Pioneer

Руководство Пользователя

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
ВСТРАИВАЕМАЯ

GHB30201G_BL, GHB30201G_WH, GHB30202G_BL
GHB45301G_BL, GHB45301G_WH, GHB45302G_BL
GHB60401G_BL, GHB60401G_WH
GHB60402G_BL, GHB60402G_WH

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции PIONEER. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию варочной панели и уходу за ней, чтобы предотвратить ее повреждение из-за неправильного использования.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации варочной панели.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4
КОМПЛЕКТАЦИЯ 8
УСТРОЙСТВО ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 9
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ 9
ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ 14
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 15
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 17
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 17
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 18

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все иллюстрации приведены в настоящем руководстве для наглядности, реальное изделие может незначительно отличаться от изображения в связи с политикой постоянного усовершенствования нашей продукции.

НАЗНАЧЕНИЕ

Варочная газовая панель предназначена для встраивания в кухонную мебель и использования для разогрева и приготовления пищи в домашних условиях.
Данный прибор не предназначен для использования в других целях, например для обогрева помещений.
Варочная панель предназначена исключительно для бытового использования внутри помещения. Не допускается использования панели вне помещений, на любых типах водного транспорта, в автофургонах. Допускается установка в передвижных домах.
Варочная панель не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование варочной панели в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование варочной панели будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Извлеките панель из упаковки и убедитесь в её целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. Любая пленка или наклейки, которые присутствуют на поверхности варочной панели при доставке, должны быть удалены перед использованием. Не снимайте наклейку с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.
Перед началом установки и эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время установки и эксплуатации варочной панели.

Если в результате нарушения инструкций по безопасности, использования не по назначению, неправильного использования, неправильной установки или настройки варочная панель выйдет из строя, возникнет какой-либо иной ущерб или несчастный случай, вся ответственность будет лежать исключительно на пользователе.

- Данная варочная панель предназначена для встраивания в кухонную мебель.
- Варочная панель должна устанавливаться в помещении с достаточной вентиляцией, где есть точки подключения к системе газо- и электроснабжения.
- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что характеристики электросети совпадают с характеристиками, указанными на маркировке прибора. Подключайте варочную панель к индивидуальной розетке.

- Варочная панель должна быть заземлена. В случае замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к подходящей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от варочной панели, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить панель от электросети.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- При подключении к электросети запрещается использовать удлинители, разветвители или переходники. Не подключайте варочную панель к электросети при помощи кустарно изготовленной проводки.
- Запрещается управлять электроцепями панели с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регулировки мощности.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура. При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур и его вилка (если это применимо к данному прибору) не касаются горячего прибора или горячей посуды.
- Во избежание поражения электрическим током или повреждения самой варочной панели запрещается использовать ее в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается мочить или погружать кабель и вилку питания в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- При наличии повреждений варочной панели или сетевого кабеля ни в коем случае не включайте варочную панель в розетку. В таких ситуациях обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Отсоединяйте прибор от электросети перед чисткой, ремонтом.
- При отключении от электросети не тяните за кабель, беритесь за вилку питания.
- Все процедуры по установке, обслуживанию и ремонту, которые будут выполняться с газовыми приборами и системами, должны выполняться квалифицированными компетентными лицами, имеющими право допуска до работ с газовым оборудованием. ***Вся ответственность за выбор надлежащего исполнителя работ лежит исключительно на пользователе.***
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения газа (тип и давление газа) и настройка прибора совместимы.
- Газовые приборы и системы должны регулярно проходить проверку на исправность.
- Сгиб, шланг и хомут (в случае их использования) необходимо регулярно проверять и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или при возникновении необходимости.
- При подозрении на утечку газа (необычное шипение, запах газа и т. п.) место утечки газа можно искать только с использованием специального оборудования или покрывая подозрительные места мыльной пеной.

Категорически запрещается использовать для поиска мест утечки горящие спички, зажигалки, свечи и любые другие источники открытого пламени.

