

# gorenje

**RU** Руководство по эксплуатации, монтажу и подключению

**PT** Instruções para utilização, montagem e ligação

**KZ** Пайдалану, монтаждау және жалғау жөніндегі нұсқаулық



Встраиваемая газовая варочная поверхность

Placa de cozedura a gás integrada

Кірістірілетін газ пісіру беті

4106...

4107...



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X..... Год продукции

XX..... Неделья и году

X..... Исполэование пролукта

XXXX.... Очерёдность в неделье

## Уважаемый покупатель!

Данная встроенная газовая плита с электроподжигом предназначена для бытового пользования. Упаковка для всех составных частей прибора изготовлена из экологически чистых материалов, которые могут быть переработаны, сохранены или уничтожены без ущерба для окружающей среды. Упаковочные материалы промаркированы соответствующим образом. По истечении эксплуатационного ресурса прибора необходимо, во избежание нанесения ущерба окружающей среде, доставить его в лицензированную компанию по сбору отработанной бытовой техники.

## Руководство по эксплуатации

К услугам покупателя – инструкции по эксплуатации, включающие описание бытового прибора и порядок обращения с ним. Данные инструкции разработаны для всех типов данной бытовой техники, поэтому вы можете найти описание функций, который отсутствуют в вашем конкретном агрегате. Инструкции действительны, только если на приборе стоит символ страны. Если такого символа нет, инструкцию необходимо пересмотреть на предмет соответствия агрегата правилам и нормам пользования бытовой техникой в вашей стране.

## Руководство по подключению

Подключение прибора необходимо производить в соответствии с прилагаемыми инструкциями, согласно установленным стандартам. Подключение прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом.

## Табличка

Табличка с техническими данными прибора закреплена на нижней стороне варочной панели.

<b>Важные указания .....</b>	<b>4</b>
<b>Описание аппарата .....</b>	<b>6</b>
<b>Важные предупреждения в связи с местами варки ..</b>	<b>7</b>
<b>Уход и техобслуживание .....</b>	<b>11</b>
<b>Устранение небольших неисправностей .....</b>	<b>13</b>
<b>Монтаж варочной поверхности .....</b>	<b>14</b>
<b>Подключение плиты к сети электропитания .....</b>	<b>16</b>
<b>Подключение варочной поверхности к газовой сети .....</b>	<b>18</b>
<b>Таблица сопл .....</b>	<b>21</b>
<b>Технические данные .....</b>	<b>22</b>

## Важные указания

- Данный прибор может использоваться детьми не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими знаний и опыта обращения с подобной техникой только под наблюдением ответственного лица или после инструктажа о правилах безопасного пользования с учетом возможных рисков. Дети не должны играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только наблюдением взрослых.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Части прибора нагреваются при эксплуатации. Избегайте прикосновений к горячим частям прибора. Не оставляйте детей в возрасте до 8 лет без присмотра около работающей или горячей плиты.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара. Не допускайте попадания посторонних предметов на варочную поверхность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении блюд с использованием жира или масла оставлять агрегат без присмотра опасно, это может привести к пожару. Не пытайтесь погасить вспыхнувшее пламя водой. Выключите прибор из сети, затем накройте варочную панель крышкой или мокрой тряпкой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор из сети, чтобы избежать поражения электротоком.
- Не проводите чистку варочной поверхности паром или очистителями под высоким давлением, это может привести к поражению электротоком.
- Данный прибор не оборудован внешними таймерами и контрольными системами.
  
- Во избежание любого ущерба установку прибора должен осуществлять квалифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ:** Данная кухонная бытовая техника применяется для приготовления теплых, горячих и жидких блюд в помещении. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно во время приготовления пищи. Используйте естественное проветривание либо установите механическую вентиляцию (вытяжку).
- Для длительного интенсивного пользования прибором может понадобиться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или более интенсивный режим вытяжки при ее наличии.
- **ВНИМАНИЕ:** Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи и не может использоваться для других целей, например, для отопления помещения.

- Если вы почувствовали запах газа, немедленно перекройте газовый вентиль на баллоне или на трубе, не применяйте открытый огонь (включая сигареты) и проведите принудительное проветривание помещения. Не включайте электроприборы. После этого вызовите квалифицированного специалиста по газовому оборудованию.
- Вентиль подачи газа следует перекрывать, если вы не собираетесь пользоваться газовыми горелками в течение длительного времени (например, уезжая в отпуск).
- Некоторые части плиты (особенно конфорки) во время использования сильно нагреваются. Не позволяйте маленьким детям приближаться к плите, предупредите их об опасности ожогов.
- Жир огнеопасен, будьте особо внимательны во время приготовления пищи на жиру или масле. Во время жарки во фритюре (чипсы) не оставляйте плиту без присмотра.
- Не включайте конфорку, если на ней не стоит посуда.
- Не применяйте агрегат для отопления помещения.
- Если вы обнаружили неполадку, немедленно отключите прибор и вызовите представителя сервиса.
- Прибор произведен в соответствии с принятыми эффективными стандартами безопасности. Несмотря на это, производитель настоятельно рекомендует, чтобы лица с ограниченными физическими, двигательными и умственными способностями, а также лица с недостаточными знаниями и опытом не пользовались техникой без наблюдения ответственного лица. Такая же рекомендация касается несовершеннолетних.



