не у ванній кімнаті чи душовій кімнаті.
2. Якщо меблі, що стоять поруч з поверхнею плити, вищі ніж робоча поверхня, то вони мають бути розміщеними щонайменше 110 мм від країв варильної поверхні.
3. Відстань між варильною поверхнею та витяжкою має бути щонайменше:420 мм (Дивіться на мал. 5).



Мал.5

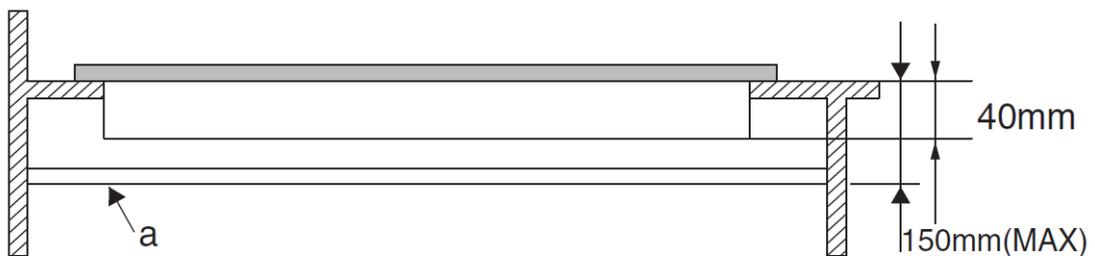
4. Якщо плита встановлюється прямо під підвісними ящиками, то відстань від робочої поверхні має бути хоча б 700мм.
5. Поверхня, на яку монтується газова плита має бути товщиною від 20 до 40 мм



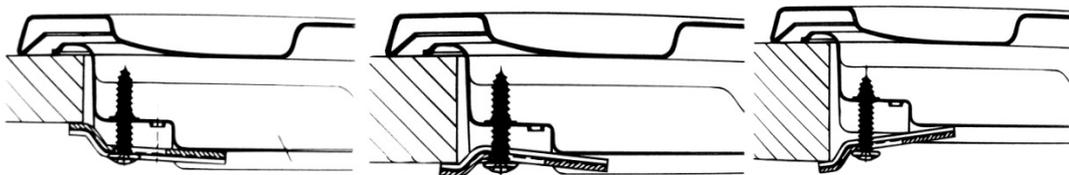
(див. мал.6)

Мінімальні розміри встановлення варочної поверхні за відсутності витяжки.

Мінімальні розміри встановлення варочної поверхні, якщо присутня витяжка.



Мал.6



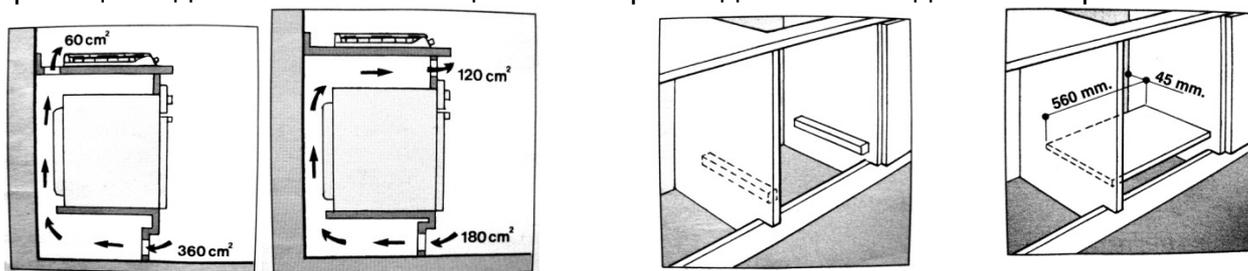
Положення гачка при товщині плити , куди встановлюється варильна поверхня
H=30мм **H=40мм** **H=20мм**

Увага: Використовуйте гачок, що міститься в комплекті.

f) У випадку, якщо варильна поверхня не встановлюється над вбудованою духовкою, слід встановити дерев'яну панель для ізоляції. Цю панель слід встановити на відстані 20 мм від самої варильної поверхні.

Важливо: Якщо ви встановлюєте варильну поверхню над вбудованою духовкою, то духовку слід встановлювати на дві дерев'яні планки. Не забудьте залишити позаду духовки простір розміром хоча б 45мм x 560 мм.