- Если вы почувствовали запах газа:
  - Не пользуйтесь открытым огнем и не курите. Не пользуйтесь электрическими кнопками и выключателями (например, выключателем освещения, кнопкой дверного звонка и т. д.). Не вставляйте в розетки и не вынимайте из них вилки питания любых электроприборов, не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами.
  - Откройте двери и окна.
  - Выключите ручки регулировки мощности и перекройте кран подачи газа.
  - Проверьте герметичность всех трубок и соединений. Если вы все еще чувствуете запах газа, срочно покиньте дом.
  - Предупредите соседей.
  - Вызовите пожарную бригаду. Используйте телефон только вне дома.
  - Не возвращайтесь в дом, пока вам не скажут, что это безопасно.
- Регулярно очищайте газовые конфорки. Пламя должно быть голубым и гореть равномерно. В газовых приборах необходимо поддерживать равномерное горение. В случае неполного горения может образоваться угарный газ (CO). Угарный газ – это бесцветный газ без запаха, который является очень токсичным и который смертельно опасен даже в очень малых дозах.
- При использовании встраиваемой панели прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры не менее чем на 75°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор. Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше. Ответственность за ущерб, причиненный установкой прибора с нарушением данного температурного условия, несет его владелец.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении. Во время работы варочной панели в помещении должна быть обеспечена достаточная вентиляция. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно когда используется прибор. Держите отверстия естественной вентиляции открытыми или установите дополнительную вытяжку.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция. Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- Ручки кастрюль или сковородок не должны располагаться над другими включенными конфорками
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Всегда используйте решетки и подходящую кухонную посуду.
- При использовании стеклянной посуды, убедитесь, что она предназначена для использования на газовой варочной панели.
- Всегда ставьте посуду на решетку. Установка посуды непосредственно на конфорку создает опасную ситуацию.
- Не используйте алюминиевые противни и фольгу в качестве кухонной посуды. Они могут сплавиться с крышками конфорок и решетками для установки посуды.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Продукты для жарки должны быть как можно более сухими. Вода с замороженных продуктов питания или влага на свежих продуктах может вызвать «пузырение» горячего масла, его разбрызгивание и возгорание.
- Масло разогревайте медленно и следите за этим процессом.
- Всегда выключайте горелку перед тем, как снимать посуду.
- Внимательно следите за пищей, которая жарится на сильном пламени.
- Во избежание возгорания запрещается ставить на варочную панель или держать рядом с ней воспламеняющиеся предметы (пластиковые контейнеры, продукты в упаковке), оставлять рядом полотенца, прихватки и прочие предметы.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи данного прибора, пока он находится в рабочем состоянии.
- Устанавливая и снимая посуду с варочной панели не используйте большие тряпки, кухонные полотенца и т. д., так как они могут попасть в зону высокой температуры и загореться.
- Если под прибором допускается наличие ящика, не отгороженного от варочной панели перегородкой, в ящике запрещается хранить огнеопасные предметы и материалы. Убедитесь, что между дном варочной панели и содержимым ящика имеется зазор в несколько сантиметров.
- Будьте осторожны при использовании алкоголя во время приготовления еды. Алкоголь испаряется и при высоких температурах может воспламениться, что может привести к пожару.
- Если произошло возгорание, никогда не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочную панель для разогрева закрытых консервных банок. Нарастающее давление приведет к их взрыву. Это может привести к травмам и ожогам.
- Не ставьте горячую кухонную посуду на панель управления.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- По окончании использования выключите все конфорки, убедитесь, что пламя погасло, затем перекройте газовый кран.
- Не вынимайте из панели управления кнопки, ручки или уплотнители. Вода может попасть внутрь прибора и привести к повреждениям.
- Регулярная очистка деталей конфорок обеспечивает безопасность и корректность их работы.
- Перед очисткой прибора перекройте газовый кран, отсоединяйте прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Запрещено использовать для чистки прибора горячую воду (>40°C), моющие средства, содержащие агрессивные химические растворители, абразивные чистящие средства, металлические предметы, средства для очистки стекол. Протирайте поверхность изделия чистой влажной тряпкой. Используйте только мягкие нейтральные моющие средства.
- Ни в коем случае не мойте прибор распыляя или наливая на него воду.
- Запрещается использовать для очистки варочной панели очистители высокого давления и паровые очистители.

