

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДЛЯ ВБУДОВАНИХ ГАЗОВИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ:

HGG 563 FGK BM
HGG 563 FGK WM
HGG 610 FGK BA
HGG 763 FGT BM
HGG 763 FGT WM
HRG 764 FGT VA
HRG 765 FGT VA
HGS 563 FGK XM
HGS 763 FGT XM
HGS 362 REK XM
HGG 763 FGT BM FLAME
HGG 763 FGT WM FLAME
HGS 763 FGT XM FLAME

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться
до сервісного центру:

☎ 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст



1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ	3
1.1. Загальні застереження з безпеки	3
1.2. Застереження під час встановлення	4
1.3. Застереження, пов'язані з безпекою здоров'я дітей та дорослих	5
1.4. Застереження при використанні газової поверхні	5
1.5. Застереження, пов'язані з доглядом та обслуговуванням	7
1.6. Захист навколишнього середовища	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА КОМПЛЕКТАЦІЯ	8
2.1. Характеристики	8
2.2. Комплектація	9
3. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ	9
4. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ТА ПОРАДИ ДЛЯ ЕКОНОМІЇ	10
5. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	11
5.1. Догляд за решіткою та ручками керування:	11
5.2. Догляд за поверхнею:	11
5.3. Догляд за пальниками:	11
5.4. Збірка пальника:	12
6. ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ	12
7. РОЗМІЩЕННЯ	13
8. ВБУДОВУВАННЯ	14
9. ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ	15
10. ХАРАКТЕРИСТИКИ СУМІСНОГО ГАЗУ	16
11. ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ	17
12. ПЕРЕХІД НА ІНШИЙ ВИД ГАЗУ ТА ЙОГО НАЛАШТУВАННЯ	17
13. ОБСЛУГОВУВАННЯ	18
Інформаційна картка/Information card	19

1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Перш за все, ми вдячні Вам за придбання вбудованої газової варильної поверхні Interline. Переконайтесь, що Ви отримали прилад без ушкоджень. При виявленні пошкоджень зверніться до торговельної організації, де Ви придбали прилад. Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті: <https://interline.ua/>.

1.1. Загальні застереження з безпеки

- Будь ласка, прочитайте цю інструкцію перед встановленням та використанням приладу.
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання разом з приладом. Якщо пристрій було продано чи передано у власність іншій особі, переконайтесь що ця інструкція також дістанеться новому власнику.
- Виробник знімає з себе будь-які гарантійні зобов'язання у випадку недотримання запобіжних заходів, наведених в цьому розділі.
- Наступні позначки розроблені для того, щоб інформація, яку вони позначають, виділялась й Ви змогли вберегти себе від будь-яких нещасних випадків й використовувати прилад зручніше, прочитавши цю інформацію.
- Прочитайте застереження уважно та переконайтесь, що Ви їх повністю розумієте.

	Небезпека/Увага	Нехтування цими правилами може призвести до серйозних травм чи навіть смерті.
	Обережно	Нехтування цими правилами може призвести до незначних травм чи ушкодження майна.

- Також Ви можете зустріти такі позначки в цій інструкції з експлуатації:



Обережно



Немає доступу



Ніякого вогню/Ніяких інструментів, що використовують вогонь



Обов'язково потрібно зробити



Небезпека

- Якщо Ви відчули запах газу чи маєте підстави думати, що стався витік газу, виконайте наступні дії:

- Не вмикайте світло.
- Не вмикайте/вимикайте будь-які електричні пристрої та не підключайте нічого до розеток.
- Не використовуйте телефон.
 1. Зупиніть використання приладу та закрийте середній клапан.
 2. Відкрийте вікно для вентиляції.
 3. Зв'яжіться з аварійною газовою службою, попередньо вийшовши на вулицю.



- Газ містить меркаптан, тож Ви зможете відчути запах витoku газу в повітрі (схожий на запах гнилого часнику чи яєць) навіть за концентрації 1/1000.

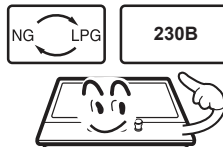
1.2. Застереження під час встановлення

Небезпека

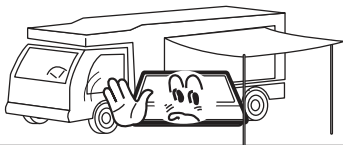
- Газову поверхню слід встановлювати з дотриманням усіх норм та правил зі встановлення таких пристроїв. А також приміщення, де вона встановлена, повинно мати гарну вентиляцію.



- Перед встановленням слід переконатися, що газопостачання й електропостачання відповідають тим, що зазначені в паспортній таблиці.



- Незалежно від того, де встановлено прилад, не можна використовувати його для обігріву приміщення.



- Незалежно від того, де встановлено прилад, не можна використовувати його для обігріву приміщення.



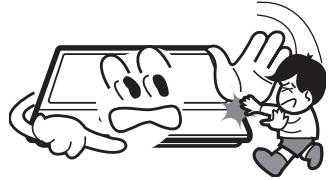
Обережно

- Встановлення цього приладу повинен виконувати працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Технічні характеристики вказано в паспортній таблиці.
- Перед використанням газової поверхні зніміть увесь пакувальний матеріал.
- Після розпаковки переконайтесь, що прилад неушкоджений, а кабель живлення в бездоганному стані. Якщо ж це не так, зв'яжіться з місцем, де Ви придбали пристрій.
- Сусідні меблі та всі матеріали, що були використані при вбудовуванні, повинні бути жаростійкими та витримувати щонайменше температуру на +85°C вищу за температуру навколишнього середовища.
- Якщо полум'я на пальнику раптово загасло, поверніть ручку керування потужністю полум'я відповідного пальника в позицію «Вимкнуто» та не намагайтесь повторно запалити палик щонайменше протягом хвилини.
- Використання газових кухонних приладів для готування призводить до утворення більшої кількості тепла та вологи у приміщенні, де встановлений пристрій. Таке приміщення повинно мати гарну природну чи штучну вентиляцію (витяжку).
- Довготривале інтенсивне використання газової поверхні потребує покращеного відводу повітря. Можна додатково відкрити вікна чи, наприклад, збільшити потужність витяжки.

