

**gorenje**

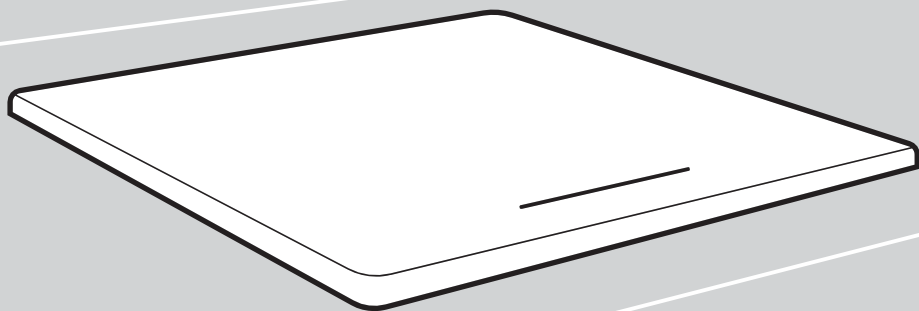
RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НА  
ЗАКАЛЕННОМ СТЕКЛЕ**

**GT641AKB2**

**GTW641AKB2**



## Содержание

<b>1. Важные указания по безопасности.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Использование газовой варочной панели.....</b>	<b>8</b>
<b>3. Технические характеристики.....</b>	<b>11</b>
<b>4. Установка.....</b>	<b>13</b>
4.1. Размещение.....	13
4.2. Подключение к газу.....	16
4.3. Подключение к электросети.....	24
<b>5. Очистка.....</b>	<b>25</b>
<b>6. Утилизация и переработка.....</b>	<b>27</b>

**ПРИМЕЧАНИЕ.** В этой инструкции по эксплуатации содержится важная информация, включая указания по технике безопасности и установке, которые позволят вам максимально эффективно использовать прибор. Сохраните инструкцию в надежном месте, чтобы она всегда была доступна для использования вами или любым пользователем, не знакомым с работой прибора.

## 1. Важные указания по безопасности

### Основная информация

- **ВАЖНО!** При использовании прибора прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, **должны** выдерживать повышение температуры не менее чем на 85 °C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор.
- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше.
- **Ответственность** за ущерб, причиненный установкой прибора с нарушением данного температурного условия, **несет его владелец.**
- Не используйте прибор для хранения предметов или в качестве рабочей поверхности.
- **Ремонт может выполнять только сервисный мастер производителя или мастер авторизованного сервисного центра.**

### Безопасность детей

- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования все поверхности прибора нагреваются.
- Если необходимо присутствие на кухне младших членов семьи, убедитесь, что они находятся под постоянным присмотром.
- Детям постарше следует разрешать пользоваться прибором только под присмотром.
- За детьми следует присматривать, чтобы они не играли с прибором.

### Общая безопасность

- Прибор должен устанавливаться и подключаться только установщиком, зарегистрированным в А А Е.
- Необходимо позаботиться о том, чтобы блоки и рабочие поверхности, в которые вы встраиваете прибор, соответствовали соответствующим стандартам.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.

### **Во время использования**

- Любая пленка или наклейки, которые присутствуют на поверхности варочной панели при доставке, должны быть удалены перед использованием.
- Если на приборе нет символа страны, необходимо обратиться к инструкции по установке, которая должна содержать необходимые инструкции по маркировке прибора в соответствии с условиями использования в стране.
- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (характер газа и давление газа) и настройка прибора совместимы.
- Условия настройки для этого прибора указаны на этикетке (или табличке с данными)
- Этот прибор не подключен к устройству отвода продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание следует уделить соответствующим требованиям относительно вентиляции
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, увеличения механической вентиляции, если она имеется, дополнительной вентиляции для безопасного удаления продуктов сгорания во внешний (наружный) воздух, а также обеспечения воздухообмена в помещении с дополнительной вентиляцией.
- При использовании прибора следует соблюдать осторожность, в противном случае существует риск получения ожогов.
- Не следует допускать соприкосновения электрических соединительных кабелей с горячей поверхностью варочной панели или любой горячей посудой.