- Запрещается мыть горелки и другие детали варочной панели в посудомоечной машине.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. Попытки самостоятельно ремонтировать неисправную газовую панель лишают вас права на бесплатное гарантийное обслуживание. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.
- Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования поверхности прибора нагреваются.
- Если необходимо присутствие на кухне младших членов семьи, убедитесь, что они находятся под постоянным присмотром.
- Не разрешайте детям использовать варочную панель для игр. Не оставляйте малолетних детей с варочной панелью без присмотра.
- Не держите в шкафах, находящихся над или под прибором, предметы, которые могут заинтересовать детей.
- Варочная панель не предназначена для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.

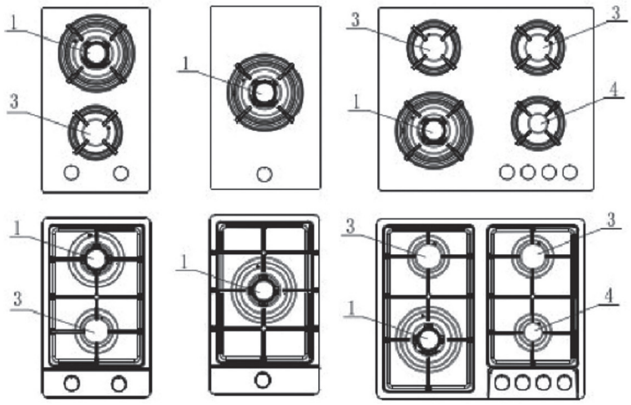
Несоблюдение мер безопасности и предосторожности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования варочной панели, снимают ее с гарантийного обслуживания.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате несоблюдения мер безопасности и предосторожности, неквалифицированной установки, подключения и настройки варочной панели, использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Газовая варочная панель с комплектом конфорок, подставок под посуду и ручек управления
- Уплотнительная лента для монтажа варочной панели в столешнице
- Переходник для подключения резинового гибкого шланга к варочной панели
- Комплект сменных жиклеров для работы панели на сжиженном газе
- Инструкция по эксплуатации
- Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ПРИМЕЧАНИЕ:
Все иллюстрации приведены в настоящем руководстве для наглядности, реальное изделие может незначительно отличаться от изображения в связи с политикой постоянного усовершенствования нашей продукции.
В зависимости от конкретной модели и версии на вашей варочной панели используется одна из следующих комбинаций горелок:



1. Трехконтурная горелка для вока
2. Горелка быстрого нагрева
3. Горелка обычного нагрева
4. Вспомогательные горелки

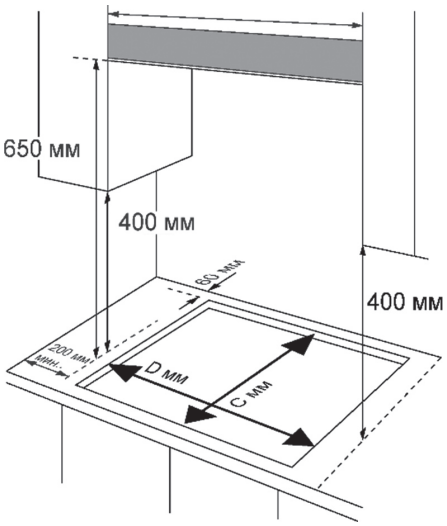
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Выбор места установки

ВНИМАНИЕ:
Установку и подключение варочной панели должен выполнять только технический специалист, имеющий допуск для выполнения работ по подключению газового, бытового оборудования!
Запрещается самостоятельно устанавливать и подключать варочную панель к системе газоснабжения!
Производитель не несет ответственности за оборудование, которое было установлено самостоятельно без отметки (Акта ввода в эксплуатацию) организации, имеющей лицензию на выполнение данных работ по подключению газового бытового оборудования!