1.3. Застереження, пов'язані з безпекою здоров'я дітей та дорослих

Небезпека

- Не дозволяйте дітям гратися з газовою поверхнею чи біля неї. Оскільки при використанні він нагрівається. Тримайте дітей якнайдалі від приладу, доки він не захолоне.



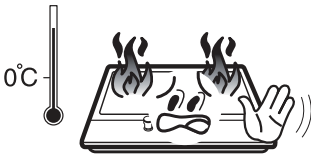
Обережно

- Газова поверхня розроблена для того, щоб нею користувалися дорослі повнолітні особи.
- При знятті сковорідок та каструль з вогню діти можуть поранитись.
- Виріб не призначений для використання дітьми або особами із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них життєвого досвіду використання варильної поверхні, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані особою, відповідальною за їх безпеку.

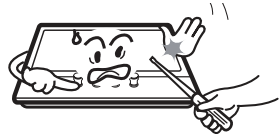
1.4. Застереження при використанні газової поверхні

Небезпека

- Використовуйте газову поверхню лише за призначенням, для приготування їжі.



- Жодним чином не модифікуйте прилад. Він не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої дистанційної системи керування.



- Використання газових кухонних приладів для готування призводить до утворення більшої кількості тепла та вологі у приміщенні, де встановлений пристрій. Таке приміщення повинно мати гарну природну чи штучну вентиляцію (витяжку).



- Не користуйтеся пристроєм, якщо Ви випадково вилили на нього велику кількість води. Дайте йому висохнути. Також не користуйтеся приладом, якщо Ваші руки мокри.



Конфорки, посуд та інші поверхні для готування нагріваються під час роботи пристрою, будьте обережними.



- Не використовуйте довгий одяг, рушники чи інший текстиль, що має велику довжину, при використанні пристрою. Оскільки кінець такого текстилю може випадково торкнутися відкритого полум'я й загорітися.



- Не залишайте газову поверхню без нагляду.



- Не використовуйте нестійкий посуд чи посуд з вигнутим дном, це небезпечно. Такий посуд може випадково перехилитись чи пролити свій вміст.



- Не зберігайте легкозаймісті матеріали поруч з газовою поверхнею.



- Не зберігайте продукти, що швидко псуються, речі з пластмаси та аерозолі в місцях, які можуть нагріватися від тепла, що виділяє прилад, а також над чи під приладом.



- Не розпилюйте аерозолі поруч з увімкненою газовою поверхнею.



- Переконайтесь, що ручки керування знаходяться в позиції «●» (вимкнено), коли пристрій не використовується.



Обережно

- Газова поверхня розроблена лише для використання в побутових умовах. Вона не призначена для комерційних чи промислових потреб.
- Довготривале інтенсивне використання газової поверхні потребує покращеного відводу повітря. Можна додатково відкрити вікна чи, наприклад, збільшити потужність витяжки.
- Використовуйте посуд, що має термостійкі ручки, або користуйтеся рукавицями, коли берете гарячі сковорідки та каструлі в руки.
- Не дозволяйте ручкам посуду контактувати з відкритим полум'ям при зніманні з вогню.
- Не можна користуватися вологими чи мокрими рукавицями й ручками посуду, оскільки вологий матеріал краще проводить тепло й з'являється ризик отримання опіків.
- Вмикайте палик лише після розміщення посуду на конфорці. Не грійте порожні сковорідки та каструлі.
- Не намагайтесь приготувати їжу в пластмасовій упаковці чи в упаковці з алюмінієвої фольги на газовій поверхні.

- При використанні інших електричних приладів потрібно бути уважним. Не дозволяйте кабелям живлення від цих приладів потрапити на поверхню приладу.
- Якщо в Вашому тілі є механічні частини, наприклад штучне серце тощо, проконсультуйтеся у лікаря перед використанням газової поверхні.
- Не використовуйте кухонний рушник чи інших аналогічних речей для розміщення посуду на конфорці. Це небезпечно, оскільки такі речі легкозаймисті.
- Використовуйте лише скляний посуд, що спеціально розроблений для готування на газовій поверхні. Якщо Ви почували чи побачили тріщину, негайно вимкніть прилад.
- Щоб мінімізувати ризики пожежі, займання легкозаймистих матеріалів чи їх пролиття, розташуйте посуд ручками в бік так, щоб ручки посуду не потрапляли на межі іншої конфорки.
- Перед зніманням посуду з конфорки завжди вимикайте газовий паливник відповідної конфорки.
- При встановленні високої потужності полум'я на конфорці необхідно смажити їжу з обережністю.
- Їжа для смаження повинна бути максимально сухою. Намерзання на заморожених продуктах чи волога зі свіжих продуктів можуть спричиняти кипіння й витікання рідини за межі посуду для готування.
- Ніколи не намагайтесь знімати чи переміщати посуд з гарячим жиром/олією, особливо фритюрниці. Дочекайтесь, коли олія чи жир захолонуть.

1.5. Застереження, пов'язані з доглядом та обслуговуванням

⚠️ Небезпека

- Не використовуйте абразивні чи ідкі миючі засоби.



- Ремонт та обслуговуванням приладу має займатися лише працівник авторизованого сервісного центру. Для ремонту газової поверхні повинні використовуватися лише оригінальні запасні частини.



⚠️ Обережно

- Перед тим, як чистити газову поверхню, відключіть її від електромережі та дочекайтесь, коли вона стане холодною.
- Не використовуйте парочисники чи будь-які інші прилади чищення, що використовують високий тиск, для догляду за приладом.

1.6. Захист навколишнього середовища

- Утилізуйте увесь пакувальний матеріал від газової поверхні згідно усіх правил з безпеки та догляду за навколишнім середовищем після того, як встановили прилад.
- Утилізуючи свій старий прилад, Ви повинні зробити його непридатним для подальшого використання, обрізавши кабель живлення.