**Символ на изделии или на упаковке означает, что изделие не подлежит утилизации вместе с обычными бытовыми отходами. Его надлежит доставить в приемный пункт компании, специализирующейся на переработке электрической и электронной техники. Грамотная утилизация изделия, отслужившего свой срок, позволит избежать отрицательных последствий для здоровья и окружающей среды, случающихся при неправильном обращении с отходами. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь к местным властям, в компанию по вывозу и переработке твердых бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.**

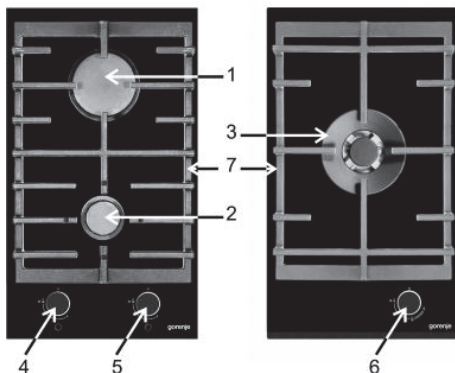
## **Будьте осторожны в обращении с поверхностью из керамического стекла.**

- Поверхность из керамического стекла прочная, но бьющаяся. Избегайте падения на поверхность острых или тяжелых предметов, это может повредить ее.
- **ВНИМАНИЕ:** Если стеклянная поверхность разбилась:
  - немедленно перекройте все конфорки, отключите плиту от сети
  - не прикасайтесь к поверхности
  - не пользуйтесь прибором
- Песчинки или жесткое металлическое дно посуды могут поцарапать керамическое стекло поверхности.
- Использование поверхности из керамического стекла в качестве столешницы также может повредить или поцарапать ее. Никогда не разогревайте пищу в алюминиевой фольге или в пластиковой посуде, вы можете повредить поверхность, материалы будут плавиться, что может привести к пожару.

## Описание аппарата

Поверхность аппарата – стеклокерамическая, с газовыми горелками и элементами управления (зависит от модели).

1. Задняя конфорка – большая (B)
2. Передняя конфорка – маленькая (A1)
3. Двойная конфорка (вок)
4. Ручка управления передней конфоркой
5. Ручка управления задней конфоркой
6. Регулятор двойной горелки
7. Чугунная варочная решетка.



### Ручки управления

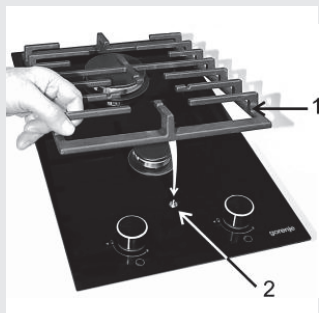
#### Модель с двумя горелками

		Газовый кран закрыт - выключено
		Максимальная мощность
		Минимальная мощность - эконом

#### Модель с одной двойной горелкой (вок)

		Газовый кран закрыт – выключено
		Максимальная мощность внутренней части горелки
		Минимальная мощность внутренней части горелки - эконом
		Максимальная мощность внутреннего и внешнего пламени горелки
		Минимальная мощность внутреннего и внешнего пламени горелки

## Расположение решетки



1. Чугунная варочная решетка.
2. Центровочный - регулировочный штифт решетки

**⚠ Чугунная варочная решетка во время работы прибора нагревается и вся остается горячей в течение некоторого времени, даже после выключения газовых горелок. Проявляйте крайнюю осторожность (и при обращении с регуляторами), чтобы избежать ожогов!**

**Варочную решетку каждой горелки можно нагружать посудой с общим весом до 15кг.**

**Посуду следует ставить на решетку без удара.**

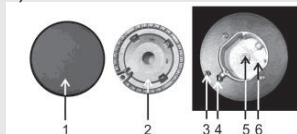
## Важные предупреждения в связи с местами варки

### Важные указания

- Не употребляйте мест варки без посуды и также не употребляйте их для согревания помещения!
- Содержите горелки в чистоте, так как загрязнения отрицательно действуют на их работу.
- Если желаете пищу запечь, газовую горелку сначала установите на наивысшую мощность и потом варку продолжайте с наименьшей мощностью
- Всегда следите, чтобы было в кастрюле под давлением (скороварке) достаточно жидкости, так как из-за испаривания жидкости и перегрева может прийти до повреждения кастрюли и нагревательной плиты.
- Покров горелки всегда устанавливайте очень точно на корону горелки. Обращайте внимание, чтобы были отверстия на короне горелки всегда чистые.
- Горелки некоторых моделей имеют термоэлектрическую защиту. Если пламя защищенной горелки непредвиденно погаснет (убежавшая пища, сквозняк и т. п.), подача газа автоматически прекратится. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Если гаснет пламя незащищенной горелки, происходит утечка газа в помещение.