Установка варочной панели должна выполняться в соответствии с инструкцией производителя.
Кухонная мебель, в которую встраивается варочная панель, должна быть термостойкой: способной выдерживать температуру нагрева до 75°С и более.
Варочная панель должна быть выровнена в горизонтальной плоскости, в противном случае это негативно скажется на ее работе.

Рядом с варочной панелью не должно быть легковоспламеняющихся предметов: занавесок, навесных шкафов и т.п.



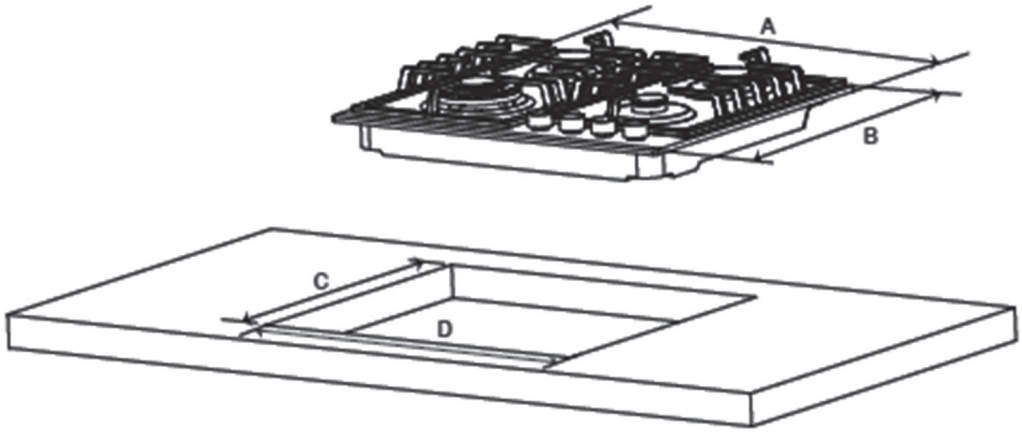
Края варочной панели должны находиться на минимальном расстоянии в 60 мм от боковой или задней стенки.

Если над варочной панелью располагаются какие-либо предметы мебели (навесные полки, вытяжка и т. п.) нижняя их поверхность должна располагаться не ниже, чем на высоте 650 мм от поверхности варочной панели.

Необходимо выдерживать расстояние не менее 400 мм между поверхностью варочной панели и другими горизонтальными поверхностями при условии, что нижняя сторона горизонтальной поверхности находится на одной линии с внешним краем варочной панели. Если нижняя сторона горизонтальной поверхности ниже 400 мм, то она должна находиться на расстоянии не менее 50 мм от внешних краев варочной панели.

Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то он должен иметь принудительную вентиляцию.

Установочные размеры



Модель	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)
30 см	310	510	285	485
45 см	450	510	425	480
60 см	590	510	555	475

Обеспечение вентиляции

Варочная панель должна устанавливаться в хорошо вентилируемых помещениях.

Воздух должен свободно циркулировать по кухне, чтобы пламя лучше горело. Воздух должен поступать из других комнат или с улицы, держите дверь в кухню или окно приоткрытым.

Учитывайте, что вентиляционных отверстий должно быть минимум два площадью не менее 100 см^2, а при отсутствии системы безопасности – площадью не менее 200 см^2.

Установка варочной панели

ВНИМАНИЕ:

Под варочной панелью должно быть обеспечено свободное пространство высотой не менее 30 мм, минимальное расстояние от стены до варочной панели – 60 мм.

Запрещается устанавливать варочную панель там, где непосредственно под нижней частью варочной панели и другими устройствами имеется теплоизоляция.

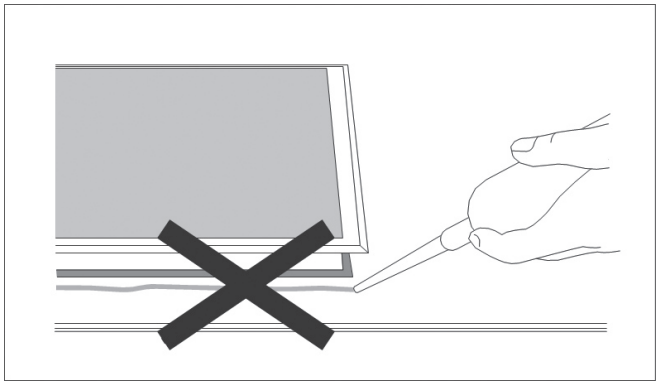
При наличии вытяжки над варочной панелью минимально допустимое расстояние от варочной панели до нижней части вытяжки составляет 650 мм.