Утилізуйте цей пристрій правильно! (Утилізація електричного та електронного обладнання)

- Це маркування на приладі чи упаковці означає, що його не можна викидати разом із побутовими відходами після завершення терміну експлуатації. Будь ласка, віднесіть цей пристрій в заклад, що займається переробкою електроприладів, якщо такий є поблизу. Щоб допомогти запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'ю людей від неконтрольованого викидання відходів, будь ласка, відділіть цей пристрій від звичайного сміття та здайте його на переробку. Повторне використання ресурсів та матеріалів цього приладу дуже важливе.
- Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів.
- Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та переробку цього продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим міським управлінням, службою утилізації побутових відходів чи магазином, де був придбаний цей пристрій.

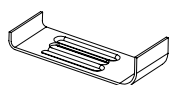
2. ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА КОМПЛЕКТАЦІЯ

2.1. Характеристики

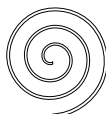
Параметр	Значення		
Назва моделі	HGG 563 FGK BM HGG 563 FGK WM HGG 610 FGK BA HGG 763 FGT BM HGG 763 FGT WM HRG 764 FGT VA HRG 765 FGT VA HGG 763 FGT BM FLAME HGG 763 FGT WM FLAME	HGS 563 FGK XM HGS 763 FGT XM HGS 763 FGT XM FLAME	HGS 362 REK XM
Матеріал поверхні	Скло	Нержавіюча сталь	Нержавіюча сталь
Розміри, ШхДхВ	600ммх510ммх100мм	590ммх510ммх95мм	600ммх510ммх95мм
Тип запалювання	Автоматичний		
Підключення газу	Різьба G1/2		
Електропостачання	230 В, 50-60 Гц, 2 Вт		
Типи газових пальників	Газовий пальник високої потужності – 3000 Вт; 2хГазовий пальник середньої потужності - 1750 Вт; Газовий пальник малої потужності (допоміжний) – 1000 Вт		HGG 563 FGK BM HGG 563 FGK WM HGG 610 FGK BA HGS 563 FGK XM HGS 362 REK XM
Загальна споживча потужність	7.5 кВт		
Типи газових пальників	Потрійний газовий пальник – 3300 Вт; 2хГазовий пальник середньої потужності - 1750 Вт; Газовий пальник малої потужності (допоміжний) – 1000 Вт		HRG 765 FGT VA HRG 764 FGT VA HGG 763 FGT WM HGG 763 FGT BM HGS 763 FGT XM
Загальна споживча потужність	7.8 кВт		

ПРИМІТКА: *Висота приладу вказана з урахуванням висоти решіток.

2.2. Комплектація



Скоби (4 шт.)



Ущільнювач (4 шт.)



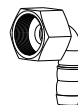
Форсунки (4 шт.)



Гвинти (4 шт.)



Інструкція з монтажу та експлуатації (1 шт.)

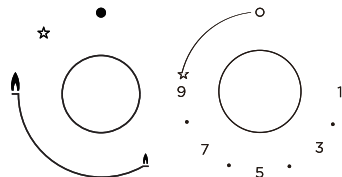


Зігнута на 90° газова труба (1 шт.)

3. ЯК КОРИСТУВАТИСЯ

Біля кожної ручки керування, а всього їх чотири (по одній для кожної конфорки), будуть зображені наступні символи, що означають:

- / ○ Пальник вимкнено
- ▲ Велике полум'я: максимальний рівень потужності пальника
- ▲ Мале полум'я: низький рівень потужності пальника
- 1 Мінімальна потужність полум'я
- 9 Запалювання та максимальна потужність полум'я



- Потужність полум'я розділена на 9 рівнів, і користувач може вибрати відповідний рівень для приготування їжі (для газових варильних поверхонь FLAME)
- Для ввімкнення мінімальної потужності газової конфорки поверніть відповідну ручку до кінця проти годинникової стрілки.
- Правильне робоче положення знаходиться між максимальним та мінімальним рівнями потужності включаючи їх.
- Поруч з кожною рукою регулювання потужності є позначка, що вказує на її приналежність до певної конфорки.

Поради з використання рівнів потужності для поверхонь FLAME

Рівень	Рекомендовано для	Поради щодо готування
1-2	Підтримки тепла	Використовуйте для пом'якшення масла, топлення шоколаду на водяній бані, розморожування дрібних порцій, заправки ризотто соусом тощо.
	Повільного приготування	
3-4	Повільного кипіння	Рекомендовано використовувати для готування ваших страв на повільному вогні (рис, соусів, печені, риби) з додаванням рідини (з водою, вином, бульйоном тощо), а також під час додавання соусу до макаронів й інших страв та підтримання повільного кипіння.
	Тушкування	
5-6	Смаження	Використовуйте для пасерування, тушкування овочів, готування на середньому вогні протягом тривалого часу, розігрівання посуду, розварювання.
	Тривалого засмажування	
7-8	Стрі-фрай	Використовуйте на початковій стадії готування, для утворення скоринки, швидкого доведення рідини до кипіння, смаження продуктів глибокої заморозки, приготування м'яса й риби, підтримання інтенсивного кипіння.
	Засмаження зі скоринкою (гриль)	
9	Швидке нагрівання	Підходить для швидкого нагрівання страв чи води.

Автопідпал та газ контроль

Газова поверхня має датчик контролю газу на пальника у разі згасання полум'я. кожному пальнику, що припиняє подачу газу до головки

Для того, щоб запалити пальник:

- Натисніть на ручку керування відповідного пальника та поверніть її проти годинникової стрілки.
- Якщо Ви будете утримувати ручку керування натиснутою, то ввімкнеться автопідпал.
- Щоб полум'я на пальнику загорілось, утримуйте кнопку натиснутою не більше 15 секунд. Якщо ж навіть після 15 секунд вогонь не загорівся, негайно поверніть всі ручки керування в вихідну позицію та відчиніть дверцята відділення та/або зачекайте щонайменше 1 хвилину перед тим, як намагатися знову запалити полум'я на пальнику.
- Для регулювання полум'я, після цих 15 секунд, продовжуйте повертати ручку керування відповідної конфорки до тих пір, доки висота полум'я не стане необхідного розміру. Ви повинні використовувати газову поверхню в позиціях між малим та великим полум'ям.
- Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку керування у вихідну позицію за годинниковою стрілкою.
- У випадку, коли електропостачання відсутнє, можна акуратно підпалити конфорку сірником.

4. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ТА ПОРАДИ ДЛЯ ЕКОНОМІЇ

Діаметр дна посуду повинен відповідати розміру конфорки. Більш детальна інформація наведена в таблиці нижче.

Пальник	Ø посуду, мм	
	Мінімальний	Максимальний
ГПВП (конфорка високої потужності)	200	240
ГПСР (конфорка середньої потужності)	160	180
ГПМП (допоміжна конфорка)	120	160
ГПВС – газовий пальник високої потужності; ГПСР – газовий пальник середньої потужності; ГПМП – газовий пальник малої потужності (допоміжний).		



Не використовуйте посуд, що перекриває край пальника.

Заборонено:		Рекомендовано:	
	Використовувати посуд з занадто малим діаметром на конфорках великого діаметру. Полум'я не повинно горіти відкрито по боках посуду.	Завжди використовувати посуд, що ідеально підходить до обраної конфорки. Це заощадить газ та дозволить уникнути знебарвлення кухонного посуду.	
	Готувати на посуді без кришки, чи з наполовину закритою кришкою. Це сильно знижує енергоефективність поверхні.	Завжди накривати посуд, в якому Ви готуєте страву, кришкою.	
	Використовувати посуд з увігнутим чи вигнутим дном.	Використовувати лише каструлі, сковорідки, тощо з тонким плоским дном.	
	Розміщувати посуд не по центру, а на одному з боків пальника. Такий посуд може легко перекинутися. Використовувати надмірно великий посуд поруч з ручками керування, якщо цей посуд настільки великий, що при розміщенні рівно по центру дістає до ручок керування чи стоїть настільки близько до них, що може спричинити підвищення температури в цій області та в подальшому пошкодити поверхню.	Завжди розміщувати посуд правильно, по центру пальника.	
	Розміщувати посуд безпосередньо на пальнику, без решіток.	Розміщувати посуд на решітці.	
	Розміщувати будь-що, на кшталт азбестових килимків чи залізних пластин між каструлею та опорою для каструлі, оскільки це може призвести до серйозних пошкоджень приладу.		
	Розміщувати надмірно важкі предмети на варильній поверхні, чи дозволяти таким предметам падати на неї.	Розміщувати посуд обережно на варильній поверхні.	



- Не рекомендується використовувати посуд, сковорідки чи каміння для грилю, що потрібно одночасно розігрівати на кількох конфорках. Такий посуд може пошкодити варильну поверхню.
- Не торкайтесь варильної поверхні та її решіток голими руками відразу після використання приладу, це небезпечно. Дайте їм захолонути.



- Коли рідина почне закипати, потрібно зменшити потужність полум'я на конфорці так, щоб лише злегка підтримувати кипіння.

5. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



- Чистіть прилад лише після того, як він повністю захолоне.
- Відключіть варильну поверхню від електромережі перед тим, як чистити її.
- Регулярно чистіть пристрій, радимо це робити кожного разу після використання.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби та гострі предмети, вони пошкодять варильну поверхню. Використовуйте лише чисту ганчірку, змочену у воді з додаванням невеликої кількості мюючого засобу. Більше інформації про те, які засоби підходять для догляду за варильною поверхнею, а які ні, наведено в таблиці нижче:

Використовуйте	Не використовуйте
 М'яку ганчірку  Нейтральний мюючий засіб	 Нейлонову щітку  Металеву щітку  Харчову олію  Лужні та кислотні мюючі засоби  Абразивні мюючі засоби  Розчинники/бензин

5.1. Догляд за решіткою та ручками керування:

- Спершу зніміть решітку.
- Потім протріть її та ручки керування вологою ганчіркою, що змочена в теплій воді з додаванням мюючого засобу. Якщо Ви давно не чистили решітку, її можна попередньо змочити. Це полегшить Вам задачу.

- Протріть решітку та ручки керування насухо чистою ганчіркою.

5.2. Догляд за поверхнею:

- Регулярно протирайте варильну поверхню м'якою, добре змоченою в теплій воді з невеликим додаванням мюючого засобу, ганчіркою.

- Протріть поверхню насухо чистою ганчіркою.
- При потраплянні солонної їжі чи води на варильну поверхню, їх потрібно дуже ретельно та якнайшвидше відчищати. Це допоможе уникнути корозії.

- Частини варильної поверхні, зроблені з нержавіючої сталі, з часом можуть втратити своє початкове забарвлення. Це стається через високу температуру, що нормально. Кожного разу після використання варильної поверхні, ці частини потрібно чистити спеціальними мюючими засобами для нержавіючої сталі.

5.3. Догляд за пальниками:

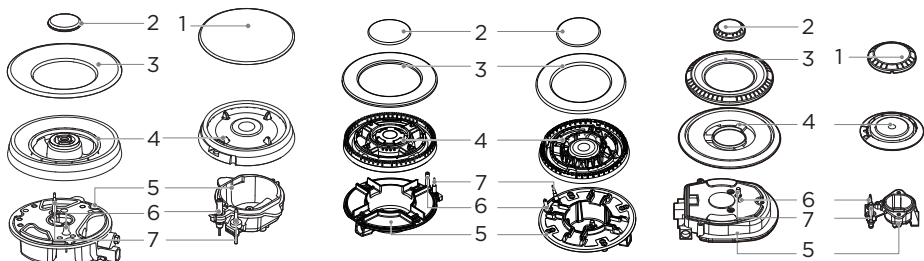
- Спершу зніміть кришку пальника та розподільник полум'я, потягнувши їх догори.
- Замочіть їх в гарячій воді з додаванням невеликої кількості мюючого засобу.
- Після того, замочіть їх в чистій воді та обережно витріть насухо. Переконайтесь, що отвори для полум'я чисті, нічим не забиті, та абсолютно сухі.

- Протріть частини конфорки, що не знімаються, вологою ганчіркою. Потім витріть їх насухо чистою ганчіркою.

- Дуже обережно протріть пристрої запалювання та безпеки гарно змоченою та віджатою ганчіркою. Витріть їх насухо чистою ганчіркою.

