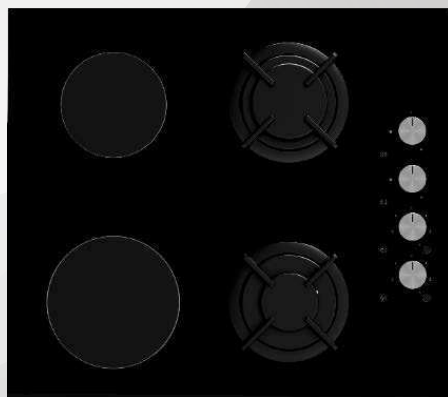
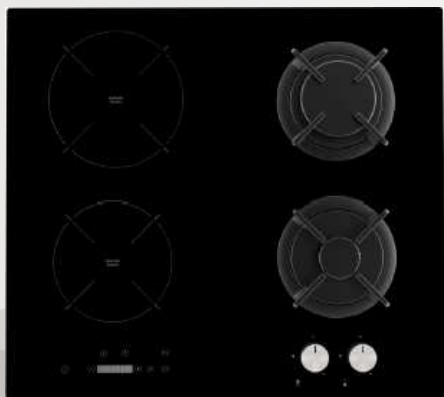


# Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

## КОМБІНОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



# GHI 622 / GHK 632

Дякуємо Вам за довіру та  
придбання продукції  
**GÜNTER & HAUER**

*Ця інструкція була розроблена,  
щоб полегшити користування приладом.*

*Вона допоможе ознайомитись  
із новою технікою якомога швидше.*

*Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.*

*При виявленні пошкоджень зверніться, будь ласка, до тієї  
торговельної організації, де Ви здійснили придбання.*

**Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:**

**[www.gunter-hauer.ua](http://www.gunter-hauer.ua)**

## **Шановний покупець!**

Вітаємо Вас із придбанням комбінованої варильної поверхні та дякуємо за те, що надали перевагу продукції ТМ GÜNTER & HAUER.

Сподіваємося, що цей виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації та стане незамінним помічником.

Будь ласка, уважно ознайомтесь з інформацією в даній інструкції з експлуатації для успішного та безпечного використання пристрою. Зберігайте цей посібник користувача та всю супровідну документацію разом із приладом для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо прилад буде передано або продано іншій особі, упевніться, що разом із приладом міститься дана інструкція з експлуатації та супровідна документація!

Варильна поверхня призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах.

Перед введенням в експлуатацію перевірте прилад на наявність будь-яких пошкоджень та несправностей, які могли виникнути під час транспортування. У разі виявлення пошкоджень, будь ласка, зверніться до магазину, де ви купували прилад чи до сервісного центру.

Монтаж і підключення повинні виконуватись тільки кваліфікованим фахівцем відповідно до викладених правил у цій інструкції. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами техніки безпеки.

Виробник (постачальник) не несе відповідальності за поломки або пошкодження, що виникли внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушенні правил експлуатації або використанні приладу не за призначенням.

Виробник не несе відповідальності за помилки друку, які можуть міститися в даній інструкції з експлуатації та залишає за собою право на внесення змін для поліпшення якості виробу, зберігаючи незмінними основні технічні та функціональні характеристики приладу.

Виріб не можна розглядати як звичайне побутове сміття. Його слід відправити у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання. Належна утилізація цього виробу допомагає уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я, які можуть бути спричинені неправильною утилізацією виробу.

# Безпека експлуатації

*Ваша безпека для нас важлива.*

*Будь ласка, прочитайте цю інформацію, перш ніж використовувати варильну поверхню.*

## **Небезпека ураження електричним струмом під час встановлення**

- Відключіть прилад від електроживлення, перш ніж здійснювати будь-яку роботу чи технічне обслуговування.
- Заземлення є важливим та обов'язковим.
- Зміни внутрішньої системи проводки повинні виконуватись **ВИКЛЮЧНО** професійним електриком.
- Невиконання цих порад може призвести до серйозного ураження електричним струмом або навіть до смерті.

## **Небезпека порізів**

- Будьте обережні — краї панелей гострі.
- Необережність може призвести до травм або порізів.

## **Важливі інструкції з безпеки**

- Уважно прочитайте інструкцію перед встановленням або використанням цього приладу.
- Забороняється розміщувати на приладі горючі матеріали чи продукти.
- Будь ласка, надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу.
- Прилад має бути встановлений відповідно до інструкцій.
- Варильну поверхню має бути належним чином встановлено та заземлено лише особою з відповідною кваліфікацією.
- Цей прилад слід під'єднати до мережі, оснащеної роз'єднувачем, що забезпечує повне від'єднання від джерела живлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до втрати права на гарантійне обслуговування.

## **Експлуатація та технічне обслуговування. Небезпека ураження електричним струмом**

- Не готуйте на зламаній варильній поверхні. Якщо склокерамічна панель варильної поверхні отримує пошкодження (наприклад, з'явиться тріщина), негайно вимкніть прилад від джерела живлення (настінним вимикачем) і зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Перед чищенням або обслуговуванням від'єднайте варильну поверхню від електричної мережі.
- Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

## **Небезпека для здоров'я**

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Люди з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів перед використанням цього приладу, щоб переконатися, що на імплантати не впливатиме електромагнітне поле.
- Недотримання цієї поради може призвести до смерті.

## **Небезпека гарячої поверхні**

- Під час використання доступні частини цього приладу нагріваються настільки, що можуть викликати опіки.
- Не дозволяйте своєму тілу, одягу чи іншим предметам, окрім відповідного посуду, торкатися склокерамічної поверхні, доки вона не охолоне.
- Не кладіть на панель сторонні металеві предмети: ножі, виделки, ложки..., оскільки вони можуть надмірно нагрітися.
- Ручки посуду можуть бути гарячими на дотик.
- Перевірте, щоб ручки посуду не розташовувались над іншими увімкненими конфорками. Недотримання цієї поради може призвести до опіків.
- Тримайте дітей подалі.

## **Важливі інструкції з безпеки**

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його

використання: закипання може спричинити розлив вогненебезпечного жиру.

- Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або поверхню для зберігання.
- Ніколи не залишайте предмети чи посуд на приладі.
- Не розміщуйте та не залишайте будь-які магнітні об'єкти (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри) поблизу приладу, оскільки на них може впливати його електромагнітне поле.
- Ніколи не використовуйте прилад для обігріву або опалення оселі.
- Після використання завжди вимикайте конфорки та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику. Не покладайтеся на функцію виявлення посуду задля автоматичного вимкнення зони нагріву, коли ви знімаєте каструлі.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи залазити на нього.
- Не зберігайте предмети, які цікавлять дітей, у шафах над приладом. Діти можуть отримати серйозні травми.
- Не залишайте дітей без нагляду в зоні використання приладу.
- Діти або особи з обмеженими можливостями мають бути проінструктовані відповідальною компетентною особою. Інструктор повинен бути впевнений, що людина може використовувати прилад без небезпеки для себе чи свого оточення.
- Не ремонтуйте та не замініюйте жодну частину приладу, якщо це спеціально не рекомендовано в посібнику. Усе інше обслуговування має виконувати кваліфікований фахівець.
- Не використовуйте пароочищувач для миття варильної поверхні.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на поверхню.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте посуд з нерівними краями та не перетягуйте каструлі по склокерамічній поверхні, оскільки це може її подряпати.
- Не використовуйте агресивні абразивні засоби для очищення варильної поверхні, оскільки вони можуть подряпати панель.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його має замінити виробник, сервісний агент або інша особа з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних ситуаціях, таких як: на кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень; у фермерських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях.

# ПОПЕРЕДЖЕННЯ

## Прилад та його доступні частини суттєво 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.

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.