Расстояние между варочной панелью и духовкой должно составлять не менее 30 мм, варочная панель и духовка должны подключаться к системе газоснабжения по отдельности.

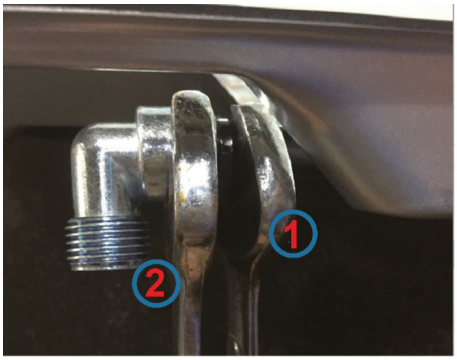
Снимите подставки для посуды, крышку горелки и рассеиватель пламени, затем осторожно переверните прибор вверх дном и поставьте его на мягкий коврик.

Убедитесь, что устройства зажигания и устройства контроля пламени не будут повреждены при этой операции.

Закрепите ленту уплотнителя, входящую в комплект поставки по периметру варочной панели. Не оставляйте зазоров в уплотнителе и не допускайте перекрытия его слоев.



Не используйте силиконовый герметик для герметизации панели. Силиконовый герметик значительно осложнит снятие панели в случае необходимости ее технического обслуживания и регулировки.



В зависимости от типа подключения установите на газовой трубке панели подходящий переходник.
Плотно закрепите сменный переходник на основной газовой трубке и убедитесь в герметичности соединения.

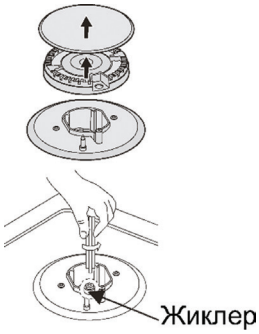
ВНИМАНИЕ:
При разборке/сборке газового соединения используйте 2 гаечных ключа. Один для удержания газовой трубки, другой для затягивания гайки переходника.
Перед подключением варочной панели к системе газоснабжения убедитесь, что используется подходящий тип газа. Запрещается подключать варочную панель к системе, где используется смешанный газ.
По окончании выполнения соединений проверьте места соединений газовых трубок на возможную утечку с помощью мыльного раствора. Категорически запрещается проверять места соединений при помощи открытого огня (горящих спичек, зажигалок и т. п.)
Если используется резиновый шланг, его длина должна быть минимальной, также шланг не должен быть изогнут.
В целях безопасности регулярно проверяйте газовые соединения, состояние трубок и шланга.

Типы газа
Обычно в системах газоснабжения используется один из типов газа: сжиженный газ (пропан-бутан) или природный газ (метан). Варочные панели поставляются в конфигурации, готовой под использование природного газа. В комплект поставки входят также необходимые детали для перевода варочной панели на использование сжиженного газа.

Внимание:
Запрещается использовать варочную панель с другим типом газа без соответствующей модификации и перенастройки.
Все работы по переводу газовой панели на другой тип газа должны осуществляться только квалифицированным специалистом, имеющим допуск до работ с газовым оборудованием.

При подключении газа к системе газоснабжения убедитесь, что давление газа в системе соответствует приведенному ниже в таблице. В случае необходимости добейтесь необходимого значения давления газа за счет регулировки редуктора или установки дополнительного регулятора давления.

Замена жиклеров



При необходимости использования другого типа газа потребуется заменить жиклеры на **всех** горелках варочной панели. Для этого снимите колпачок горелки и алюминиевый рассекатель, с помощью подходящего инструмента выполните замену жиклера, как показано на рисунке.