- Перед тим, як зібрати пальник назад, переконайтесь, що форсунка чиста.

5.4. Збірка пального:



Для того, щоб зібрати палильник назад, потрібно:

1. Розмістити розподільник полум'я (4) на кришці пального (5) так, щоб пристрої запалювання та безпеки були чітко на своїх місцях, в отворах розподільника полум'я. Якщо Ви все зробили правильно, то при встановленні розподільника почуєте клацання.
2. Розташуйте кришку пального (1,2,3) на розподільнику полум'я (4) так, щоб утримуючі штифти стали на своє місце.



- При збірці потрібно чітко дотримуватися правильного порядку;
- Важливо не переплутати верхню частину з нижньою;
- Штифти мають чітко попасти у свої виїмки.

6. ІНСТРУКЦІ З ВИКОРИСТАННЯ

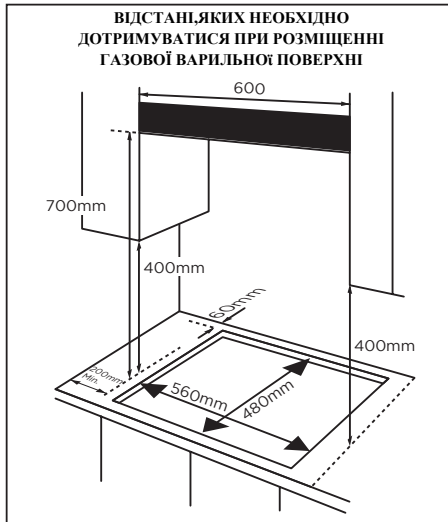


Небезпека

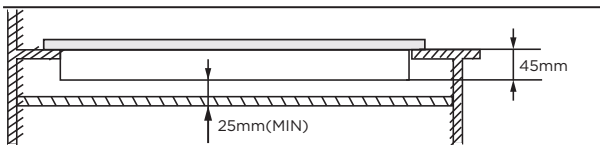
- Цей прилад не призначений для будь-яких модифікацій.
- Встановлення газової варильної поверхні має виконувати працівник авторизованого сервісного центру, або особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Перед встановленням приладу переконайтесь, що зможете забезпечити усі необхідні умови для його функціонування (відповідний тип газу, тиск тощо).
- Усі дані, яким має відповідати Ваша газова та електрична мережа, вказані в паспортній таблиці на приладі.
- Ця варильна поверхня не має вбудованої системи для відводу газів. Тож її потрібно встановлювати та підключати з дотриманням усіх місцевих правил та норм. Особливу увагу потрібно приділити вентиляції в приміщенні, де встановлено пристрій.
- Перед встановленням перекрийте подачу газу та електропостачання до варильної поверхні.
- Усі електричні пристрої повинні бути заземленими.
- Після встановлення труба для подачі газу та кабель живлення не повинні торкатися будь-яких частин варильної поверхні, що можуть нагріватися.
- Ніщо не повинно перегинати чи блокувати з'єднувальний шланг чи газову трубу.
- Зверніть увагу на розміри самого приладу, а не лише розмірів для вбудовування.
- Робочі поверхні й інші меблі, що розташовані поруч з варильною поверхнею, повинні бути вогнетривкими, як власне й клей чи будь-які інші матеріали поруч з варильною поверхнею.
- Щоб переконавшись, що кожен палильник працює належним чином, потрібно повернути ручку кожної конфорки та запалити її. Полум'я повинно бути чисте з блакитним відтінком, без жовтих кольорів. Якщо палильник працює неналежним чином, перевірте:
 - Кришку пального. Можливо вона встановлена неправильно.
 - Що розподільник полум'я встановлений правильно.
 - Що палильник стоїть рівно в вертикальному положенні разом з інжекторним носиком.

- Після встановлення газової варильної поверхні працівник авторизованого сервісного центру, чи особа, що має відповідну кваліфікацію, повинні перевірити повну функціональність приладу та провести тест на можливий витік газу.
- Гнучкий шланг для подачі газу має бути підключений таким чином, щоб він не контактував з будь-якими побутовими приладами чи засобами, що можуть рухатись, а також не проходив під полицями, що під навантаженнями можуть прогинатися.
- Фабричні жировики розроблені таким чином, щоб прослужити протягом всього періоду експлуатації пристрою.

7. РОЗМІЩЕННЯ



- Варильна поверхня розроблена для вбудовування в шафу чи 600 мм стільницю. Також нижче наведені усі відстані, яких необхідно дотримуватися при вбудовуванні:
 - Відстань від країв поверхні до стіни має складати щонайменше 60 мм;
 - Відстань від найвищої точки газової варильної поверхні (включаючи пальник) до будь-якої горизонтальної поверхні над нею має складати щонайменше 700 мм;
 - Якщо вертикальний край шафи чи інших кухонних меблів знаходиться на лінії з краями поверхні, то відстань між ними має бути щонайменше 400 мм. Якщо ж ця відстань менша, то вертикальний край шафи чи інших кухонних меблів має бути щонайменше на 50 мм далі по горизонталі від країв пристрою;
 - Навколо поверхні, на відстані щонайменше 50 мм від її країв, має бути чисто й не повинно нічого знаходитись. Не розташовуйте легкозаймісті матеріали поруч з поверхнею.
 - Відстань між дном приладу та полицею, що розташована нижче, повинна складати щонайменше 25 мм і щонайбільше 74 мм.



- Над приладом необхідно розміщувати витяжку.
- Зверніть увагу на розміри поверхні при встановленні.
- Розмір вирізу повинен відповідати розмірам, що наведені в цьому розділі.

8. ВБУДОВУВАННЯ

Для початку потрібно нанести ущільнювач, для цього:

1. Зніміть решітки, кришки пальників та розподілювачі полум'я й акуратно перевіرنть пристрій нижньою частиною догори та покладіть її на м'який килимок.

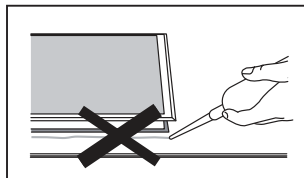
Це потрібно робити акуратно так, щоб пристрої запалювання та безпеки не зазнали пошкоджень.