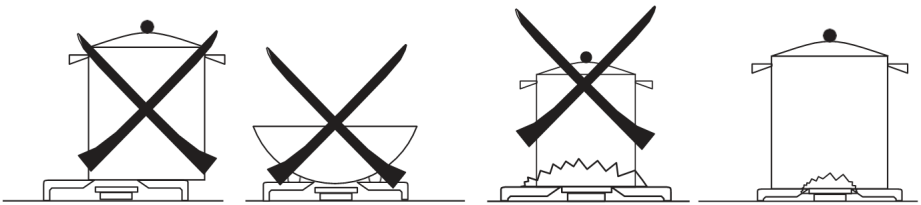
- Дітям заборонено гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Приготування без нагляду їжі з жиром (олією) може бути небезпечним і здатне призвести до пожежі.
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад, а потім накрийте вогонь спеціальною протипожежною ковдрою.
- Не зберігайте предмети на варильній поверхні.
- Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом: склокерамічна панель захищає струмопровідні елементи моделі.
- Не можна використовувати парочисувач.
- Прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

При використанні газових приладів для приготування їжі на кухні виділяється додаткове тепло та підвищується вологість. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється. Утримуйте вентиляційні отвори у відкритому стані або ж встановіть витяжку, під'єднану до вентиляційного каналу.

Якщо газова варильна поверхня використовується протягом тривалого часу, може знадобитися додаткова вентиляція — відчинення вікна або ж збільшення інтенсивності примусової вентиляції.

Переконайтеся, що ви не ставите на газову конфорку нестабільний або ж деформований посуд, який може перекинутись та спричинити витікання рідини.

Завжди використовуйте каструлі відповідного діаметру. Ніколи не використовуйте каструлі з меншим діаметром, ніж діаметр конфорки. Не вмикайте конфорки без посуду.



У разі виникнення технічних несправностей або ж для консультацій з питань експлуатації звертайтеся до найближчого авторизованого сервісного центру (контакти можна знайти на офіційному сайті виробника — <https://gunter-hauer.ua>) або ж за телефоном гарячої лінії (0 800 60 44 69) та наполягайте на використанні оригінальних запчастин у разі, якщо потрібен ремонт.

Ремонт, виконаний некомпетентними особами, може призвести до пошкоджень техніки та виникнення небезпечних для здоров'я та життя ситуацій.



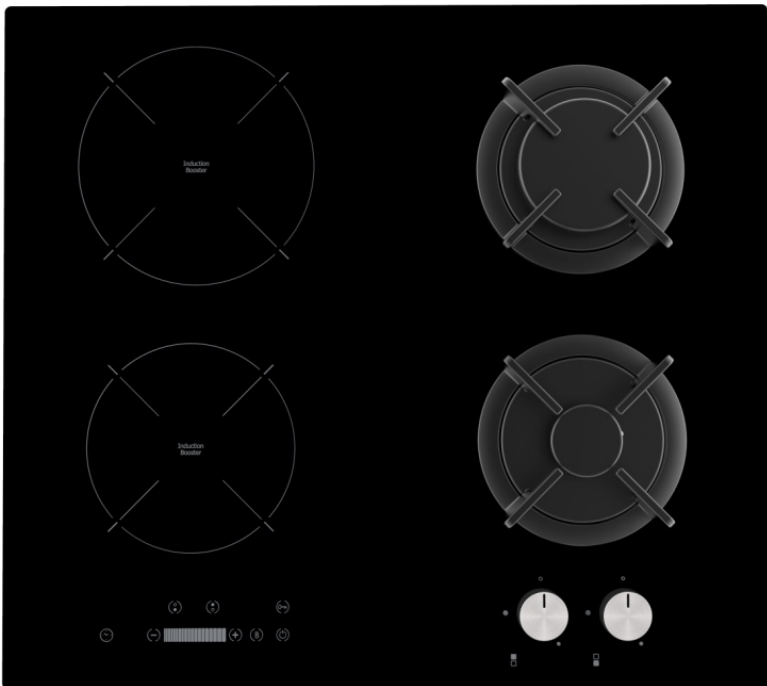
*Рекомендуємо дуже уважно прочитати цю інструкцію. Зверніть особливу увагу на посібник зі встановлення (відповідний розділ).*

*Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки та збережіть їх для подальшого використання.*

---







## **GHI 622** комбінована варильна поверхня:

**— 2 індукційні + 2 газові конфорки**



# Інтерфейс користувача

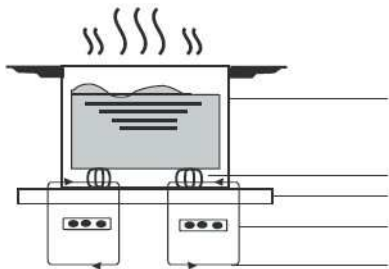


 A	Кнопка вибору зони
 B	Блокування
 C	ON/OFF: увімкнення/вимкнення
 D Слайдер регулювання потужності та часу (таймер)	
 E	Активація функції «Бустер»
 F	Кнопка керування таймером

## Приготування на індукційній варильній поверхні

Індукційне приготування — це технологія безпечного, ефективного та економного перетворення електричної енергії в теплову.

Електромагнітні коливання генерують тепло безпосередньо на дні посуду, без прямого нагрівання склокерамічної поверхні. Панель з часом поступово нагрівається лише від посуду.



Електромагнітна котушка генерує поле, що створює тепло безпосередньо в сковорідці або каструлі.

### Перед використанням нової індукційної варильної поверхні

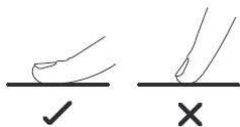
Зона нагріву	Максимальна потужність
	1200 Вт / 1500 Вт (Бустер)
	2000 Вт / 2300 Вт (Бустер)

- Прочитайте цей посібник, звернувши особливу увагу на розділ «Безпека експлуатації».
- Зніміть захисну плівку, яка може залишитися на вашій індукційній панелі.

### Використання сенсорного керування

- Кнопки (сенсори) реагують на дотик, тому не потрібно докладати надлишкових зусиль.

- Використовуйте подушечки, а не кінчики пальців.



- Кожне натискання на сенсор підтверджується звуковим сигналом. Не кладіть на сенсорну панель управління ніякі предмети (можуть з'явитися повідомлення про помилки).
- Слідкуйте, щоб панель управління завжди була чистою. У разі, якщо панель управління забруднена або на ній розлита рідина, можуть з'явитися повідомлення про помилки, а також може бути ускладнене реагування панелі на дотик ваших пальців.


## Придатний посуд

**На індукційній варильній панелі можна використовувати лише посуд із феромагнітних сплавів, наприклад:**

- сталевий посуд із емальованим покриттям
- чавунний посуд
- спеціальний посуд із нержавіючої сталі для індукційних варильних панелей

Щоб переконатися в тому, що посуд підходить для індукційної панелі, перевірте, чи притягується він магнітом.

Якщо Ви не маєте під рукою магніт, виконайте наступні дії:

1. Налийте трохи води у посуд, який слід перевірити.
2. Увімкніть зону нагрівання.
3. Якщо на дисплеї не з'являється символ  та вода нагрівається — посуд підходить для індукційної поверхні.
4. Ні в якому разі не використовуйте посуд із наступних

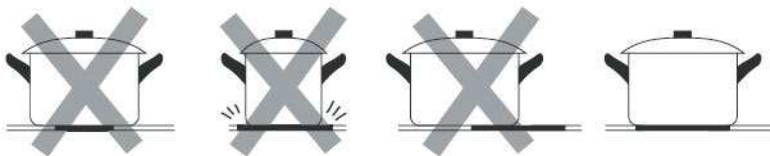
матеріалів: звичайна 100% нержавіюча сталь, мідь або алюміній без магнітної основи, скло, дерево, порцеляна, кераміка та глина.

Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутою основою.

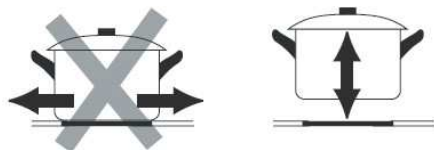


Переконайтесь, що дно вашого посуду гладке, щільно прилягає до поверхні та відповідає розміру зони нагріву. Завжди ставте посуд по центру зони приготування.

Використовуйте посуд, діаметр якого максимально точно відповідає зображеним контурам обраної зони (посуд дещо більшого діаметру допускається, але буде нагріватися лише та частина дна, що знаходиться в межах контуру зони нагрівання). Якщо ви використовуєте менший посуд, ефективність може бути відчутно нижчою, ніж очікувалося.



**Важливо:** варильна поверхня може взагалі не розпізнати посуд з діаметром дна менш як 140 мм.



Завжди знімайте посуд з індукційної поверхні шляхом піднімання — не ковзайте, інакше може бути пошкоджена панель.

# Використання індукційних зон нагрівання

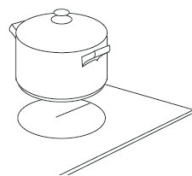
## Початок приготування

1. Натисніть кнопку ON/OFF.


Після увімкнення живлення пролунає звуковий сигнал, на всіх дисплеях відображається символ «—», який вказує на те, що індукційна варильна поверхня перейшла в режим очікування.



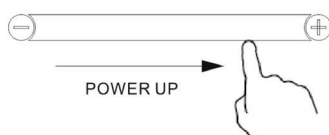
2. Розташуйте придатний посуд на конфорці, яку ви бажаєте використовувати.



Переконайтеся, що дно посуду і поверхня чисті та сухі.


3. Кнопкою  оберіть ту зону нагрівання, на якій розташовано посуд.

4. Встановіть бажаний рівень нагрівання слайдером.



• Якщо протягом 1 хвилини не обрати рівень нагрівання, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде розпочати все знову спочатку — з кроку 1.

• Ви можете змінити рівень нагрівання в будь-який момент під час приготування.


Якщо блимає символ , це може вказувати на кілька причин:

- ви не поставили посуд на потрібну конфорку
- посуд не придатний для індукційного приготування
- посуд має замалий діаметр або ж неправильно відцентрований на конфорці

Нагрівання не відбувається, якщо на конфорці немає відповідного посуду.



Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на зону нагрівання не поставлено відповідний посуд.

### Завершення приготування


1. Оберіть кнопкою  ту зону, яку потрібно вимкнути.
2. За допомогою слайдеру зменшіть потужність до нуля.
3. Обережно з розігрітими від посуду поверхнями. Символ «Н» (Hot — гарячий) покаже, яка саме конфорка є гарячою. Він зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Його також можна використовувати як функцію енергозбереження: якщо ви хочете трохи розігріти інший посуд, використовуйте індукційну зону, яка ще гаряча за інерцією.

### Функція «Бустер» (інтенсивне нагрівання)

#### Активація функції

1. Оберіть кнопкою  ту зону, для якої потрібно застосувати функцію.
2. Кнопкою «Бустер»  активуйте функцію; відобразиться символ «Р» — буде застосовано максимальну потужність.

#### Відключення функції

1. Оберіть кнопкою  ту зону, для якої потрібно деактивувати функцію «Бустер».
2. Доторкніться до слайдеру: функцію «Бустер» буде відмінено, автоматично встановиться рівень потужності «9».

— Функція «Бустер» доступна для обох зон нагрівання.

— Варильна поверхня може працювати в режимі «Бустер» не більше 5 хв, після чого автоматично встановиться рівень потужності «9».

## Блокування панелі керування для безпеки дітей

Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню варильної поверхні, наприклад, дітьми (а також для уникнення випадкових увімкнень конфорок).

Коли панель заблоковано, всі елементи керування вимкнено (крім кнопки «ON/OFF»).



Щоб заблокувати елементи керування, торкніться кнопки блокування протягом 3 секунд. Буде відображатися символ «Lo» (Lock — замок, заблоковано).

## Розблокування панелі керування

Переконайтеся в тому, що індукційна поверхня увімкнена.

Натисніть та потримайте кнопку блокування.



Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, всі елементи керування вимкнені, крім кнопки живлення (ON / OFF). Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню за допомогою цієї кнопки в екстреному випадку.

## Захист від перегріву

Температурний датчик може вимірювати температуру всередині індукційної поверхні. Коли буде виявлено надмірну температуру, індукційна варильна панель автоматично припинить роботу.

## Виявлення дрібних предметів

Якщо на панелі знаходиться посуд невідповідного розміру або ж посуд, що не пристосований для використання в індукційних варильних поверхнях (наприклад, алюмінієвий), або інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделка, ключ) залишилися на панелі, варильна поверхня автоматично перейде у режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор продовжуватиме працювати ще 1 хвилину.



## Автовідключення

Автоматичне вимкнення (автовідключення) — це захист вашої індукційної варильної поверхні. Вона автоматично вимикається, якщо ви забули вимкнути зону нагрівання.

Базовий час автоматичного вимкнення вказаний у таблиці нижче:

<b>Рівень потужності</b>	1-3	4-6	7-8	9
<b>Час роботи до відключення, хв</b>	240	180	120	90

Якщо ж посуд зняти під час приготування, індукційна поверхня негайно припинить нагрівання, а через 2 хвилини вона автоматично вимкнеться.

***Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися зі своїм лікарем перед використанням цього пристрою.***

## Використання таймеру

Ви можете користуватися таймером двома шляхами:

- Використовувати його як будильник (нагадування). У цьому випадку таймер не вимкне жодну конфорку після закінчення встановленого часу. Пролунає звуковий сигнал.
- Налаштувати його на вимкнення однієї з конфорок після закінчення встановленого часу.

*Ви можете встановити таймер максимум на 99 хвилин.*

## Використання таймера в якості будильника (нагадування)

1. Переконайтесь, що варильна поверхня включена та вибір зони нагріву не активовано (ви можете використовувати таймер, навіть якщо не обрано жодної конфорки).

2. Торкніться сенсору таймера. На дисплеї відобразиться символ «10», «0» буде блимати.



3. Користуючись кнопками «+» та «-» на слайдері, ви можете обрати час в інтервалі від 1 до 99 хвилин.

- Торкніться «+» або «-» на таймері один раз, щоб збільшити або зменшити час на 1 хвилину.
- Натисніть і утримуйте «+» або «-» на таймері, щоб збільшити або зменшити час на 10 хвилин.
- Одночасним торканням до «+» та «-» таймер скасовується, а індикатор таймера вимикається.

4. Коли час таймера встановлено, негайно розпочнеться зворотний відлік. На дисплеї буде показано час, що залишився.

5. Зумер лунатиме впродовж 30 секунд, а індикатор таймера вимкнеться, коли встановлений час спливе.

## **Встановлення таймера для вимкнення однієї або кількох конфорок**

Якщо таймер встановлено на одну зону:

1. Оберіть увімкнену конфорку, торкнувшись кнопки вибору зони .

2. Натисніть кнопку таймера. Почне блимати «10» і ви зможете встановити час.



3. Використовуючи кнопки на слайдері «+» або «-», ви зможете встановити час в інтервалі від 1 до 99 хв.

- Торкніться «+» або «-» на таймері один раз, щоб збільшити або зменшити час на 1 хвилину.
- Натисніть і утримуйте «+» або «-» на таймері, щоб збільшити або зменшити час на 10 хвилин.
- Одночасним торканням до «+» та «-» таймер скасовується, а індикатор таймера вимикається.