- Если жир или масло перегреются, они могут очень быстро воспламениться. По той причине при приготовлении пищи с использованием жира и масла прибор нельзя оставлять без присмотра.
- Убедитесь, что все зоны приготовления пищи выключены после использования.
- ВНИМАНИЕ: Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к образованию тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно когда используется прибор: держите отверстия естественной вентиляции открытыми или установите механическое вентиляционное устройство (механическую вытяжку).
- ВНИМАНИЕ: Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещения.
- ВНИМАНИЕ: Проконсультируйтесь со специалистом перед установкой дополнительной вентиляции.
- ВНИМАНИЕ: В случае поломки стекла конфорки:
- немедленно выключите все горелки и любые электрические нагревательные элементы и отключите прибор от источника питания;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не пользуйтесь прибором
- только защитные ограждения для варочной панели, разработанные производителем прибора для приготовления пищи или заявленные производителем прибора как подходящие, или защитные ограждения для варочной панели, встроенные в прибор.
- использование неподходящих защитных ограждений для варочной панели может привести к несчастным случаям.
- нижняя поверхность и шнур питания не подлежали проверке после установки

## Очистка

- Регулярно очищайте варочную панель.
- **ВАЖНО!** Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- При использовании прибора и его очистке соблюдайте осторожность.
- Не используйте пароочистители и очистители высокого давления для очистки прибора

## Установка



**Этот прибор должен быть правильно установлен зарегистрированным установщиком GASSAFE, строго в соответствии с инструкциями производителя и соответствующими стандартами. Пожалуйста, ознакомьтесь с конкретным разделом этой брошюры, который относится к установке.**

- снимает с себя любую ответственность за травмы или ущерб, нанесенный человеку или имуществу из-за неправильного использования или установки данного прибора.
- Если прибор используется в транспортном средстве для отдыха, требования N 721 ДО Н должны соблюдаться.
- НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ устанавливать тот прибор на каком-либо типе морского судна.

## Заявление о соответствии

Данный прибор соответствует следующим европейским директивам:

- EN 55014-1:2017, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 62233:2008 Директива по низковольтному оборудованию.
- IEC 60335-2-102:2017 совместно с IEC 60335-1:2010, СО 1: 2010, СО 2:2011, А 1:2013, СО 1:2014, А 2:2016, СО 1:2016 Директива по электромагнитной совместимости
- Регламент по газовым приборам (ЕС) 2016/426 Газовые изделия.
- Стандарты безопасности EN30-1-1 и EN 30-2-1.

## Данные для электромонтажа

Номинальное напряжение: Подключение к сети:	220-240 В переменного тока, 50/60 Гц
Макс. потребляемая мощность:	3А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами 3 мм) 0,0008 кВт
Шнур питания:	3-жильный х 0,75 мм <sup>2</sup> (тип VV-F, с маркировкой <HAR>)
Вид газа:	Природный газ (20 мбар) Альтернативный вариант: сжиженный газ G30 (28-30 мбар)
Тип подключения	Rp 1/2 (ISO R7)

## 2. Использование газовой варочной панели

**ВНИМАНИЕ:** Использование газового кухонного прибора приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен.

Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни, особенно во время использования прибора.

**ВНИМАНИЕ:** Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.

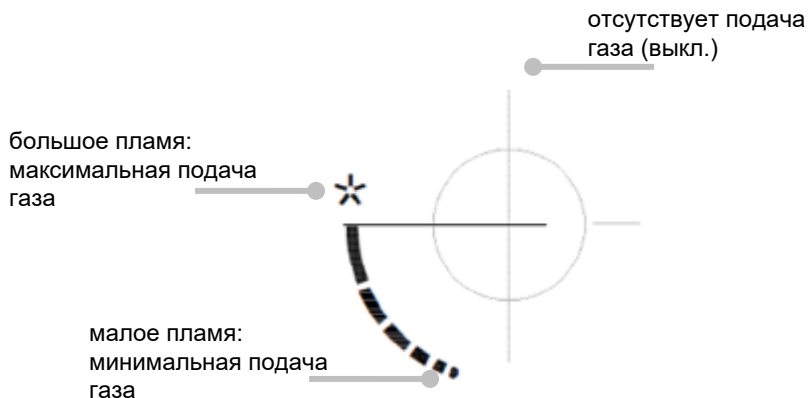
### Подготовка к первому использованию



**ВАЖНО!** Очистите варочную поверхность (см. раздел Очистка ).

### Включение варочной панели

Рядом с каждым регулятором на панели управления имеются следующие символы:



- чтобы выбрать режим малого пламени, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.
- чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между символами большого и малого пламени.