Якщо ви встановлюєте вбудовану духовку без примусової вентиляції, переконайтеся, що в приміщенні достатньо вентиляційних отворів вхідного та вихідного повітря



Під'єднання газу до газо-електричної поверхні

Варильна поверхня має бути підключена до джерела газу лише кваліфікованим спеціалістом. Для підключення газу має бути використаний лише сертифікований газовий кран. Перед під'єднанням слід переконаватися, що газ в газовій трубі сумісний з газовою плитою. Якщо газ в газовій трубі незвичного типу, або використовуються балони із зрідженим газом, зверніться до частини цієї інструкції «Налаштування варильної поверхні до різних типів газу». При використанні газових балонів також треба встановлювати редуктор газу.

Підключення до негнучкої труби (мідної чи сталевій):

Зварювання кутових з'єднань та підключення труби до приладу має відбуватися без перегинів чи зайвих навантажень. Треба забезпечити відсутність статичних навантажень в будь-якому місці підключення. Прилад обладнаний Г-подібним з'єднувачем та прокладкою. Підключення має бути здійснено таким чином, щоб це з'єднання після підключення було нерухомим. Підключення розраховано на трубу діаметром 1/2 дюйма.

Підключення армованим шлангом:

Якщо для підключення приладу використовується гнучкий армований шланг, використовуйте лише сертифіковані шланги, що призначені для підключення газового обладнання. Максимальна довжина шлангу не має перевищувати 2000мм. Після підключення та встановлення приладу переконайтеся, що шланг не загнуто чи не деформовано.

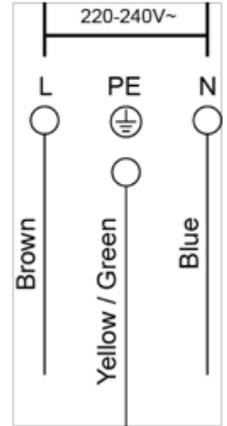
Перевірка різьбових з'єднань:

Коли прилад встановлений, переконайтесь, що всі з'єднання правильно ущільнені,

використовуючи мильну воду. Ніколи не використовуйте полум'я.

Електричне під'єднання

Деякі варильні поверхні слід підключати до трифазної напруги змінного струму. Дріт заземлення має жовто-зелений колір. Якщо варильна поверхня буде встановлена над електричною духовою шафою, то електричні під'єднання до електричної варильної поверхні та електричної духовки мають бути незалежними. Це робиться не лише для безпеки, але й для забезпечення подачі необхідної електричної потужності та зручності підключення.



Підключення газо-електричної варильної поверхні до живлення

Переконайтеся, що напруга в мережі живлення відповідає вказаній на табличці приладу. Дріт живлення від варильної поверхні підключіть до мережі живлення. Підключення краще проводити через запобіжник відповідної потужності. Розташуйте дріт живлення таким чином, щоб він не торкався поверхонь, які мають температуру вище ніж 50⁰. Прилад обов'язково має бути заземлений та автоматичний вимикач легко доступний.

Важливо: дроти живлення мають наступне кольорове маркування:

Зелений та жовтий - земля

Синій - нуль

Коричневий – фаза.

Оскільки кольори дротів у мережевому шнурі не відповідають кольоровому маркуванню контактів вилки, дійте наступним чином: Підключіть провід Зелений та Жовтий до клем "E" або ⏏ або кольорові Зелений або Зелений та Жовтий.

Підключіть коричневий провід до клем "L" або до пофарбованої у червоний колір.

Підключіть синій провід до клем "N" або до пофарбованої у чорний колір.

Увага:

- Якщо кабель пошкоджений, або потребує заміни, то його заміну має зробити технік післяпродажного обслуговування, використовуючи відповідні інструменти.
- Якщо прилад підключений безпосередньо в мережу, багатополюсний вимикач повинен бути встановлений з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
- Монтажник повинен переконатися, що електричне підключення було здійснено правильно, і що він відповідає вимогам безпеки.
- Кабель не повинен згинатися, чи стискатися.
- Кабель повинен регулярно перевірятися замінюватися тільки кваліфікованою людиною.