На жиклере указывается диаметр отверстия в сотых долях миллиметра. Например, цифра «75» означает диаметр 0,75 мм.

Необходимые диаметры отверстий жиклеров для горелок различного типа приведены в таблице:

Тип газа	**G20 (природный магистральный газ, метан)**		**G30 (сжиженный газ в баллонах, пропан-бутан)**	
Давление газа	**20 мбар**		**28-30 мбар**	
Горелка	**Тепловая мощность, кВт**	**Диаметр отверстия жиклера 1/100 мм**	**Тепловая мощность, кВт**	**Диаметр отверстия жиклера 1/100 мм**
Вспомогательная горелка (малая) (A)	1,0	75	1,0	53
Горелка обычного нагрева (средняя)	1,7	95	1,7	70
Горелка быстрого нагрева (R)	2,4	110	2,4	80
Трехконтурная горелка (TR)	3,4	140	3,4	90

Регулировка минимального пламени

Убавьте напор газа до минимума.

Снимите ручку с крана и поместите небольшую отвертку с лезвием в центр штока крана.

Отрегулируйте пламя. Правильная регулировка достигается, когда пламя имеет длину около 3-4 мм.

Для бутана/пропана регулировочный винт должен быть плотно закручен.

Установите ручку управления на место. Убедитесь, что пламя не гаснет, быстро повернув ручку управления от максимального потока к минимальному. Если пламя гаснет, снимите ручку управления и произведите дальнейшую регулировку потока газа, проверив его снова после внесения изменений.
Повторите этот процесс для каждого газового крана.

Электрические соединения

Варочная панель должна подключаться к индивидуальному источнику питания с заземлением. Электрический кабель должен прокладываться так, чтобы он не соприкасался с горячими поверхностями. Максимально допустимая температура вокруг кабеля составляет 75°C.
Розетка электропитания должна располагаться в легко доступном месте, чтобы в случае необходимости можно было быстро обесточить варочную панель.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

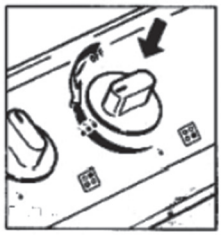
Регулировка пламени

Рядом с каждым регулятором интенсивности пламени на панели управления нанесено схематическое обозначение какой горелкой варочной панели управляет этот регулятор.

Поворачивайте регулятор, чтобы регулировать интенсивность пламени.
Положение «OFF» регулятора означает, что горелка выключена и подачи газа нет.
Положение соответствует максимальной интенсивности пламени.
Положение соответствует минимальной интенсивности пламени.

Чем больше пламя, тем больше нагрев. Регулируйте пламя в зависимости от задач. Устанавливайте интенсивное пламя для кипячения воды и слабое пламя для тушения и томления.
По окончании приготовления переведите регулятор в положение «OFF» и убедитесь, что пламя погасло.
В трехконтурных горелках управление контурами осуществляется автоматически при повороте регулятора интенсивности пламени:
При небольшом повороте регулятора работает только внутреннее кольцо (низкая мощность);
При среднем повороте работают внутреннее и среднее кольца (средняя мощность);
При значительном повороте работают все три кольца одновременно (высокая мощность).

Автоматическое зажигание с контролем затухания пламени



Поверните регулятор пламени (см. рис. выше), соответствующий выбранной горелке, влево в положение . Аккуратно нажмите ручку, чтобы запустить поток газа и зажечь горелку. Когда горелка загорится, удерживайте ручку в нажатом положении около десяти-пятнадцати секунд, затем отпустите. Если горелка гаснет после отпускания ручки, повторите процедуру. После того, как пламя горелки начнет устойчиво гореть при отпущенной ручке, можно поворотом ручки отрегулировать интенсивность пламени.

Зажигание в ручном режиме

При перебоях с электропитанием горелку можно зажечь вручную с использованием спичек, или специальных зажигалок для газовых плит.

Поверните на регулятор пламени, соответствующий выбранной горелке, влево в положение . Аккуратно нажмите ручку, чтобы обеспечить подачу газа, затем поднесите зажигалку или пламя спички к горелке.