- Никогда не устанавливайте регулятор в положение между символами большого пламени и выкл. .
- Символ рядом с регулятором на панели управления показывает, какая конфорка используется в настоящий момент.

### **Автоматический поджиг и газ-контроль**

Каждая конфорка оснащена защитным устройством (газ-контроль), которое прекращает подачу газа на конфорку при погасании пламени.

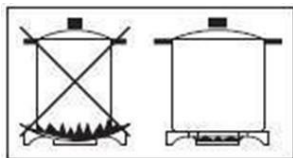
Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- Нажмите на регулятор конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните его против часовой стрелки в положение большого пламени.
- Удерживайте регулятор в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.
- После того как загорится пламя, удерживайте регулятор в нажатом положении еще 20 секунд.
- Через 20 секунд поверните регулятор в необходимое положение между символами большого и малого пламени.
- Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца в положение выкл. .
- В случае сбоя электропитания конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

### **Советы по энергосбережению**

<b>КОНФОРКА</b>	<b>ПОСУДА</b>	
	<b>Минимальный диаметр</b>	<b>Максимальный диаметр</b>
Вок	220 мм	260 мм
Большая	180 мм	220 мм
Стандартная	120 мм	200 мм
Малая	80 мм	160 мм

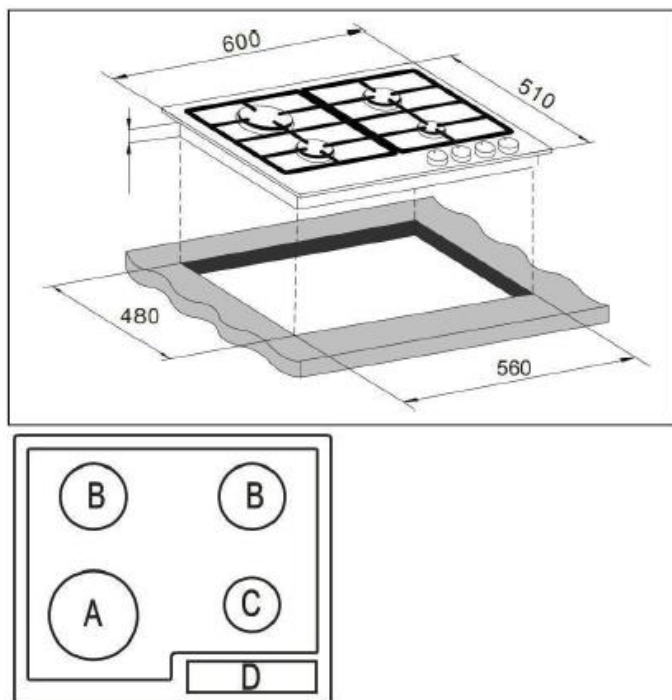
- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорки.



- Пламя не должно выходить за пределы дна посуды.
- Используйте посуду только с плоским и ровным дном.