4. Коли час таймера встановлено, негайно розпочнеться зворотний відлік. На дисплеї буде показано час, що залишився. Індикатор таймера блиматиме 5 секунд.

**ПРИМІТКА.** Червона крапка поруч із індикатором рівня потужності засвітиться, вказуючи на те, що зону нагрівання обрано.



5. По завершенні встановленого часу відповідна конфорка вимкнеться.

Інша конфорка продовжуватиме працювати, якщо вона була ввімкнена раніше.

Якщо таймер встановлено на дві зони:

1. Якщо ви встановлюєте час для двох конфорок одночасно, індикатори відповідних конфорок підсвічуються. Дисплей таймеру відображає мінімальний час. Блимає точка відповідної зони.

2. Після закінчення таймера зворотного відліку відповідна зона вимкнеться. Потім буде показано час, що лишився, для таймера іншої конфорки. Крапка відповідної зони буде блимати.

*Якщо у процесі приготування відображається час таймера для однієї з конфорок, то для перегляду часу таймера іншої конфорки достатньо торкнутися відповідного сенсора вибору зони приготування.*

## Коди помилок та можливі рішення

У разі виникнення несправності індукційна варильна поверхня автоматично призупинить роботу та відобразить відповідний код помилки.

<b>Код помилки</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Що робити</b>
<b>E</b>	Відсутній посуд зовсім або ж він не придатний.	Встановіть посуд або ж замініть на придатний.
<b>ER03</b>	На панелі керування вода або сторонній предмет.	Очистіть панель керування.
<b>F1</b>	Помилка з'єднання плати дисплея з основною платою.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. З'єднувальний кабель неправильно підключений або пошкоджений.</li><li>2. Замініть датчик котушки, якщо з'єднувальний кабель в порядку.</li><li>3. Замініть головну плату або плату живлення, якщо датчик котушки в порядку.</li></ol>
<b>F3E</b>	Несправність датчика температури котушки (конфорка, індикатор якої показує «E»).	Замініть датчик котушки.
<b>F4E</b>	Несправність датчика температури головної плати (конфорка, індикатор якої показує «E»).	Замініть головну плату.

<b>E1E</b>	Перевищено поріг фіксації температурного сенсора склокерамічної панелі.	Перезапустіть, коли індукційна варильна панель охолоне.
<b>E2E</b>	Перевищено поріг фіксації температурного сенсора IGBT.	Перезапустіть, коли індукційна варильна панель охолоне.
<b>E3E</b>	Ненормальна напруга живлення (занадто висока).	Будь ласка, перевірте, чи живлення в нормі. Увімкніть варильну поверхню після нормалізації живлення.
<b>E4E</b>	Ненормальна напруга живлення (занадто низька).	Будь ласка, перевірте, чи живлення в нормі. Увімкніть варильну поверхню після нормалізації живлення.
<b>E5E</b>	Несправність датчика температури (конфорка, індикатор якої показує «E»).	З'єднувальний кабель неправильно підключений або несправний.

## **ВАЖЛИВО!**

У жодному разі не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути загроз для життя та здоров'я, а також небезпеки пошкодження індукційної варильної поверхні.

Зверніться до виробника або ж до авторизованого сервісного центру.

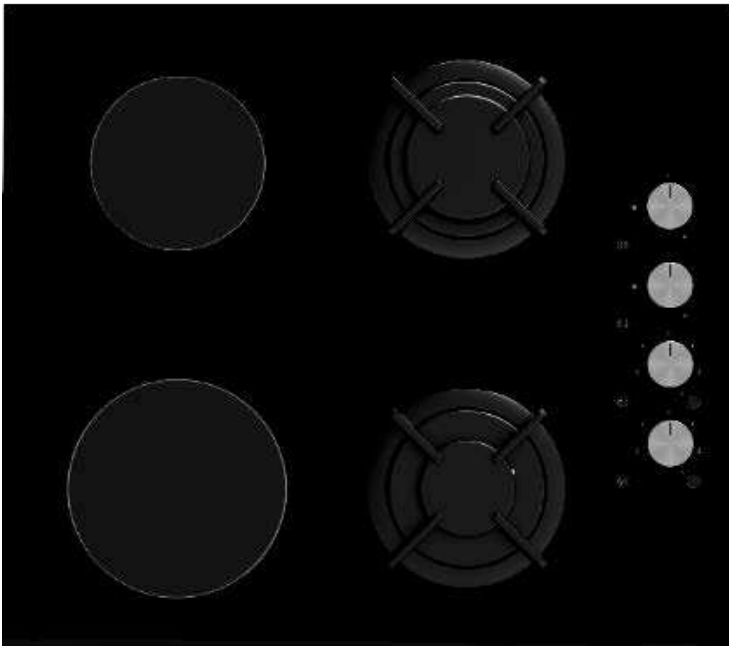
*Рекомендуємо дуже уважно прочитати цю інструкцію. Зверніть особливу увагу на посібник зі встановлення (відповідний розділ).*

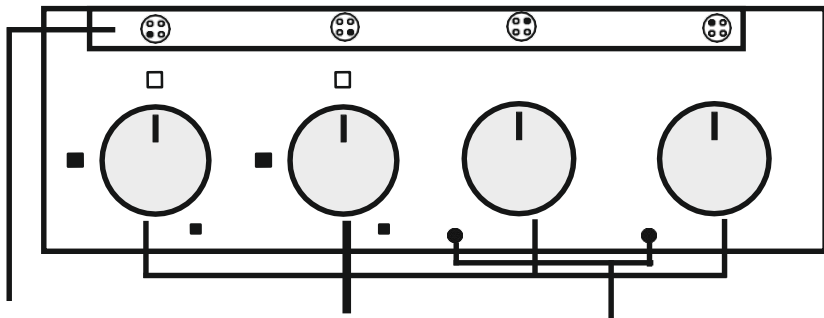
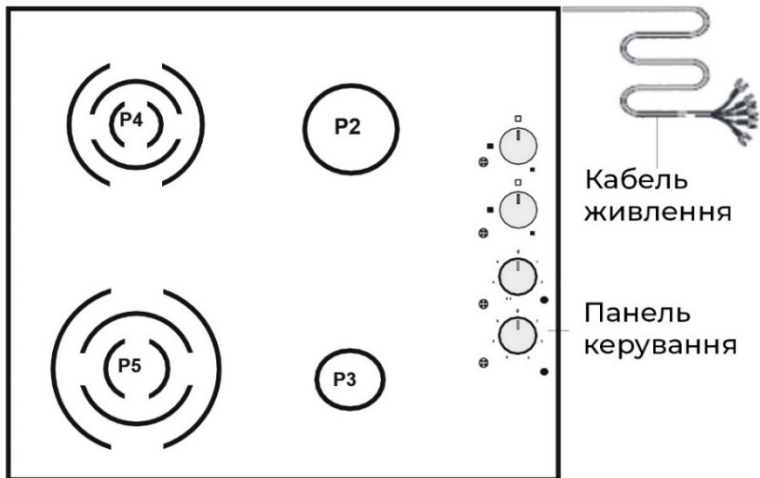
*Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки та збережіть їх для подальшого використання.*