2. Нанесіть ізоляційну гумку (ущільнювач), що йде в комплекті, по краям приладу.

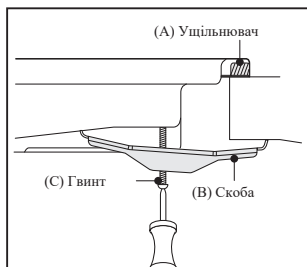
3. Не залишайте проміжків в ущільнювачі.



Не використовуйте силіконові герметики при вбудовування газової поверхні в стільницю. Адже це значно ускладнить демонтаж приладу в майбутньому, якщо виникне потреба в обслуговуванні чи заміні деталей.



Далі необхідно вмонтувати варильну поверхню, для цього:



1. Розмістіть скобу (В) над отворами для гвинтів. З кожного краю газової варильної є по кілька отворів для кріплення поверхні до стільниці.

Закрутіть гвинти (С), проте не до кінця, через скобу (В) так, щоб скоба прилягала до поверхні. Проте так, щоб Ви могли підправити розташування поверхні за необхідності.

2. Обережно переверніть поверхні та акуратно опустіть її в отвір в стільниці, який Ви вирізали перед цим.

3. Знизу поверхні припасуйте скоби на своє місце в стільниці. Після цього закрутіть гвинти (С) до кінця, щоб остаточно закріпити поверхню на своєму місці.

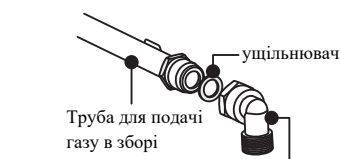
9. ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ



- Цей прилад повинен бути встановлений і підключений відповідно до всіх норм та правил, що діють у країні, де він буде використовуватися.
- Цей прилад поставляється для роботи на зрідженому та природному газі. Переобладнання для роботи на зрідженому або природному газі повинен виконувати тільки кваліфікований фахівець.

Інструкція по заміні та встановленню газового обладнання:

Зріджений нафтовий газ > Природний газ

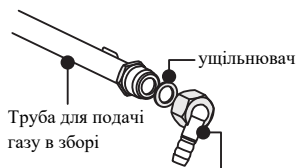


Труба для подачі газу в зборі

Ущільнювач

З'єднувач з внутрішньою різьбою G1/2"

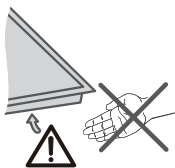
Природний газ > Зріджений нафтовий газ



Труба для подачі газу в зборі

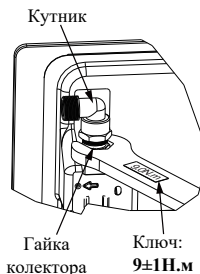
Ущільнювач

Ø11,5 З'єднувач з внутрішньою частиною



Монтаж приладу

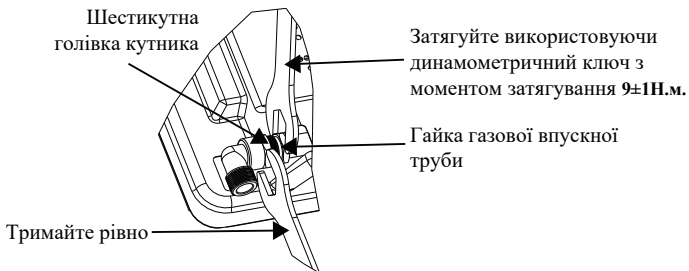
Примітка: Використовуйте захисні рукавиці при встановленні



ОБЕРЕЖНО!

Якщо необхідно відрегулювати або встановити кутове з'єднання (кутник), використовуйте лише динамометричний ключ з моментом затягування $9 \pm 1 \text{ Н.м}$. Закручувати необхідно гайку колектора, а не гайку на кутнику.

(1) Регулювання напрямку кутника

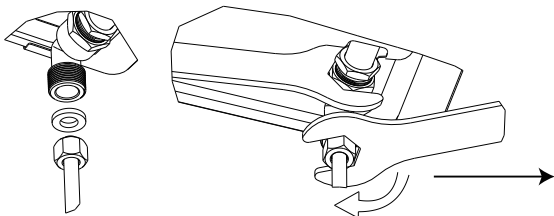


Після послаблення кутника відрегулюйте його межі в необхідному напрямку та утримуйте шестикутну голівку кутника нерухомо за допомогою гайкового ключа. Використовуйте динамометричний ключ $9 \pm 1 \text{ Н.м}$, щоб затягнути гайку газової впускної труби. Переконайтеся, що крутний момент ключа знаходиться в необхідному діапазоні, щоб запобігти пошкодженню кутника, спричиненому надмірною силою затягування.

Після затягування перевірте чи деталі з'єднувальні частини не пошкоджені, і перевірте їх герметичність, щоб переконатися в надійності виконаного з'єднання. Ці дії повинні виконувати лише особа, що має відповідну кваліфікацію.

(2) Встановлення газової поверхні

Встановлення повинна виконувати лише особа, що має відповідну кваліфікацію!



Не прикладайте надмірних зусиль при затягуванні; інакше це може призвести до перелому кутника чи деформації гумового кільця, й як наслідок, витоків. Зверніть увагу, що динамометричний ключ повинен використовуватися для затягування з крутним моментом **10Н.м.** Максимальний крутний момент не може перевищувати **20Н.м.**

Газове з'єднання

Газове підключення повинно бути розташоване в місці, доступному для використання запірнього крана.

Кінець вхідного патрубку газової варильної поверхні має різьблення 1/2", що дозволяє:

- Використовувати негнучке з'єднання
- Використовувати з'єднання з гнучким патрубком

Водонепроникний ущільнювач, що входить до комплексу постачання, необхідно вставити між вихідним отвором колектора та трубою для подачі газу. Необхідно запобігти контакту труби з рухомими частинами кухонного гарнітуру (наприклад, з шухлядою) і не допускати, щоб місце підключення могло бути заблоковане.

Небезпека витоків!



Після виконання будь-яких робіт із з'єднаннями перевірте його герметичність.