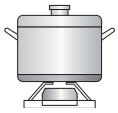
Когда горелка загорится, удерживайте ручку в нажатом положении около десяти-пятнадцати секунд, затем отпустите. Если горелка гаснет после отпускания ручки, повторите процедуру.

Система безопасности

Если по какой-либо причине пламя погасло, срабатывает защитный механизм, который автоматически отключает подачу газа. Если пламя горелки случайно погасло, выключите ее и не пытайтесь повторно зажечь горелку в течение минимум одной минуты. Затем повторите шаги, описанные выше, чтобы снова зажечь горелку.

Работа системы безопасности не зависит от наличия электропитания. В случае отключения электричества варочная панель продолжит работать без какой-либо опасности.

Выбор посуды

- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорки. Пламя не должно выходить за пределы дна посуды.
- Используйте посуду с ровным плоским дном. Не используйте посуду с выпуклым или вогнутым дном.
- Избегайте готовить без крышки или с полуоткрытой крышкой – это повышает энергопотребление. Накрывайте посуду крышкой.
- Не ставьте посуду на край конфорки – она может перевернуться. Не используйте посуду большого диаметра на конфорках возле ручек управления – при нагревании посуды ручки могут быть повреждены. Ставьте посуду прямо над конфоркой, не сбоку.
- Ни в коем случае не ставьте посуду непосредственно на саму конфорку.
- Ничего не кладите между посудой и подставками (например, рассекатель, асбестовый мат), т.к. это может серьезно повредить панель.
- Не используйте очень тяжелую посуду и не ударяйте панель тяжелыми предметами.
-  Ставьте посуду только на решетки, входящие в комплект поставки варочной поверхности.
- Обращайтесь с посудой осторожно, пока она находится на плите.
- Не рекомендуется использовать сотейники, большие сковородки одновременно на нескольких конфорках, т.к. чрезмерно высокая температура может повредить прибор.
- Не прикасайтесь к панели и подставкам в течение некоторого времени, после того, как вы выключили плиту. Они могут быть очень горячие.
- После того, как жидкость в кастрюле закипела, рекомендуется уменьшить огонь.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Проводите чистку после каждого использования варочной панели после того, как она полностью остынет. Прибор должен быть отключен от электросети перед началом любого процесса очистки.

Для чистки может использоваться мягкая ткань и нейтральное моющее средство.

Запрещается использовать для очистки варочной панели и ее деталей жесткие нейлоновые и металлические щетки и скребки, абразивные чистящие средства, подсолнечное масло, кислотные/щелочные моющие средства, бензин, керосин, ацетон или другие агрессивные химические растворители.

Чистка эмалированного покрытия и стеклянных поверхностей

Для чистки эмалированного покрытия и стеклянных поверхностей используйте мягкую ткань или губку, смоченную в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды, пищевой соды или другого мягкого моющего средства. Хорошо высушите верхнюю поверхность после очистки.

Сразу же удаляйте соленую пищу или жидкости с варочной поверхности, чтобы избежать риска коррозии. Запрещается для очистки покрытия использовать металлические мочалки или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность.

Чистка конфорок

Съемные крышки конфорок и рассекатели пламени очищайте губкой или тканью, смоченными в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды или другого мягкого моющего средства.

В случае сильного загрязнения можно замочить их в теплой воде с моющим средством или небольшим количеством средства для мытья посуды.

После очистки и промывки, аккуратно протрите их и высушите. Убедитесь, что отверстия рассекателей чистые и абсолютно сухие.

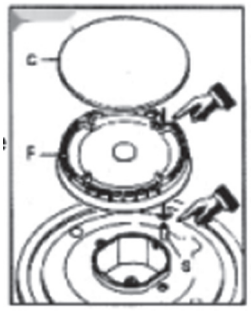
Перед тем, как вернуть детали конфорки на место, убедитесь, что жиклер конфорки не засорен.

Чистка деталей из нержавеющей стали

Детали из нержавеющей стали чистите мягкой тканью или губкой.