---

**GHK 632** комбінована варильна поверхня:

**— 2 електричні Hi-Light + 2 газові конфорки**





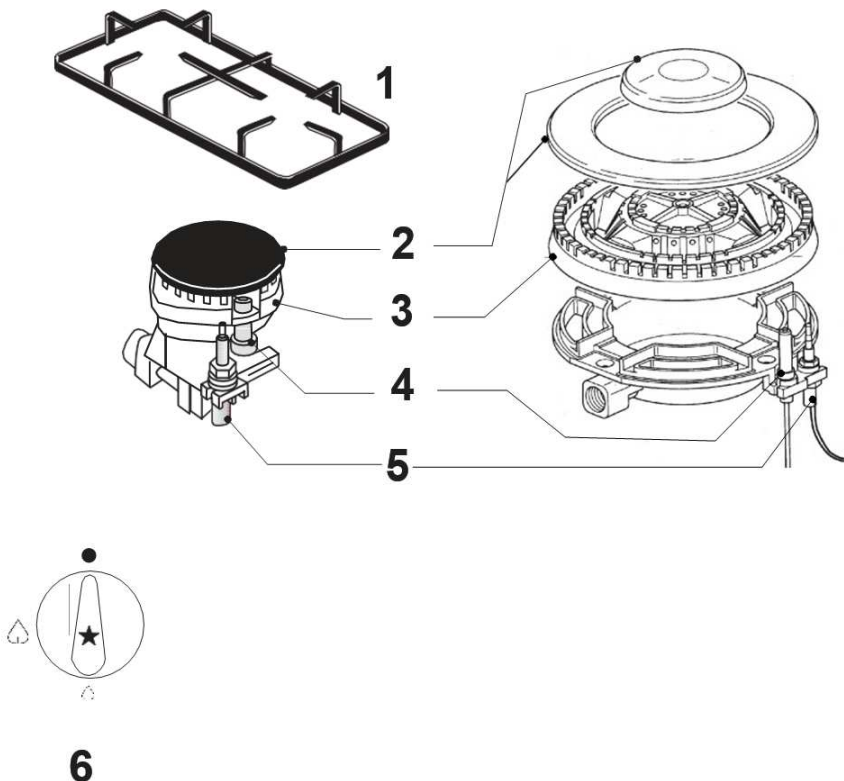
Позначення  
конфорки

Регулювання  
потужності

Індикатор активної зони  
нагрівання (Hi-Light)

- P2) Пальник збільшеної потужності
- P3) Напівшвидкий пальник
- P4) Зона нагрівання Hi-Light 1200 Вт
- P5) Зона нагрівання Hi-Light 1800 Вт

# Інтерфейс користувача (газові конфорки)



1. Решітка.
2. Металева накладка на конфорку (кришка розсікача полум'я).
3. Розсікач полум'я.
4. Свічка запалювання (електропідпалювання).
5. Запобіжний клапан (газ-контроль).
6. Ручка керування газовими конфорками (увімкнення/вимкнення та регулювання інтенсивності полум'я).



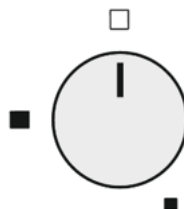
## Використання газових конфорок

Ручки регулювання конфорок обертаються проти годинникової стрілки з вимкненого положення в положення максимальної потужності та навпаки — у протилежному напрямку.

□ = вимкнено

■ = максимальна потужність

■ = мінімальна потужність



### Розпалювання пальників

Запалювання пальників відбувається шляхом натискання та обертання ручки керування до досягнення рівня максимальної потужності.

Якщо відбулося відключення подачі електроенергії, виконайте описану операцію, використовуючи сірник або запальничку для запалювання (у такому випадку будьте особливо обережні, щоб не обпектися).

Для моделей, оснащених запобіжним клапаном (системою газ-контролю), утримуйте ручку натиснутою приблизно 3-4 секунди після того, як з'явиться полум'я (щоб полум'я нагріло термопару; якщо полум'я згасло після відпускання ручки, повторіть операцію спочатку).

Запобіжний клапан (система газ-контролю) спрацьовує при згасанні полум'я (наприклад, при протягах, розливі рідини тощо), припиняючи подачу газу.

**ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:** не намагайтеся запалити конфорку, якщо розсікач полум'я стоїть не на місці.

Пристрій запалювання не повинен працювати більше 15 с.

Якщо пальник випадково вимкнувся або ж полум'я взагалі не з'явилося,

поверніть ручку керування у положення ВИМКНЕНО та повторіть підпалювання щонайменше за 1 хвилину.

Після розпалювання вогню відрегулюйте його інтенсивність до потрібного рівня.

Щоб вимкнути подачу газу, поверніть ручку за годинниковою стрілкою до положення ВИМКНЕНО.

## **Поради щодо використання газових пальників**

Для економії та більш ефективного споживання газу використовуйте посуд із діаметром дна, що відповідає діаметру конфорок (полум'я не повинно підніматися навколо стінок посуду).

Використовуйте посуд лише з плоским дном.

Як тільки рідина почне кипіти, зменшіть вогонь до рівня, достатнього для підтримки кипіння.

Під час приготування з використанням жирів / олії будьте особливо обережні, адже при перегріванні вони можуть спалахнути.

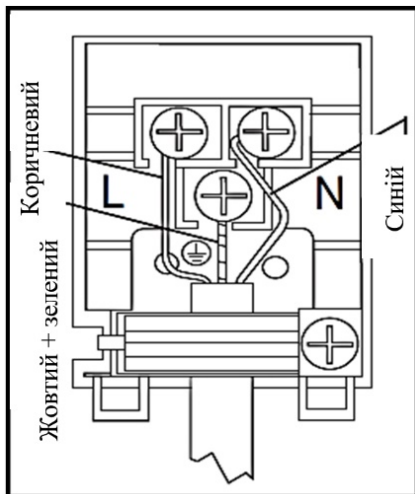
Посуд не повинен знаходитись на панелі керування.

## **Електричне підключення**

Виконуючи електричне підключення, зверніть увагу на наступні моменти:

- Переконайтеся, що пропускна здатність домашньої мережі та розетки, до якої буде підключено пристрій, відповідають максимальній потужності, яку споживає варильна поверхня.
- Робоча напруга, зазначена на табличці з технічними характеристиками (розташовується на нижній поверхні), повинна збігатися з напругою мережі.
- Підключайте пристрій безпосередньо до розетки. Не повинно бути жодних додаткових з'єднань.
- Підключайте варильну поверхню до заземленої розетки.
- Розетка із заземленням має бути поруч із пристроєм. Ніколи не використовуйте подовжувачі.
- Кабель живлення не повинен торкатися гарячої поверхні пристрою.

- У разі будь-якого пошкодження кабелю живлення зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі неправильного електричного підключення пристрій може бути пошкоджено. Цей тип пошкодження не покривається гарантією.
- Пристрій розрахований на електричну мережу з напругою 220-240 В.
- Перед кожним обслуговуванням обов'язково відключайте пристрій від електричної мережі.



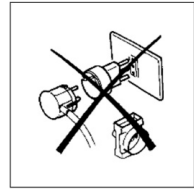
## ПІДКЛЮЧЕННЯ КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

Підключіть кабель живлення до електричної вилки, яка відповідає навантаженню, зазначеному на паспортній табличці виробу. У разі ж прямого підключення до електромережі необхідно вставити відповідний багатополюсний вимикач перед приладом з мінімальним розривом між контактами 3 мм (провід заземлення не повинен перериватися вимикачем).

Перед підключенням до електромережі переконайтеся, що:

- Електричний лічильник, запобіжник, лінія живлення та розетка відповідають максимальному необхідному навантаженню (див. паспортну табличку).
- Здійснено заземлення мережі відповідно до чинних норм.
- Розетка або багатополярний вимикач легкодоступні після встановлення.
- Кабель живлення не торкається частин, які можуть нагріватися.

- Ніколи не використовуйте редуктори, шунти, адаптери, розгалужувальні пристрої (наприклад, електричні трійники), які можуть спричинити перегрівання або опік.



Якщо варильна поверхня встановлюється безпосередньо над вбудованою духовою шафою, два прилади мають бути під'єднані окремо з метою електричної безпеки.