**⚠ Прежде чем поворачивать ручку, нажмите на нее!**

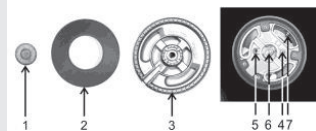
а)



а) **Большая и маленькая горелки**

1. Крышка горелки
2. Корона горелки с носителем покрова горелки
3. Термо элемент
4. Зажигальная свечка
5. Сопло
6. Миска горелки

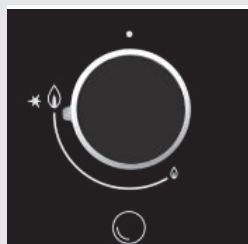
b)



b) **Двойная горелка (вок)**

1. Крышка горелки WOK
2. Крышка горелки WOK
3. Корона горелки с носителем покрова горелки
4. Термо элемент
5. Зажигальная свечка
6. Сопло
7. Сопло

## Прижигание и работа горелок



**Модель с двумя горелками:**

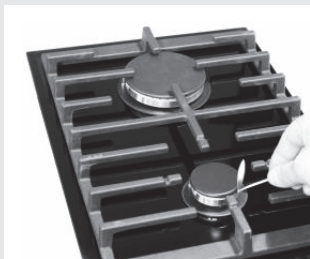
- Управление газовыми горелками производится с помощью ручек на варочной поверхности.
- Степень нагрева обозначается на ручках символами «большое пламя» и «маленькое пламя» (см. раздел «Описание аппарата»).
- Ручку следует поворачивать через положение «большое пламя» до положения «маленькое пламя» и обратно.
- Рабочее состояние – между двумя этими символами.
- Поджечь газовые конфорки Вы можете с помощью электроподжига, встроенного в каждую горелку.




**Модель с одной двойной горелкой (вок):**


- Управление газовыми горелками производится с помощью ручек на варочной поверхности. Степень нагрева обозначается на ручках символами «большое пламя» и «маленькое пламя» (см. раздел «Описание аппарата»).
- Ручку следует поворачивать влево через положение «большое пламя внутренней части горелки» до положения «маленькое пламя внутренней части горелки» . В этом положении необходимо нажать на кнопку и повернув её влево, в положение большого пламени, включить внешнюю часть горелки . Следующей позицией включить малое пламя горелки а затем - повернуть обратно. Вы можете повернуть ручку обратно. Рабочее состояние – между символами «маленькое пламя» и «большое пламя».


Тип горелки	Диаметр посуды
<b>Большая</b> (3 кВт)	220 - 260mm
<b>Маленькая</b> (1 кВт)	120 - 180mm
<b>Dvojni (WOK) – notranji plamen</b> (1kW)	120 - 180mm
<b>Dvojni (WOK) – vsi plameni</b> (4,5kW)	220 - 280mm






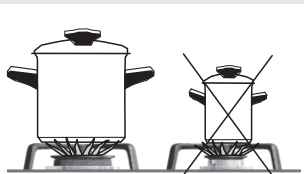
- Чтобы зажечь газовую конфорку, нажмите на ручку соответствующей горелки и поверните ее в положение максимальной мощности. Активируется свеча поджига, которая и поджигает выходящий газ.
- Если электроподжиг не работает из-за отключения электроэнергии или влажных свечей поджига, Вы можете зажечь газ горячей спичкой или зажигалкой для газа. После зажигания держите ручку нажатой приблизительно 10 секунд, пока пламя не стабилизируется.
- Вы можете установить величину пламени между максимальной и минимальной мощностью (эконом). Не рекомендуется устанавливать между ,  и , так как при таком положении ручки пламя нестабильно и может погаснуть.

 Если по истечении 15 секунд конфорка не зажглась, выключите конфорку и подождите не менее 1 минуты. Затем снова попробуйте поджечь газ.

 Если пламя горелки гаснет – причина не важна, – выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова попытаетесь поджечь конфорку.

Для выключения горелки поверните ручку вправо в положение «выключено» .

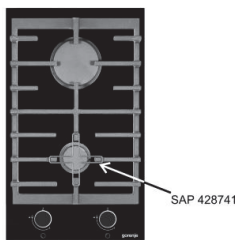
## Посуда

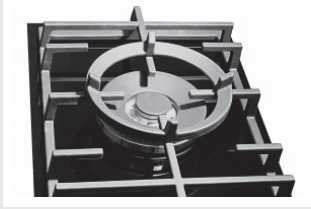


- Правильно выбранная посуда обеспечивает оптимальное время варки и расход газа. Самый важный есть диаметр посуды.
- Языки пламени, которые простираются через край слишком маленькой посуды, могут повредить посуду. Расход газа также большой.
- Для сгорания необходим также воздух, который недостаточен при слишком большой посуде и кпд сгорания меньший.