### 3. Технические характеристики

#### GT641AKB2 / AGCM6040-DA

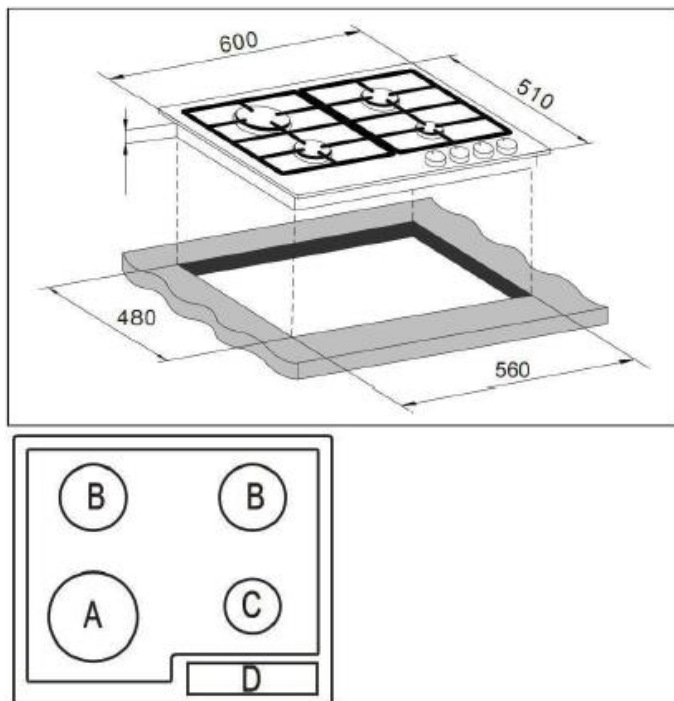


#### Технические характеристики прибора:

- A 1 большая кон. орка мощностью 3,00 кВт
- B 2 стандартные кон. орки мощностью 1,75 кВт
- C 1 малая кон. орка мощностью 1,00 кВт
- Панель управления

- Передняя панель управления
- Автоматический поджиг
- чугунные решетки для посуды
- Газ-контроль на всех кон. орках
- Стандартная комплектация: 4 горелки для сжиженного газа

## GTW641AKB2 / AGCM6043-DA



### Технические характеристики прибора:

- A 1 вок-конорка мощностью 4,00 кВт
- B 2 стандартные конорки мощностью 1,75 кВт
- C 1 малая конорка мощностью 1,00 кВт

Панель управления

- Передняя панель управления
- Автоматический поджиг
- Угунные решетки для посуды
- Газ-контроль на всех конорках
- Стандартная комплектация: орсунки для сжиженного газа

## 4. Установка



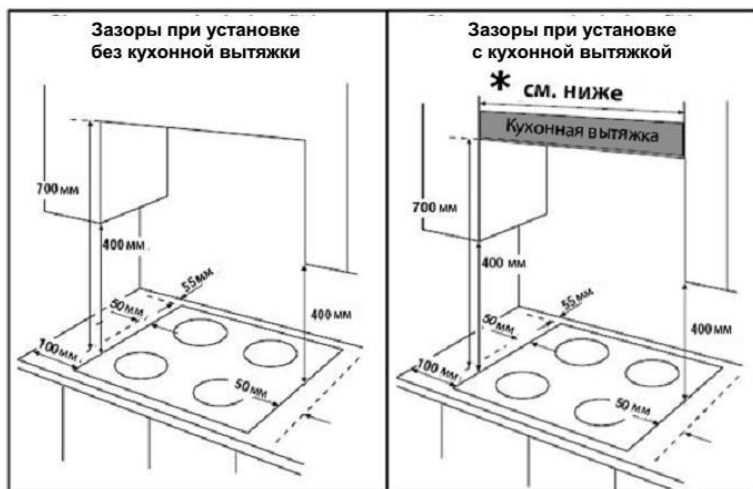
Установка должна выполняться зарегистрированным установщиком А А Е в соответствии с текущей версией следующих документов.

- Правила безопасности при работе с газом (установка и использование)
- Строительные правила (выпущены Департаментом охраны окружающей среды)
- Строительные стандарты (выпущены Департаментом развития)
- Правила электропроводки IEE
- Правила по лектрике на рабочем месте В 6172
- Установка бытовых газовых приборов для приготовления пищи (при необходимости, В 5482 Установка бытовых приборов на сжиженном не тяном газе)
- В 5440 Установка дымоходов и вентиляции для газовых приборов

### 4.1. Размещение

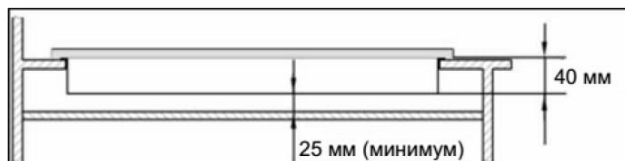


При использовании прибора прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры не менее чем на 85°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор

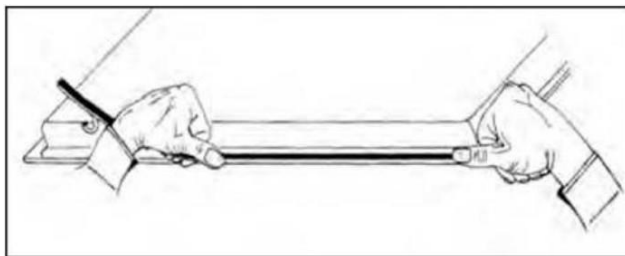


- Прибор может быть установлен на кухне, в столовой или жилой комнате.
- ВАЖНО! Прибор запрещено устанавливать в ванной или душевой.
- Данное оборудование является электроприбором класса 3. Оно встраивается в кухонный шкаф (в зависимости от размера) или столешницу глубиной 600 миллиметров с соблюдением следующих минимальных зазоров:
- Края варочной панели должны находиться на расстоянии не менее 55 мм от боковой или задней стены.
- 700 миллиметров между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над варочной поверхностью.
- 400 миллиметров между варочной поверхностью и нижней частью расположенной выше горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной поверхности. Если расстояние между варочной поверхностью и нижней частью такой горизонтальной поверхности меньше 400 миллиметров, то смещение от внешнего края варочной поверхности должно составлять не менее 50 миллиметров.
- По краям варочной поверхности должно оставаться не менее
- 50 миллиметров свободно пространства. Горючие материалы также не следует располагать ближе, чем на 50 миллиметров от варочной панели.

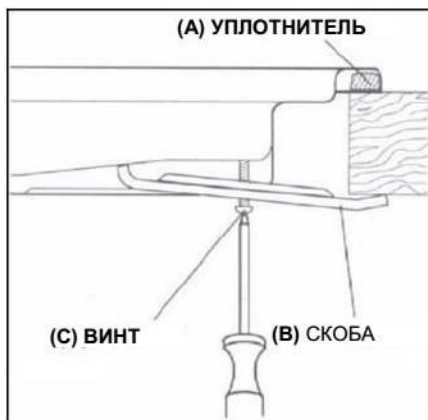
## Все модели



- ВАЖНО! Между нижней частью прибора и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее 25 миллиметров



- Осторожно переверните варочную панель и положите на мягкую поверхность.
- По краям варочной панели приклейте уплотнитель (А), поставляемый в комплекте.
- Удалите защитное покрытие с обеих сторон уплотнителя.
- При прокладке уплотнителя следите, чтобы не оставалось зазоров и отрезки уплотнителя не накладывались друг на друга.
- ВАЖНО! Не используйте силиконовые герметики для фиксации варочной панели в монтажном проеме. Это затрудняет демонтаж панели для проведения обслуживания или ремонта.



- |     |             |
|-----|-------------|
| (А) | Уплотнитель |
| (В) | Скоба       |
| (С) | Винт        |

- Приложите скобы (В) к дну варочной панели, совместив отверстия на скобах и дне варочной панели. Отверстия для винтов имеются в каждом углу варочной панели. Вставьте винт (С) в скобу (В) и прикрутите к варочной панели, но не затягивайте, чтобы положение скобы можно было отрегулировать.

- Аккуратно переверните варочную панель и опустите в подготовленное монтажное отверстие в столешнице.
- Отрегулируйте положение скоб с нижней стороны варочной панели. Затем полностью затяните винты (С), чтобы зафиксировать варочную панель в нужном положении.

## 4.2. Подключение к газу



**Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими редакциями правил и стандартов безопасности Великобритании или Республики Ирландии или аналогичных европейских нормативных документов.**

### а. Важная информация

- Данная варочная панель поставляется только для работы на природном газе и для работы на другом виде газа должна быть перенастроена.
- Перенастройку варочной панели для работы на сжиженном или другом виде газа может выполнять только квалифицированный специалист. Для получения информации об использовании других видов газа обратитесь в Службу поддержки.
- Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими редакциями Правил безопасности при установке и эксплуатации газового оборудования и соответствующих Строительных норм/Правил по монтажу электроустановок I.E.E.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии и судебному преследованию в соответствии с указанными выше правилами.
- Зарегистрированные установщики ААЕ уполномочены выполнять работы по установке и обслуживанию в соответствии с указанными выше правилами.