**Виробник не несе відповідальності за будь-яку пряму чи непряму шкоду, спричинену неправильним встановленням або підключенням. Тому необхідно, щоб усі операції зі встановлення та підключення виконувалися кваліфікованим персоналом, який відповідає чинним місцевим і загальним нормам.**

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ**

### **Не використовуйте для чищення струмінь пари!**

Перед будь-якими операціями від'єднайте прилад від електричної мережі. Вимийте емальовані частини теплою водою з миючим засобом. Не використовуйте абразивні засоби.

Часто промивайте розсікач полум'я теплою водою з миючим засобом, обов'язково видаляючи будь-які відкладення, які можуть блокувати вихід полум'я. Ретельно промийте деталі з нержавіючої сталі водою та висушіть їх м'якою тканиною.

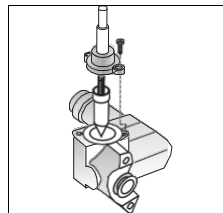
Для чищення варильної панелі використовуйте злегка вологі губки та серветки. Якщо використовувати занадто багато води, вона може проникнути у внутрішні частини та пошкодити електричні частини.

Решітки можна мити в посудомийній машині.

Для видалення стійких плям використовуйте звичайні неабразивні миючі засоби, спеціальні засоби, які зазвичай доступні на ринку, або трохи гарячої оцту. Мийте скляну варильну поверхню гарячою водою, уникаючи використання грубих тканин.

Не використовуйте для чищення губки з нержавіючої сталі або кислоти.

Для уникнення труднощів з електропідпалюванням регулярно очищайте свічки запалювання.

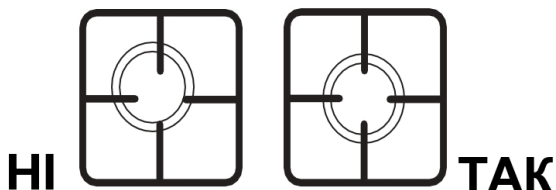


У випадку ускладненого обертання ручок регулювання зверніться до кваліфікованого інженера, щоб змастити крани.

Щоб вирішити будь-які інші проблеми, зверніться до сервісного центру.

## **ВАЖЛИВО**

Після чищення уважно встановіть решітки на місце, відцентрувавши їх та розмістивши у стійкому положенні.



## **ОСОБЛИВОСТІ ВБУДОВУВАННЯ**

Варильна поверхня не оснащена жодним вбудованим пристроєм для видалення продуктів згоряння.

Прилад можна встановлювати та використовувати лише в приміщеннях, що мають постійну вентиляцію відповідно до чинних місцевих норм.

Природний потік повітря повинен бути прямим через отвори, зроблені в стінах приміщення назовні, або ж через вентиляційні канали.

Вентиляційний отвір повинен мати ефективний поперечний переріз не менше 100 см<sup>2</sup> і має бути захищеним від випадкового блокування (захист металевими решітками або сітками).

У приміщенні, де встановлено варильну поверхню, повинна бути наявною система виведення диму назовні. Це може бути кухонна витяжка або електричний вентилятор, який вмикається відразу після початку роботи приладу.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Варильну поверхню необхідно підключити до газопостачання (центральне газопостачання або ж балонний газ) відповідно до специфікацій чинних стандартів та після перевірки, що прилад налаштований на тип доступного газу (природний або ж скраплений газ).

Прилад налаштований на роботу з газом, вказаним на етикетці, розміщеній як на упаковці, так і на задній панелі приладу.

Якщо тип наявного газу не відповідає тому, для якого налаштовано прилад, замініть відповідні форсунки, обережно наклейте нову табличку та видаліть стару. Див. розділ «Адаптація до різних типів газу».

Для безпечної роботи переконайтеся, що тиск подачі відповідає значенням, наведеним у таблиці «Характеристики пальників та форсунок».

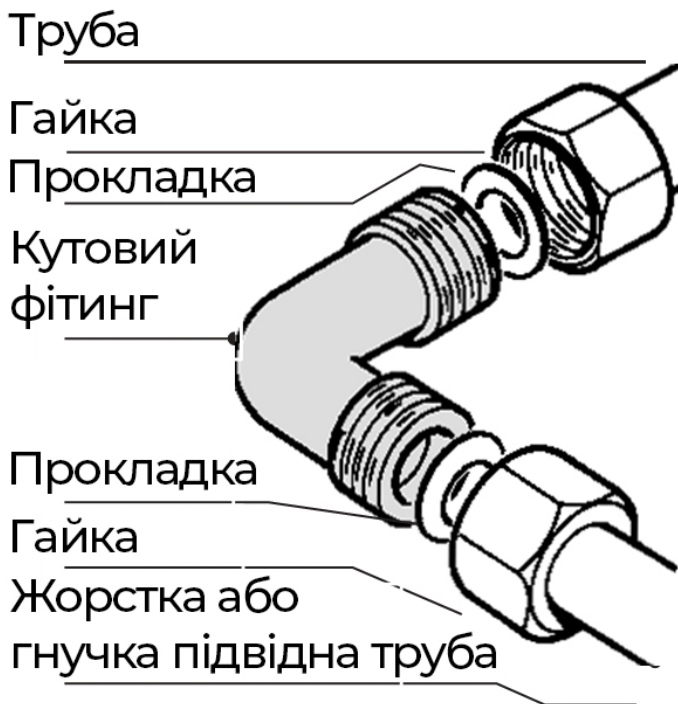
У випадку підключення до балонного газу переконайтеся, що тиск у балоні відповідає чинним місцевим нормам.

Прилад має бути підключений до газової системи за допомогою жорсткої металеві труби (мідної або сталеві) або спеціального гнучкого шлангу з нержавіючої сталі таким чином, щоб на нього не спрямовувались жодні навантаження.

Газова впускна труба комплектується гайкою, до якої під'єднується кутовий фітінг / з'єднувач із зовнішньою різьбою 1/2 (входить до стандартної комплектації). Його можна повертати залежно від потреб монтажу.

Жорстка або гнучка металева підвідна труба під'єднується з іншого боку кутового фітінга / з'єднувача. Не забудьте встановити прокладки, що входять до комплекту постачання, з обох кінців фітінга.

Коли ці деталі розбираються та знову збираються, завжди замінійте прокладки на нові.



Після під'єднання приладу переконайтеся, що газова труба не затиснута та не пошкоджена.

**Важливо!** Після завершення монтажу переконайтеся, що всі прокладки герметичні, використовуючи мильний розчин, а НЕ ПОЛУМ'Я!!!

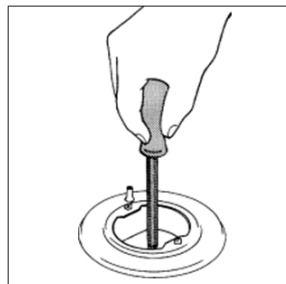
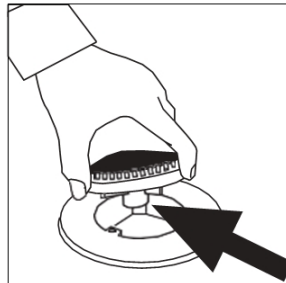
**ОБОВ'ЯЗКОВО ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЦІОНАЛЬНОЇ ГАЗОВОЇ КОМПАНІЇ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ГАЗОВОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ АБО Ж ДЛЯ ПЕРЕОБЛАДНАННЯ, ОСКІЛЬКИ ЦЕ МАЄ ВИКОНУВАТИСЯ ЛИШЕ КВАЛІФІКОВАНОЮ ОСОБОЮ.**

**ІНАКШЕ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ НЕЩАСНІ ВИПАДКИ ЧЕРЕЗ МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ АБО Ж БУДЬ-ЯКІ ЗМІНИ, ЗДІЙСНЕНІ НЕУПОВНОВАЖЕНИМИ ОСОБАМИ.**

## АДАПТАЦІЯ ДО РІЗНИХ ТИПІВ ГАЗУ

Для адаптації приладу до газу, відмінного від того, для якого він був спочатку налаштований (див. етикетку на упаковці та в нижній частині приладу), виконайте наступні дії:

- Зніміть решітки, кришку розсікача та розсікач полум'я.
- За допомогою торцевого ключа на 7 мм відкрутіть і зніміть форсунок.
- Замініть форсунок на ті, що відповідають наявному газу (див. табл. Характеристики пальників та форсунок).
- Поверніть раніше зняті запчастини на місце.
- Не забудьте замінити стару табличку з паспортними даними на нову (постачається в комплекті).