### Решетка для маленькой посуды

Решетку для маленькой посуды можно приобрести дополнительно - номер для заказа SAP 428741.





**Дополнительная решетка для вок-сковороды (для модели, оснащенной вок-горелкой)**

- Используйте дополнительную решетку, когда готовите в вок-сковороде.
- Установите дополнительную решетку на основную несущую решетку горелки.

Аппарат очистите тёплой водой, жидким чистящим средством и мягкой тряпкой. Не применяйте грубые чистящие средства и острые предметы. Засохшие или прожжённые остатки пищи увлажните влажной тряпкой и смягчите соответствующим чистящим средством.

Части из нержавеющей стали чистите чистящими средствами, предназначенными для чистки таких частей. Чистящее средство нанесите с помощью сухой, хорошо впитывающей тряпки в тонком слое на сухую и холодную поверхность и нежно протрите в направлении обработки поверхности. Засохшие пятна очистите влажной тряпкой и чистящим средством и потом протрите сухой тряпкой до блеска. Эти чистящие средства нельзя применять для чистки алюминия. Покрытые лаком и пластиковые детали чистите мягкой тряпкой и жидким неабразивным моющим средством, предназначенным для очистки подобных поверхностей.

### Места варки

- Для чистки газовой решётки, места варки и частей горелок можете употреблять горячую воду с добавкой чистящих средств для мытья посуды.
- Термозлемент и зажигающую свечку очистите с помощью мягкой щётки. Эти части должны быть очень чистые, только в этом случае обеспечена правильная работа.
- Очистите коронку и крышку горелки. Проверьте, чтобы выходные отверстия на коронке горелки были полностью очищены, в противном случае грязь может попасть в подающую газ форсунку горелки.
- После чистки все части хорошо просушите и их правильно составленные поместите назад. Из-за неправильно лежащих частей горелки прижечь тяжелее.

### Предупреждение

Покровы горелок эмалированы и черного цвета. Из-за высокой температуры невозможно избежать изменению цвета, что не влияет на работу горелок.

## Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

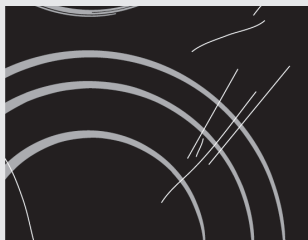


рис. 1



рис. 2



рис. 3



рис. 4

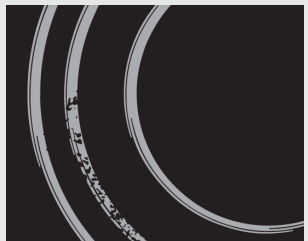


рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности. Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальными средствами, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений. Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна посуды, уберите возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

### Внимание:

металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2). Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3). Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств.

Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (рис. 4). Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

### Предупреждение

Все описанные ошибки имеют в основном эстетический характер и не влияют непосредственно на работу прибора. Эти дефекты не покрываются гарантией.

## Устранение небольших неисправностей

Ремонт должен производить только уполномоченный специалист. Ремонт неспециалистом может привести до серьёзной опасности для потребителя. Перед началом ремонта плиту необходимо обязательно отключить от электрической сети, а именно выключением предохранителя или отключением кабеля из розетки. Непрофессиональные посягательства и ремонт плиты опасны вследствие опасности электрического удара и короткого замыкания. Ремонт должен сделать специалист или мастерская.

### Предупреждение

В случае небольших неисправностей при работе аппарата проверьте в данных инструкциях, можете ли сами устранить сами. Услуги ремонтной мастерской в течение гарантии необходимо платить, в том случае, если аппарат вследствие неправильного пользования не работает правильно. Инструкции по применению должны сохраняться на доступном месте и в случае, если аппарат отдаёте в ремонт, вручите также инструкции.

Дальше найдете несколько советов в связи с устранением неисправностей.