Налаштування поверхні до різних типів газу

Таблиця 1 Специфікація конфорок і сопл

	G20/ G25		G25.1		G27	
Конфорка	Потужність нагрівання (kW)	Сопло 1/100 (mm)	Потужність нагрівання (kW)	Сопло 1/100 (mm)	Потужність нагрівання (kW)	Сопло 1/100 (mm)
Мала (A)	1.0	71	1.0	75	1.0	79
Середня	1.80	97	1.80	105	1.80	106

Велика(R)	2.40	110	2.40	118	2.40	120
3 потрійним кільцем (TR)	3.40	125	3.40	142	3.40	143
Тиск, що подається	20mbar		25mbar		20mbar	

	G2.350		G30				G31	
Конфорка	Потужність нагрівання (kW)	Сопло 1/100 (mm)	Потужність нагрівання (kW)	Сопло 1/100 (mm)	Сопло 1/100 (mm)	Сопло 1/100 (mm)	Потужність нагрівання (kW)	Сопл о 1/100 (mm)
Мала (A)	1.0	98	1.0	52	47	45	1.0	52
Середня	1.80	125	1.8	67	64	59	1.8	67
Велика(R)	2.40	138	2.40	77	72	67	2.4	77
3 потрійним кільцем (TR)	3.40	185	3.40	93	88	82	3.4	93
Тиск, що подається	13mbar			30 mbar	37 mbar	50 mbar	37 Mbar	

За 15°C та 1013 mbar-сухого газу

P.C.I.G20 37.78 МДж/м³

P.C.I.G25 32.49 МДж/м³

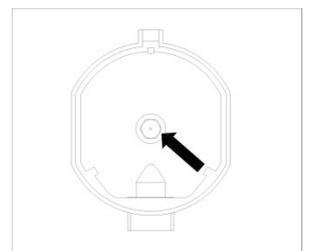
P.C.I.G2.350 27.20 МДж/ м³

P.C.I.G25.1 32.51 МДж/м³

P.C.I.G27 30.98 МДж/м³

P.C.I.G30 49.47 МДж/кг

Заміна сопла конфорки: викрутіть сопло за допомогою відповідної викрутки (мал.7). Встановіть нове сопло, що підходить до відповідного типу газу (дотримуйтесь рекомендацій таблиці, поданої вище).



Після того, як ви перевели варильну поверхню з одного типу газу на інший, не забудьте наліпити на прилад мітку з інформацією про це.

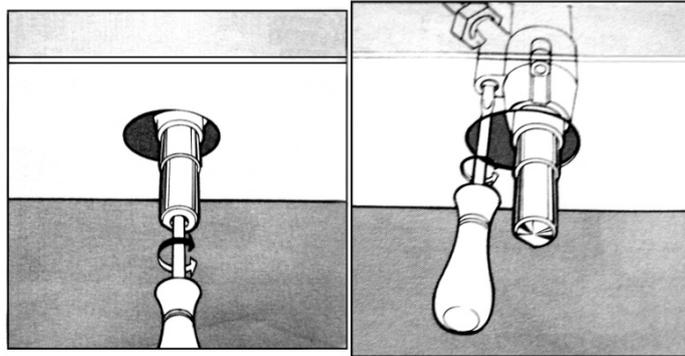
Таблиця 2: Як переобладнати джерело подачі газу

Конфорка	Полум'я	Перехід від скрапленого газу до природного газу	Перехід від природного газу до скрапленого
Звичайна конфорка	Полум'я на повну потужність	Замініть сопло конфорки згідно рекомендацій у таблиці 1	Замініть сопло конфорки згідно рекомендацій у таблиці 1

	Зберігаюче (підтримуюче) полум'я	Ослабте вісь, що налаштовується (див. мал. 7 нижче) і налаштуйте полум'я	Ослабте вісь, що налаштовується (див. мал. 7 нижче) і налаштуйте полум'я
--	----------------------------------	--	--

Налаштування клапана

Під час налаштування клапана операційний перемикач має бути включеним в положенні Підтримуюче полум'я. Зніміть перемикач і налаштуйте силу полум'я за допомогою маленької викрутки (див. мал.7)



Мал.7

Як перевірити налаштоване полум'я: увімкніть конфорку на повну силу і залиште її горіти 10 хвилин. Потім переведіть перемикач в підтримуюче положення. Полум'я не повинно ні погаснути ні перейти в сопло. Якщо полум'я погасло, повторіть налаштування клапана.