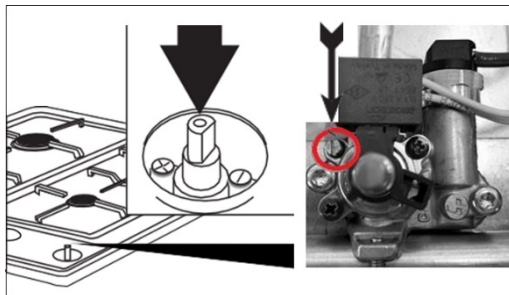
У випадку використання газу змінного тиску встановіть на вхідній трубі регулятор тиску, який відповідає чинним місцевим нормам.

### Налаштування мінімального полум'я

Рівень мінімального полум'я налаштовується на заводі. Після заміни форсунок або ж при використанні газу змінного тиску в мережі може знадобитися повторне регулювання мінімуму.

Для цього:

- Увімкніть конфорку (розпаліть вогонь).
- Поверніть ручку регулювання в мінімальне положення.
- Зніміть ручку з прокладкою (якщо є).
- За допомогою викрутки відповідного розміру поверніть регулювальний гвинт усередині або збоку від валу крана, доки не з'явиться невелике





рівномірне полум'я. Поставте ручку назад і швидко поверніть її з максимального положення в мінімальне, перевіряючи, щоб полум'я при цьому не горіло.

- Переконайтеся, що отримане налаштування є достатнім для підтримки нагрівання термопари (конфорка запалюється і полум'я не зникає). Якщо це не так, збільшіть мінімум.

### **Регулювання мінімуму для зрідженого газу (LPG)**

Щоб відрегулювати мінімальний рівень газу, повністю затягніть (за годинниковою стрілкою) гвинт усередині або поруч із штифтом газового крана.

# ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАЛЬНИКІВ ТА ФОРСУНОК

Категорія: ІІНЗВ/Р

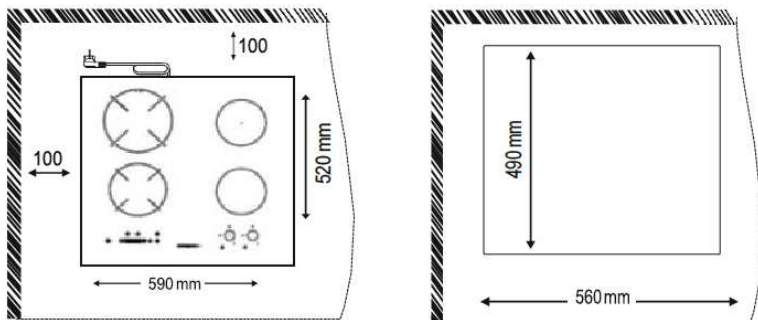
	Мала конфорка (макс)	(мін)	Середня конфорка (макс)	(мін)	Велика конфорка (макс)	(мін)	2,5 WOK конфорка (макс)	(мін)	3,8 WOK конфорка (макс)	(мін)
<b>G 20-20 (NG)</b>	0,95 kw (hs)	0,40 kw (hs)	1,70 kw (hs)	0,60 kw (hs)	2,80 kw (hs)	0,80 kw (hs)	2,5 kw (hs)	0,95 kw (hs)	3,10 kw (hs)	1,45 kw (hs)
<b>Споживання (м³/г)</b>	0,091 (м³/г)	0,039 (м³/г)	0,166 м³/г)	0,054 (м³/г)	0,264 (м³/г)	0,079 (м³/г)	0,237 (м³/г)	0,091 (м³/г)	0,278 (м³/г)	0,132 (м³/г)
<b>Форсунка</b>	0,72x		0,97z		1,15y		1,15s		1,300	
<b>G 20-25</b>	1 kw (hs)	0,45 kw (hs)	1,75 kw (hs)	0,65 kw (hs)	3 kw (hs)	0,9 kw (hs)	2,5 kw (hs)	1 kw (hs)	3,8 kw (hs)	1,5 kw (hs)
<b>Споживання (м³/г)</b>	0,092 (м³/г)	0,044 (м³/г)	0,158 (м³/г)	0,061 (м³/г)	0,246 (м³/г)	0,087 (м³/г)	0,214 (м³/г)	0,094 (м³/г)	0,281 (м³/г)	0,139 (м³/г)
<b>Форсунка</b>	0,70x		0,92z		1,10y		1,07s		1,200	
<b>G 30-30 (LPG)</b>	1	0,3 kw (hs)	175 kw (hs)	0,4 kw (hs)	3 kw (hs)	0,65 kw (hs)	2,5 kw (hs)	1 kw (hs)	3,8 kw (hs)	1,4 kw (hs)
<b>Споживання (г/г)</b>	65 (г/г)	21 (г/г)	120 (г/г)	29 (г/г)	207 (г/г)	47 (г/г)	170 (г/г)	72 (г/г)	218 (г/г)	100 (г/г)
<b>Форсунка</b>	0,5		0,65		0,85		0,8		0,9	
<b>Потужність індукційної варильної поверхні GHI 622 (менша конфорка)</b>			1,2 / 1,5 кВт							
<b>Потужність індукційної варильної поверхні GHI 622 (більша конфорка)</b>			2 / 2,3 кВт							
<b>Потужність електричної варильної поверхні GHK 632 (менша Hi-Light конфорка)</b>			1,2 кВт							
<b>Потужність електричної варильної поверхні GHK 632 (більша Hi-Light конфорка)</b>			1,8 кВт							

## ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

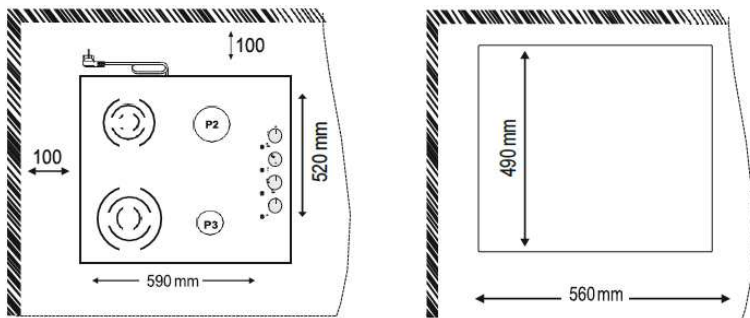
Нижче наводяться орієнтовні параметри вбудовування варильної поверхні.