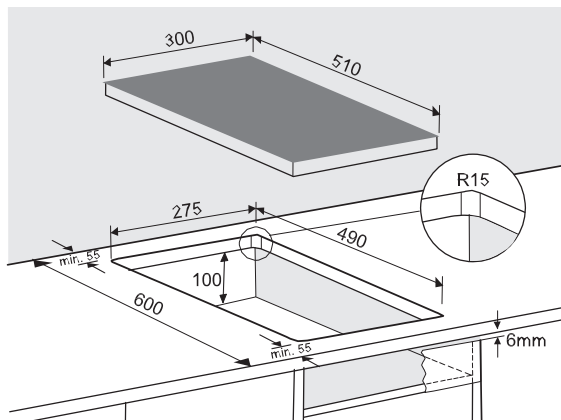
Что случилось ...	Возможная причина	Устранение неисправностей
... если горелки не горят равномерно?	Из-а неправильной установки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить установку газа!
... если пламя горелок неожиданно изменилось?	Неправильно сложены части горелки	Правильно сложите части горелки!
... если для зажигания горелок необходимо держать ручку нажатой дольше время ?	Неправильно сложены части горелки	Правильно сложите части горелки!
... если пламя угаснет после зажигания?	Слишком короткое время нажатия ручки Слишком нежное нажатие ручки	Держите ручку нажатой дольше время Прежде чем ручку опустите её мощно нажмите.
... если решетка вблизи горелки изменила цвет?	Обычное явление из-за высокой температуры	Очистите решетку средством для чистения металла
... если вообще нарушена электрическая работа?	Предохранитель поврежден.	Проверьте предохранитель в шкафчике с предохранителями и его в случае повреждения замените.
... если не функционирует электрическое зажигание горелок?	Остатки пищи или средства для чистения находятся между свечкой и горелкой	Откройте и внимательно очистите отверстие между свечкой и горелкой
... если покрывы горелки загрязнены?	Обычное загрязнение	Очистите покрывы горелок средством для чистения металла

# Монтаж варочной поверхности

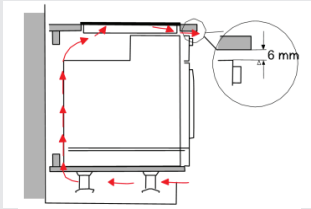
## Важные указания

- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети только специалист соответствующей квалификации.
- Облицовочная фанера либо облицовки из других материалов встроенного кухонного гарнитура должна быть обработана термостойкими клеями (100°C), в противном случае более низкая термостойкость применяемых клеев может привести к изменению внешнего вида облицовки.
- Нагревательная плита соответствующая для встройки в рабочую плиту над элементом кухонного гарнитура ширины 600 мм и больше.
- Высящие элементы должны быть монтированы на такой высоте, что не влияют на рабочий процесс.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой должно быть не менее чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Наименьшее расстояние – 650 мм.
- Минимальное расстояние от края аппарата до соседнего высокого кухонного элемента составляет 150мм.
- Применение на рабочих плитах замыкающих планок из плотного дерева, предназначенных для мест варки разрешено, когда минимальное расстояние останется таким же, каким оно указано на рисунках по проведению монтажа.
- Минимальное расстояние между монтируемой плитой и задней стенкой обозначенно на рисунке по проведению монтажа нагревательной плиты.

## Размеры выреза для монтируемой нагревательной плиты

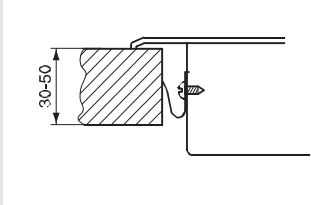


- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 - 50мм.
- Нижняя часть модуля кухонной мебели не должна иметь ящик. Модуль кухонной мебели должен быть установлен так, чтобы нижняя горизонтальная плита была 150 мм от нижней стороны рабочей поверхности. Пространство между рабочей поверхностью и варочной панелью должно быть пустым, здесь запрещается хранить или размещать какие-либо предметы.
- В задней стороне модуля кухонной мебели должно быть выполнено отверстие на высоте 150 мм по всей ширине модуля, а в передней его части должно быть выполнено отверстие не менее 6 мм в ширину.



- Под встраиваемую газовую варочную поверхность Вы можете встроить модели духовок с охлаждающим вентилятором. Перед монтажом духовки обязательно снимите заднюю панель кухонного элемента. Также необходимо предусмотреть отверстие высотой 6 мм на передней панели кухонного элемента.