Виробник не несе відповідальності за будь-які витокі, що сталися внаслідок будь-яких маніпуляцій з ними особами, що не мають необхідну кваліфікацію.

10. ХАРАКТЕРИСТИКИ СУМІСНОГО ГАЗУ

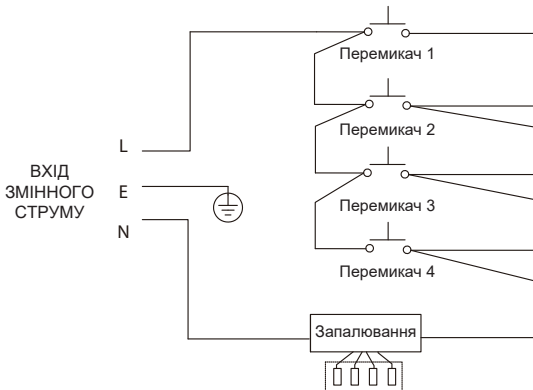
Модель	Тип газу та тиск	Розмір отвору, мм та вихідне тепло			
		ПГП	ГПВП	ГПСП	ГПМП
		3.3кВт (240g/h)	3.0кВт (218g/h)	1.75кВт (127g/h)	1.0кВт (73g/h)
HRG 765 FGT VA HRG 764 FGT VA HGG 763 FGT WM HGG 763 FGT BM HGS 763 FGT XM	G30 29 mbar	0.93	/	0.66	0.50
HGG 763 FGT BM FLAME HGG 763 FGT WM FLAME HGS 763 FGT XM FLAME	G20 13 mbar	1.52	/	1.07	0.85
HGG 563 FGK BM HGG 563 FGK WM HGG 610 FGK BA	G30 29 mbar	/	0.87	0.66	0.50
HGS 563 FGK XM HGS 362 REK XM	G20 13 mbar	/	1.45	1.07	0.85

ГПВП - газовий палильник високої потужності; ГПСП - газовий палильник середньої потужності;
ГПМП - газовий палильник малої потужності

11. ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

- Прилад повинен бути заземленим.
 - Газова варильна поверхня має підключатися в електричну мережу змінного струму з такими характеристиками: 230 В, 50-60 Гц.
 - Дроти кабелю живлення мають різні кольори, що означають:
 - Жовто-зелений – Земля;
 - Блакитний – Нуль;
 - Коричневий – Фаза.
- !** Жовто-зелений дріт повинен підключатися до контакту з позначкою E чи символом заземлення.

Схема підключення



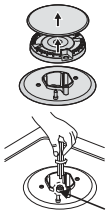
Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити. Ви можете замовити оригінальний кабель живлення в авторизованому сервісному центрі.

12. ПЕРЕХІД НА ІНШИЙ ВИД ГАЗУ ТА ЙОГО НАЛАШТУВАННЯ



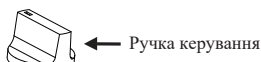
- Вживайте усіх можливих запобіжних заходів та будьте обережними при зміні типу газу з одного на інший.
- Всі роботи повинен виконувати персонал авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Перед початком перекрийте газопостачання та відключіть прилад від електромережі.

1. Зміна форсунки пальника

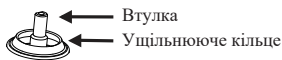


- Зніміть решітку, кришку пальника та розподільник полум'я.
- Відкрутіть форсунку використовуючи 7 мм викрутку та замініть форсунку на нову для відповідного типу газу. Обережно зберіть пальник. Після заміни форсунки рекомендовано надійно закріпити нову форсунку.

2. Налаштування мінімального полум'я



Ручка керування



Втулка

Ущільнююче кільце



Регулюючий гвинт

- Поверніть ручку керування на мінімум.
- Зніміть ручку керування з втулки та встановіть викрутку з невеликим лезом в центр втулки.
- При правильному налаштуванні довжина полум'я повинна складати 3-4 мм.
 - Для бутану/пропану, регулюючий гвинт повинен бути щільно закручений.
 - Після цього встановіть ручку керування на своє місце.
- Переконайтесь, що полум'я не виходить за межі пальника швидкою зміною потужності полум'я від максимального до мінімального. Якщо ж полум'я виходить за межі, то необхідно повторити налаштування знову, після чого перевірити знову.
- Повторіть дії з налаштування для кожного пальника.



- У випадку неполадки втулку необхідно замінити повністю на нову.
- Перед збіркою пальника переконайтесь, що форсунка не заблокована.
- Потрібно перевірити повну функціональність приладу та провести тест на можливий витік газу після переходу на інший тип газу. Для перевірки на наявність витіку можна використовувати мильну воду чи детектор газу.
- Працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що виконувала перехід варильної поверхні на інший тип газу, повинна зробити відповідну позначку в сервісному талоні, інструкції чи паспортній таблиці приладу.

13. ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Ремонт та обслуговування повинен виконувати працівник сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію. Неякісний ремонт може бути небезпечним для Вас та оточуючих.
- Проте деякі невеликі несправності можна спробувати усунути власноруч:

Неполадка	Можлива причина	Рішення
Не працює автоматичний підпал	Немає іскри	Перевірте наявність електропостачання
	Кришка пальника неправильно зібрана	Одягніть кришку пальника правильно
	Подача газу перекрита	Відкрийте подачу газу
Автоматичний підпал погано працює	Кран подачі газу відкритий не до кінця	Відкрийте подачу газу до кінця
	Кришка пальника неправильно зібрана	Одягніть кришку пальника правильно
	Свічка запалювання забруднена чужорідними речовинами	Зніміть чужорідні забруднення сухою чистою ганчіркою
	Пальник вологий	Обережно висушіть кришку пальника
Під час запалення та горіння від приладу доносяться зайві звуки	Отвори в розподільнику полум'я забиті чужорідними речовинами	Почистіть розподільник полум'я
	Кришка пальника неправильно зібрана	Одягніть кришку пальника правильно
Полум'я виходить за межі конфорки	Пристрій безпеки забруднений чужорідними речовинами	Почистіть пристрій безпеки
	Страва, що готувалася, вийшла за межі посуду та збила полум'я	Вимкніть конфорку та зачекайте одну хвилину. Спробуйте знову