*Розміри можуть змінюватись. Виробник постійно прагне вдосконалювати продукцію, відтак специфікації та дизайн техніки можуть бути змінені без попереднього повідомлення.*

*Актуальна інформація наводиться на офіційному сайті виробника: <https://gunter-hauer.ua/>*



**GHI 622**

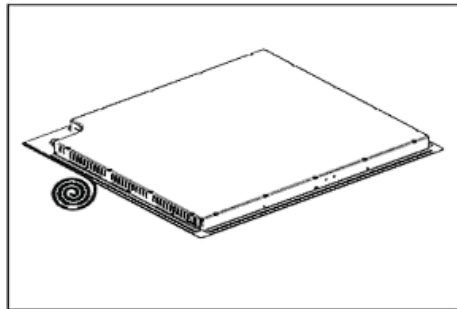


**GHK 632**

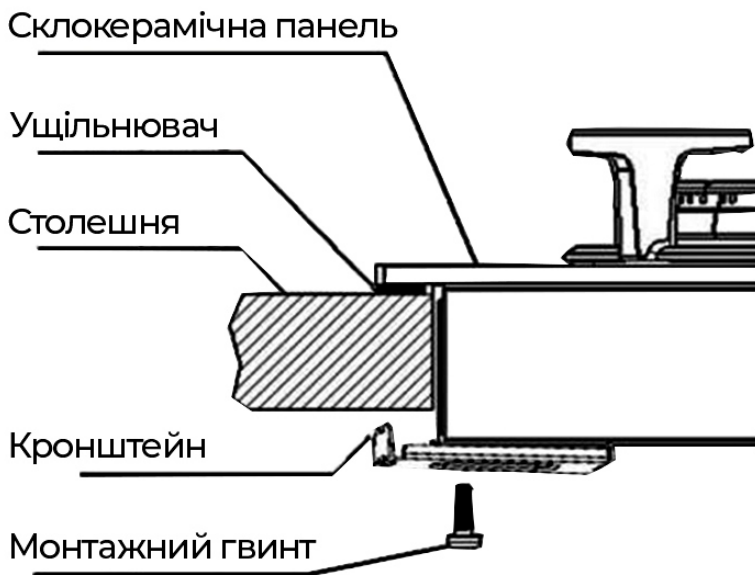
Уникайте встановлення приладу поблизу легкозаймистих матеріалів (наприклад, штор, ганчірок тощо).

Розміри ніші для вбудовування наведені вище. Також зазначено мінімальні відстані між нішею, бічними та задньою стінками.

Розташуйте спеціальну герметичну прокладку / ущільнювач (входить до стандартної комплектації) на краю варильної панелі, переконавшись, що кінці з'єднуються, не накладаючись один на одного.



Вставте варильну поверхню в нішу, переконавшись, що прилад розташовано по центру.



Прикріпіть варильну поверхню до столешні за допомогою кронштейнів, що входять до стандартної комплектації.

## Попередження

Якщо над варильною поверхнею встановлено підвісний елемент, він повинен знаходитися на відстані не менше 600 мм від неї.

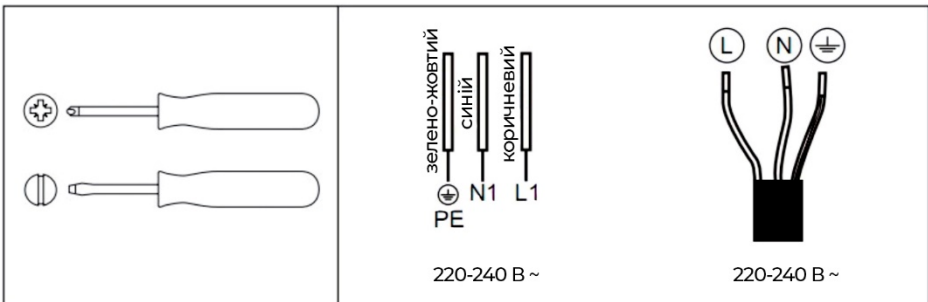
Щоб уникнути надмірного нагрівання, навіть якщо духовка знизу відсутня, необхідно передбачити знизу простір для вентиляції.

## Вмонтування варильної поверхні:

- Нанесіть монтажний ущільнювач (однобічну клейку стрічку, що входить до стандартної комплектації) знизу варильної поверхні по всьому периметру.
- Встановіть варильну поверхню по центру підготовленої раніше ніші.
- Зафіксуйте варильну поверхню за допомогою монтажних кронштейнів (скоб).
- **Підключіть прилад до електромережі (переконаливо рекомендуємо звертатися до висококваліфікованих електриків).**

Перш ніж підключати варильну поверхню до електромережі переконайтеся в тому, що:

1. система електропроводки відповідає потужності, яку споживає варильна поверхня
2. напруга відповідає значенню, зазначеному на паспортній табличці
3. електричні кабелі здатні витримувати навантаження



**Для підключення до електричної мережі не використовуйте подовжувачі, перехідники, редуктори та розгалужувальні пристрої, оскільки вони можуть призвести до перегріву та пожежі!**

Кабель живлення не повинен торкатися будь-яких гарячих частин і повинен бути розташований так, щоб його температура ні в якому разі не перевищувала 75°C.

Проконсультуйтеся з електриком, чи придатна домашня електропроводка без додаткових доопрацювань. Будь-які зміни в електромережі повинні виконуватися лише кваліфікованим електриком.

- Якщо кабель пошкоджений або його необхідно замінити, операцію має виконати спеціаліст авторизованого сервісного центру за допомогою спеціальних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається напряму до електромережі, багатополюсний автоматичний вимикач повинен бути встановлений з мінімальною відстанню між контактами 3 мм.
- Монтажник повинен переконатися, що електричне підключення виконано належним чином і воно відповідає правилам техніки безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель потребує регулярних перевірок електриком на предмет відсутності пошкоджень.

## **МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХНЕ УСУНЕННЯ**

Іноді варильна поверхня може не працювати або працювати неправильно.

Перш ніж звертатися до служби технічної підтримки, можна виконати ряд кроків для самостійної безпечної діагностики приладу.

**ВАЖЛИВО:** переконайтеся, що газова та електрична мережі не пошкоджені, а також перевірте, чи відкриті газові крани.

Пальник не запалюється або полум'я не стабільне:

- Забиті газовідвідні отвори пальника
- Деякі елементи пальника встановлені неправильно
- Поблизу варильної поверхні може бути інтенсивний повітряний потік

Полум'я гасне незабаром після того, як запалюється:

- Ручку регулювання конфорки натиснуто не повністю або ж її натиснуто недостатньо довго для активації системи газ-контролю
- Газовідвідні отвори пальника навпроти системи газ-контролю (запобіжного клапану) можуть бути засмічені

Полум'я у мінімальному положенні гасне:

- Отвори для виходу газу заблоковані
- Біля варильної поверхні може бути повітряний потік
- Налаштування мінімального полум'я може бути неправильним

Посуд стоїть нерівно:

- Решітка може бути встановлена неправильно
- Дно посуду не є гладким
- Відсутні або пошкоджені гумові фіксатори решітки

Електропідпалювання активується одночасно на всіх конфорках при натисканні лише однієї ручки регулювання конфорки:

- Це нормально: система електропідпалювачів централізована — всі працюють одночасно (питання безпеки)

Електропідпалювач не працює при натисканні ручок регулювання:

- Неправильно здійснене електричне підключення варильної поверхні
- Перегорів запобіжник
- Свічка запалювання брудна
- Неналежним чином встановлені конфорки, кришка розсікача полум'я не встановлена

Під час приготування ручки регулювання конфорок нагріваються:

- Використовуйте найменший посуд біля ручок регулювання. Великий посуд потрібно поставити на дальню конфорку.

**ЯКЩО ПРОБЛЕМУ НЕ ВДАЛОСЯ ВИРШИТИ САМОСТІЙНО, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО  
АВТОРИЗОВАНОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ**

# Günter & Hauer

**офіційний представник в Україні**

[www.gunter-hauer.ua](http://www.gunter-hauer.ua)

e-mail: [info@gunter-hauer.ua](mailto:info@gunter-hauer.ua)

Служба інформаційної підтримки на території України

**0 800 60 44 69**