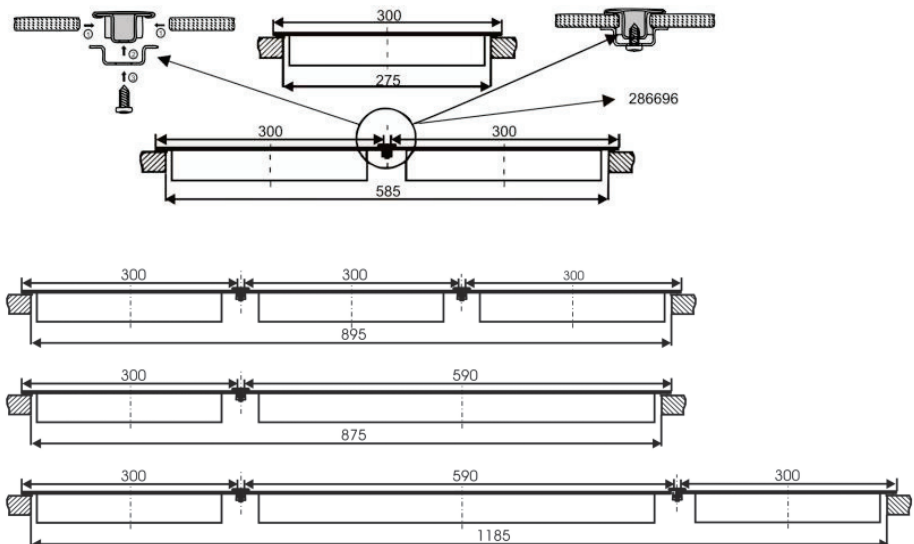
## Поступок монтажа



- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Прилагаемые прикрепительные части (4) с прилагаемыми винтами (4) привейте к передней и задней стенке нагревательной плиты на подготовленное отверстие и вырез.
- Нагревательную плиту подключите к электросети (смотри руководство по подключению нагревательной плиты к электросети и к подводу газа).
- Нагревательную плиту необходимо вставить в вырезанное отверстие
- Нагревательную плиту со всей силой сверху вниз прижать к рабочей плите.

## Встраивание нескольких стеклокерамических варочных панелей

При встраивании нескольких варочных панелей необходимо устанавливать соединительную планку между ними. (Профиль можно приобрести в сервисном центре - SAP 286696).



- Подключение производится только специалистом соответствующей квалификации. Защита электропроводки должна быть выполнена в соответствии с действующими предписаниями.
- Соединительные клеммы доступны при открытии крышки соединительной клеммы.
- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в табличке, напряжению сети.
- Табличка с данными встраиваемой газовой варочной поверхности на стеклокерамике прикреплена в нижней части аппарата.
- Аппарат предназначен для подключения к переменному току AC 230 В.
- В электропроводке предусмотрена распределительная установка, которая отделяет аппарат от сети во всех полях и расстояние между контактами, которое в открытом положении составляет минимум 3 мм. Подходящи предохранители, защитные переключатели тока и т.д.
- Подключение должно быть выполнено с учётом проводимости тока в электропроводке и предохранителях.
- Это означает, что с обеих сторон стеклокерамической нагревательной плиты могут быть установлены элементы кухонного гарнитура, один из которых по высоте должен находиться на одном уровне с аппаратом, а высота другого может превышать высоту аппарата.
- Токпроводящие и изолированные части аппарата после монтажа должны быть надёжно защищены во избежание возможного прикосновения.

### ВНИМАНИЕ!

Перед каждым вмешательством в работу аппарата всегда следует отключать аппарат от сети.

Принимая во внимание ваше сетевое напряжение необходимо аппарат подключить по указанной схеме.

Защитный провод (PE) подключите к клемме, обозначенной знаком заземления  $\perp$ .

Кабель подключения необходимо вести через разбременительное устройство, которое защищает кабель от вытаскивания. По окончании подключения включите все нагревательные элементы приблизительно на 3 минуты с целью проверки их работы.

- Из-за неправильного подключения можно испортить некоторые части аппарата, в результате чего Вы теряете право на гарантийное обслуживание аппарата.

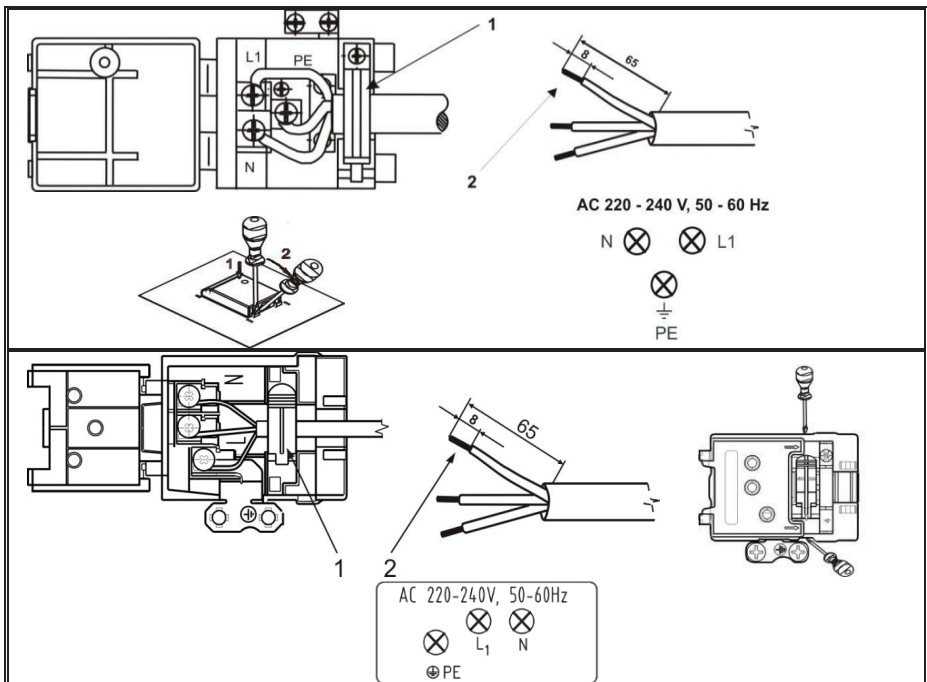
### Схема подключения



- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное в табличке с данными, напряжению электросети. Специалист должен с помощью измерительного оборудования проверить присоединительную мощность в сети (230 В на N), к которой подключается аппарат.
- Присоединительный кабель с задней стороны аппарата необходимо разместить так, чтобы он не касался задней стенки аппарата, так как она во время работы варочной поверхности нагревается.