Увага: Не намагайтеся самостійно переобладнувати подачу газу з одного виду на інший. Це небезпечно. Зверніться по допомогу до авторизованого експерта.

Вибір полум'я: Якщо конфорки налаштовані правильно, то полум'я має горіти світло блакитним кольором і ви чітко маєте бачити внутрішній конус. Розмір полум'я залежить від положення відповідного операційного перемикача.



Мал. 8

Малюнок 8 показує можливості вибору величини полум'я. Вибирайте велике полум'я на початку готування, щоб довести продукти до кипіння, потім переведіть перемикач в підтримуюче положення, щоб підтримувати процес готування. Також можна налаштовувати величину полум'я поступово.

Важливо:

- ви збережете до 60 % енергії, якщо використовуєте правильні каструлі;

- ви збережете до 60% енергії, якщо використовуєте прилад правильно і правильно вибираєте величину полум'я.

Передумовою ефективного і енергозберігаючого використання варильної поверхні є постійна підтримка чистоти конфорок (особливо сопел для полум'я).

Адаптація до різних типів газу

Таблиця 3: Адаптація до різних типів газу

Конфорка	Тип газу	Тиск	Діаметр сопла	Номінальне навантаження				Зменшене навантаження	
		мбар	1/100мм	g/h	l/h	кВт	ккал/год	кВт	ккал/год
Мала	Природний G20	20	72	—	95	1.0	860	0.40	344
	Природний G25	25	72	—	99.7	1.0	860	0.40	344
	Природний G25.1	25	75	—	99.6	1.0	860	0.40	344
	Природний G27	20	80	—	116	1.0	860	0.40	344
	Природний G2.350	13	97	—	132	1.0	860	0.40	344
	Бутан G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Бутан G31	37	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344	
Середня	Природний G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Природний G25	25	97	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Природний G25.1	25	105	—	199.4	1.8	1548	0.60	516
	Природний G27	20	106	—	209	1.8	1548	0.60	516
	Природний G2.350	13	124	—	238.2	1.8	1548	0.60	516
	Бутан G30	30	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
	Бутан G31	37	68	130.8	—	1.8	1548	0.60	516

Велика	Природній G20	20	110	—	228	2.4	206 4	0.90	774
	Природній G25	25	110	—	265.9	2.4	206 4	0.90	774
	Природній G25.1	25	118	—	265.9	2.4	206 4	0.90	774
	Природній G27	20	120	—	278.8	2.4	206 4	0.90	774
	Природній G2.350	13	138	—	317.6	2.4	206 4	0.90	774
	Бутан G30	30	78	174	—	2.4	206 4	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	206 4	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	206 4	0.90	774
		Бутан G31	37	78	174	—	2.4	206 4	0.90
3 потрійн им кільцем	Природній G20	20	125	—	323	3.4	292 4	1.50	1290
	Природній G25	25	125	—	376.7	3.4	292 4	1.50	1290
	Природній G25.1	25	142	—	376.7	3.4	292 4	1.50	1290
	Природній G27	20	144	—	395	3.4	292 4	1.50	1290
	Природній G2.350	13	185	—	450	3.4	292 4	1.50	1290
	Бутан G30	30	93	247	—	3.4	292 4	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	292 4	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	292 4	1.50	1290
		Бутан G31	37	93	247	—	3.4	292 4	1.50

Умови зберігання

Зберігайте виріб в сухому приміщенні, при температурі від +5°C до +40°C, з відотною вологістю повітря не більше 80%

За умови правильного встановлення виробу, експлуатації та періодичного сервісного обслуговування, що проводиться авторизованим сервісним центром, виробник гарантує безпечну роботу даного виробу на протязі 7 (семи) років.

Адресу авторизованого сервісного центру у Вашому місті або регіоні Ви можете знайти на вкладці до гарантійного талону або на сайті <http://www.liberty-electronics.com.ua/>

Виготовлено: Жонгшан Хеме Кітчен Еплаєнс Ко. Лтд.

Адреса: Донгфуроуд, ДонгфенТаун, ЖонгшанСіті, Гуандонг, Китай

Уповноваженийпредставник в Україні: ТОВ "Ліберті Електронікс Україна"

Адреса: м.Хмельницький, вул. Нижня берегова, 42/1

Дата виготовлення: березень 2023



UA.TR 012-21