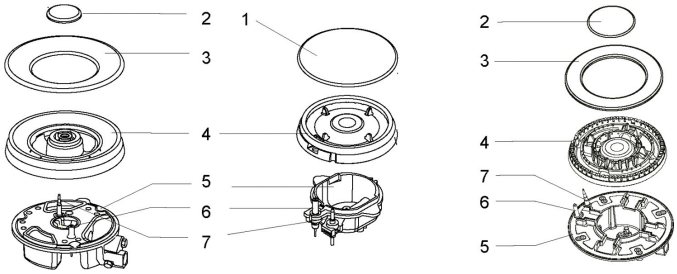
Под воздействием высокой температуры цвет деталей вокруг горелки может меняться, что не является неисправностью.

Чистка электрода и клапана безопасности



Содержите электрод и клапан безопасности в чистоте. Следите за их правильным расположением.

Правильная сборка



Правильно собирайте газовую конфорку.

Установите рассеиватель пламени (4) на чашу горелки (5) так, чтобы устройство зажигания (7) и устройство контроля пламени (6) проходили через соответствующие отверстия в рассеивателе пламени. Рассеиватель пламени должен правильно защелкнуться на месте.

Расположите крышку горелки (1, 2, 3) на рассеивателе пламени (4) так, чтобы фиксирующие штифты вошли в соответствующие углубления. Если рассекатель пламени или крышка стоят неровно, то и пламя будет неровным.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей и газов, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже –20°C и не выше +50°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных, щелочных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/EC.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила. Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220 – 240 В, ~50 Гц

Два варианта подключения газа: сжиженный нефтяной газ (G30, LPG)/природный газ (G20, NG)

Впускная труба: 1/2 дюйма

Номинальное давление газа:

G30 – 28-30 мбар

G20 – 20 мбар

Ширина панели:

GHB30201G_BL, GHB30201G_WH, GHB30202G_BL – 30 см

GHB45301G_BL, GHB45301G_WH, GHB45302G_BL – 45 см

GHB60401G_BL, GHB60401G_WH, GHB60402G_BL, GHB60402G_WH – 60 см

Поверхность из закаленного стекла толщиной 8 мм

Конфорки:

GHB30201G_BL, GHB30201G_WH, GHB30202G_BL – вспомогательная, 1,0 кВт, ⌀ 55 мм + быстрая, 2,4 кВт, ⌀ 95 мм

GHB45301G_BL, GHB45301G_WH, GHB45302G_BL – вспомогательная, 1,0 кВт, ⌀ 55 мм + полубыстрая, 1,7 кВт, ⌀ 75 мм, + WOK быстрая, 3,4 кВт, ⌀ 110 мм

GHB60401G_BL, GHB60401G_WH – вспомогательная, 1,0 кВт, ⌀ 55 мм + 2 х полубыстрая, 1,7 кВт, ⌀ 75 мм, + быстрая, 2,4 кВт, ⌀ 95 мм

GHB60402G_BL, GHB60402G_WH – вспомогательная, 1,0 кВт, ⌀ 55 мм + 2 х полубыстрая, 1,7 кВт, ⌀ 75 мм, + WOK быстрая, 3,4 кВт, ⌀ 110 мм

Длина шнура электропитания: 1,2 м

Размеры монтажного выреза:

GHB30201G_BL, GHB30201G_WH, GHB30202G_BL – 285x485 мм

GHB45301G_BL, GHB45301G_WH, GHB45302G_BL – 425x480 мм

GHB60401G_BL, GHB60401G_WH, GHB60402G_BL, GHB60402G_WH – 555x475 мм

Размеры панели:

GHB30201G_BL, GHB30201G_WH, GHB30202G_BL – 310x510x105 мм

GHB45301G_BL, GHB45301G_WH, GHB45302G_BL – 450x510x102 мм

GHB60401G_BL, GHB60401G_WH, GHB60402G_BL, GHB60402G_WH – 590x510x100 мм

Класс электробезопасности: Класс I

В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru

Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД. Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг. PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

* *Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года

Гарантийный срок – 1 год

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ).

С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru

pioneer-bt.ru

Pioneer