### Для подключения можно употреблять

- резиновые кабели подключения типа H05 RR-F 3x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом
- ПВХ изолированные кабели подключения типа H05 VV-F 3x1,5 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом, или другие равноценные и более качественные кабели.



### ПОДКЛЮЧЕНИЕ


1. Клипса против выдергивания кабеля
2. Концы проводников, зафиксированные запрессованным окончанием

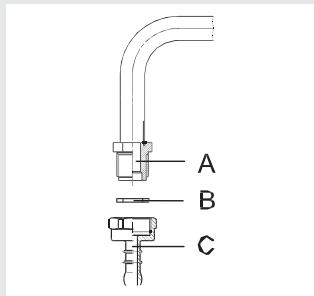
## Важные указания

- Прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормативами в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и использованием прибора ознакомьтесь с инструкциями.
- Перед установкой убедитесь, что характеристики газа (физико-химические свойства и давление), подаваемого местной компанией, совместимы с регулировками прибора.
- Регулировки прибора указаны на упаковке или на заводской табличке.
- Прибор не оборудован устройством удаления продуктов сгорания. Это устройство необходимо установить и подключить в соответствии с действующими нормами. Особое внимание необходимо уделить требованиям, касающимся вентиляции.

## Подключение

- Connect the appliance in accordance with the regulations of the local gas supplier.
- Подключите прибор в соответствии с правилами, установленными местной компанией по газоснабжению.
- Плита оборудована системой подключения газа ISO7-1 R ½ с правой стороны.
- Прибор работает на сжиженном газе, применяются неметаллические прокладки.
- Во время подключения удерживайте патрубок R ½, чтобы он не проворачивался.
- Для закрепления соединений используйте металлические или неметаллические прокладки. Металлические прокладки можно использовать только один раз. При использовании неметаллических прокладок допускается деформация их толщины до 25%.
- Подключайте прибор к подаче сжиженного газа при помощи проверенного гибкого шланга.
- Шланг не должен касаться нижней части прибора, задней и верхней части духовки.
- Если на кухне есть встроенная духовка, расположенная под варочной поверхностью, она должна быть оснащена охлаждающим вентилятором, а соединительный шланг должен быть полностью металлическим (к примеру, гибкий газовый шланг из нержавеющей стали). Соединительный шланг не должен касаться верхней панели духовки и нижней части варочной поверхности.
- Гибкий шланг следует расположить таким образом, чтобы он не соприкасался с подвижными элементами кухонной мебели (например, с выдвигаемыми ящиками) и находился в свободном, незахламленном пространстве.

 После подключения газовой варочной поверхности необходимо проверить плотность соединений.



### Соединительные элементы для подключения к газоснабжению

**A** Система подключения ISO7-1 R1/2

**B** Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм

**C** Удлинитель трубы для сжиженного газа

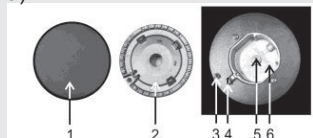
После подключения проверьте, правильно ли функционируют конфорки. Газ должен гореть четкими, равномерными сине-зелеными язычками пламени. Если пламя нестабильно, повысьте минимальный уровень мощности подачи. Проинформируйте пользователя о способе управления кнопкой горелки, вместе с ним прочитайте инструкцию.

### Подключение к другому типу газа

- Преобразование может быть выполнено только экспертом, уполномоченным со стороны дистрибьютора газа, или уполномоченным сервисом!
- Вам не потребуется извлекать варочную поверхность из столешницы, чтобы подключить аппарат к другому типу газа.
- Перед подключением выключите аппарат из электросети и перекройте подвод газа.
- Замените установленные форсунки для номинальной тепловой нагрузки на соответствующие форсунки для нового типа газа (см. таблицу форсунок).
- При подключении аппарата к сжиженному газу (пропан, бутан) закручивайте регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки до упора (экономная горелка).
- При подключении аппарата к природному газу откручивайте регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки до достижения минимальной тепловой нагрузки, но не более чем на 1,5 оборота от налегания.
- После завершения перестройки наклейте новую табличку с фактическими характеристиками сжигаемого прибором газа на старую табличку.
- После завершения работ следует проверить герметичность газовых соединений прибора.