	Сильний протяг збив полум'я	Вимкніть конфорку та переконайтесь, що протяг відсутній (зачиніть вікно, тощо). Зачекайте одну хвилину та спробуйте знову
Полум'я має жовтуваті відтінки	Отвори в розподільнику полум'я забиті Ви використовуєте непідходящий газ	Почистіть розподільник полум'я Переконайтесь, що Ви використовуєте правильний газ
Полум'я нестабільне	Кришка пальника неправильно зібрана	Одягніть кришку пальника правильно
Ви відчули запах газу	Можливо стався витік газу	Припиніть використання приладу та перекрийте вентиль подачі газу. Відчиніть вікно для провітрювання. Вийдіть на вулицю й лише звідти зв'яжіться з авторизованим сервісним центром чи з аварійною службою газу

Якщо Вам не вдалося вирішити проблему з приладом, будь ласка зв'яжіться з авторизованим сервісним центром та назвіть модель вашого приладу.

Інформаційна картка/Information card

Інформація для побутових газових варильних поверхонь, розроблена на основі Технічного регламенту України щодо вимог до екодизайну для побутових духових шаф, варильних поверхонь та кухонних витяжок від 14 серпня 2019 р. № 742

Information for household gas cooking surfaces, based on Technical regulations of Ukraine of requirements of eco-design for household ovens, cooking surfaces and cooker hoods from 14 August 2019 № 742

Параметр	Значення		
Модель	HGS 563 FGK XM	HGG 610 FGK BA	HGS 362 REK XM
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas		
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4		
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	59.16%	58.91%	59.16%
*Вказано середнє значення/The average value is specified;			
**КВП–конфорка високої потужності має газовий пальник високої потужності (ГПВП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності (ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ГПМП) / КВП - high power burner which has high power gas burner (HPGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).			

Параметр	Значення	
Модель	HRG 764 FGT VA	HGS 763 FGT XM
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas	
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	57.60%	58.86%
*Вказано середнє значення/The average value is specified;		
***ТК – турбо конфорка має потрійний газовий пальник (ПТП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності (ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ГПМП)/ ТК – turbo burner which has triple gas burner (TGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).		

Параметр	Значення	
Модель	HGG 563 FGK BM	HGG 563 FGK WM
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas	
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	57,6%	
<p>*КВП – конфорка високої потужності має газовий пальник високої потужності (ГПВП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності (ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ГПМП)/ КВП - high power burner which has high power gas burner (HPGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).</p>		

Параметр	Значення	
Модель	HRG 765 FGT VA	
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas	
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4	
Показник енергоефективності на газовий пальник / Energy efficiency index of gas burner, $EE_{gas\ hob}$	ППП/TGB: 52,36% ГПСП/ MPGB: 52,72% ПМП/LPGB: 52,55%	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	52,54%	
<p>*ТК – турбо конфорка має потрійний газовий пальник (ППП); КВП – конфорка високої потужності має газовий пальник високої потужності (ГПВП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності (ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ГПМП)/ ТК – turbo burner which has triple gas burner (TGB); КВП - high power burner which has high power gas burner (HPGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).</p>		

Параметр	Значення	
Модель	HGG 763 FGT BM / HGG 763 FGT WM	
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas	
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4	
Показник енергоефективності на газовий пальник / Energy efficiency index of gas burner, $EE_{gas\ hob}$	ППП/TGB: 51,36% ГПСП/ MPGB: 54,03% ПМП/LPGB: 53,07%	
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	52,82%	
<p>*ТК – турбо конфорка має потрійний газовий пальник (ППП); КВП – конфорка високої потужності має газовий пальник високої потужності (ГПВП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності (ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ГПМП)/ ТК – turbo burner which has triple gas burner (TGB); КВП - high power burner which has high power gas burner (HPGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).</p>		

Параметр	Значення
Модель	HGG 763 FGT BM FLAME / HGG 763 FGT WM FLAME
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4
Показник енергоефективності на газовий пальник / Energy efficiency index of gas burner, $EE_{gas\ hob}$	ПГП/TGB: 51,36% ГПСП/ MPGB: 54,03% ПМП/LPGB: 53,07%
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	52.82%
<p>*ТК – турбо конфорка має потрійний газовий пальник (ПГП); КВП – конфорка високої потужності має газовий пальник високої потужності (ГПВП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності(ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ПМП)/ ТК – turbo burner which has triple gas burner (TGB); КВП - high power burner which has high power gas burner (HPGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).</p>	


Параметр	Значення
Модель	HGS 763 FGT XM FLAME
Тип варильної поверхні / Type of cooking surface	Газова /Gas
Кількість газових пальників, шт. / Number of gas burners, pcs	4
Показник енергоефективності на газовий пальник / Energy efficiency index of gas burner, $EE_{gas\ hob}$	*58.26%
Показник енергоефективності газової варильної поверхні / Energy efficiency index of gas hob, $EE_{gas\ hob}$	57.6%
<p>*Вказано середнє значення/The average value is specified; ** ТК – турбо конфорка має потрійний газовий пальник (ПГП); КСП – конфорка середньої потужності має газовий пальник середньої потужності (ГПСП); КМП – конфорка малої потужності (допоміжна конфорка) має газовий пальник малої потужності (ПМП)/ ТК – turbo burner which has triple gas burner (TGB); КСП – middle power burner which has middle power gas burner (MPGB); КМП – low power burner (subsidiary burner) which has low power gas burner (LPGB).</p>	

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	1	8	9	2	0	2	3	0	5	2	2	0	0	0	0	1
EAN13																									
												Рік виробництва													
												місяць виробництва													
												День виробництва													
																				Номер парії					

Імпортер: ТОВ "КП Емір",
Україна, 03150
м. Київ, вул. Ямська 72

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться до
сервісного центру

 0 800 30 33 34

interline

Бажаємо вам гарного настрою та чекаємо на вас в
мережі! Скануйте відповідний QR-код та
приєднуйтеся до нас



interline.ua



[Facebook](#)



[Instagram](#)