## Горелка (зависит от модели)

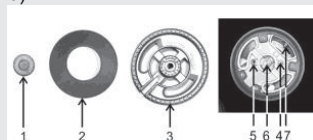
a)



### Большая и маленькая горелки

- a) 1. Крышка горелки  
2. Корона горелки с носителем покрова горелки  
3. Термо элемент  
4. Зажигальная свечка  
5. Сопло  
6. Миска горелки

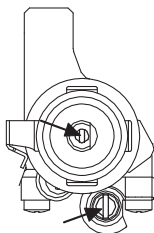
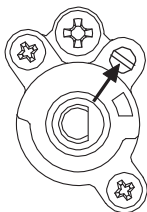
b)



### Двойная горелка (вок)

- b) 1. Крышка горелки WOK  
2. Крышка горелки WOK  
3. Корона горелки с носителем покрова горелки  
4. Термо элемент  
5. Зажигальная свечка  
6. Сопло  
7. Сопло

## Устанавливаемые элементы



### Для доступа до устанавливаемых элементов:

- Снимите несущую решетку и покровы горелок с короной.
- Клавиши управления снимите вместе с уплотнителями

## Газовый кран (зависит от модели)

### Модель с двумя горелками

Регуляционный винт для минимальной тепловой нагрузки модели с двумя горелками.

### Модель с одной двойной горелкой (вок)

Регуляционные винты для минимальной тепловой нагрузки модели с одной двойной (вок) горелкой:

Малый вал газового крана имеет винт для регулировки минимальной тепловой мощности для внутренней части горелки.

Сбоку находится винт для регулировки минимальной тепловой мощности внешней части горелки.

## Таблица сопел

Тип газа		Маленькая горелка		Большая горелка	
		máx	min	máx	min
Природный газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup>	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76
Природный газ Е, Е+ Ws=40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20мбар (2,0 кПа)	Расход, л/ч	95,2	34,4	285,6	72,4
	Обозначение форсунки, 1/100 мм	72X	•	128H3	•
	Шифр форсунки	690771		438244	
Сжиженный газ 3+, 3В/Р Ws= 72,9+87,3 МДж/м <sup>3</sup> G 30, p = 30 mbar	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76
	Расход, г/ч	72,7	26,2	218,1	55,3
	Обозначение форсунки, 1/100 мм	50	24	85	33
	Шифр форсунки	690780		690782	

Тип газа		Двойная горелка (вок)			
		Макс		Мин.внутреннее пламя	Мин.внутреннего и внешнего пламя
Природный газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup>	Номинальная тепловая нагрузка кВт	0,8/4,2		0,36	1,9
Природный газ Е, Е+ Ws=40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20мбар (2,0 кПа)	Расход, л/ч	76,2/400,2		34,3	181,0
	Обозначение форсунки, 1/100 мм	70H1	147H3	•	•
	Шифр форсунки	438921	438922		
Сжиженный газ 3+, 3В/Р Ws= 72,9+87,3 МДж/м <sup>3</sup> G 30, p = 30 mbar	Номинальная тепловая нагрузка кВт	0,8/4,2		0,36	1,9
	Расход, г/ч	58,2/305,6		26,2	138,3
	Обозначение форсунки, 1/100 мм	44	95	27	66
	Шифр форсунки	438974	438975		

- Встроенные регуляционные винты предназначены для сжиженного газа. Для природного (бытового) газа их необходимо установить в соответствии с расходом газа (отвинтить максимум на 1,5 оборота от налегания).
- Мощности горелок указаны с учетом верхних тепловых значений газа Hs.
- \*\* Двойная горелка оснащена 3 форсунками. Форсунка, указанная в левой колонке, должна быть установлена в центре горелки, форсунки из правого столбца – сбоку горелки (1 шт.).

### Предупреждение

Все работы может производить только уполномоченный специалист.

После подключения к другому типу газа замените существующую наклейку с данными о подключенном типе газа (на табличке с данными) на соответствующую новую наклейку и проверьте плотность соединений и функциональность аппарата.

## Технические данные

Тип	4108	4109
Модель	GC341UC	GCW341UC
Размера аппарата (высота/ширина/глубина), (мм)	46/300/510	46/300/510
Электрическое подключение	AC 230 V	AC 230 V
Рабочее напряжение	AC 230 V, 50 гц	AC 230 V, 50 гц
Газовые горелки	<b>A1 = маленькая горелка</b> <b>B = большая горелка</b>	<b>Двойная горелка (вок)</b>
Передняя	1 кВт / A1	\
Задняя	3 кВт / B	\
Гоелки вместе)	4,0 кВт	4,2
Всего газовые горелки варочной поверхности – сжиженный газ (г/ч)	290,8	305,6
Характеристики подключения к газу указаны на наклейке рядом с таблицей данных	G 20 – 20 мбар	G 20 – 20 мбар
Подключение к газовой сети (справа)	EN 10226 R1/2	EN 10226 R1/2
Категория	II2H3B/P	II2H3B/P
Класс	3	3

\* Высота встраивания прибора - 64 мм.

ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЕБ  
КОТОРОЕ НЕВЛИЯЕТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ  
АППАРАТА.

Инструкцию по эксплуатации прибора также можно найти на  
сайте: [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru) / < <http://www.gorenje.ru> / >