## **b. Требования к вентиляции**

- Помещение, в котором установлена варочная панель, должно обеспечивать приток воздуха в соответствии с действующей редакцией стандарта В 5440: асть 2.
- Помещение должно иметь открывающиеся окна, окно с орточкой или аналогичным устройством для проветривания, предусмотренным в окне; в некоторых помещениях может потребоваться постоянное вентиляционное отверстие.
- Если объем помещения составляет от 5 до 10 м<sup>3</sup> и в помещении нет двери, которая открывается наружу, требуется вентиляционное отверстие площадью 50 см<sup>2</sup> (полезная площадь).
- Если объем помещения составляет менее 5 м<sup>3</sup>, требуется вентиляционное отверстие площадью 100 см<sup>2</sup> (полезная площадь).
- Если варочная панель установлена в помещении объемом более 11 м<sup>3</sup>, то вентиляционное отверстие не требуется.
- Если в том же помещении находится другое газоиспользующее оборудование, следует обратиться к действующей редакции стандарта В 5440: асть 2 для определения требований к вентиляционному отверстию.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлена варочная панель. Для того рекомендуется держать отверстия естественной вентиляции открытыми или установить механическое вентиляционное устройство (например, кухонную вытяжку).
- При длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (откройте окно) или более интенсивная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки (если имеется)).
- Варочная панель не оснащена устройством для отвода продуктов сгорания. Обеспечьте соблюдение правил и норм вентиляции.
- Стены за варочной панелью и рядом с ней должны быть устойчивы к воздействию тепла, пара и конденсата.
- Количество воздуха, необходимое для горения, составляет не менее 2 м<sup>3</sup> /ч на каждый кВт мощности (см. общую мощность в кВт на заводской табличке прибора).

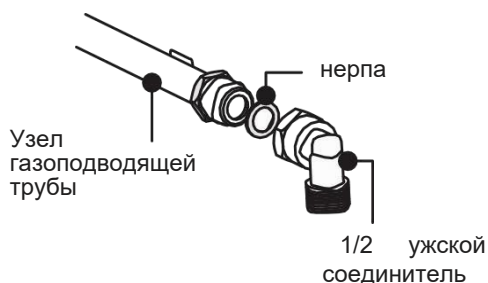
### с. Правила безопасности при работе с газом (установка и использование)



- Данный прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с правилами установки, действующими в стране, в которой прибор будет использоваться.
- Зарегистрированные установщики GAS SAFE работают по безопасным стандартам практики. Варочная панель также должна быть установлена в соответствии с текущей редакцией. Неправильная установка варочной панели может привести к аннулированию гарантии, претензий по ответственности и судебному преследованию.

#### Руководство по установке газоснабжения:

Для соответствия требованиям к соединению и герметизации следует использовать колена с конической наружной резьбой; поставляемая нами муфта 1/2 дюймовой (с маркировкой на колене) соответствует требованиям, пожалуйста, используйте и подключайте в соответствии с инструкциями;



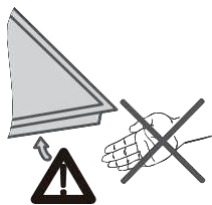
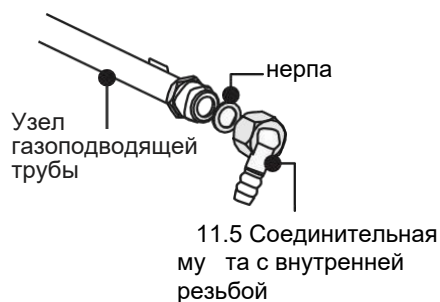
На рисунке изображено колено с наружной резьбой 1/2 дюйма. Это колено можно использовать с источником природного газа/сжиженного нефтяного газа (применимо к источникам природного газа и сжиженного нефтяного газа, требующим подключения к трубопроводу)

## Руководство по замене и установке газоснабжения:

Применимо к сценариям с источником природного газа и источником сжиженного не тяного газа, требующим подключения к трубопроводу

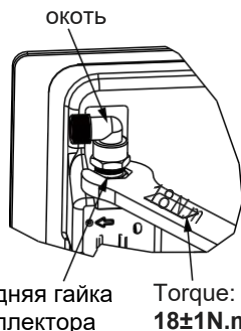


Применимо к сценариям с источником сжиженного не тяного газа, требующим подключения шланга.



Установка прибора

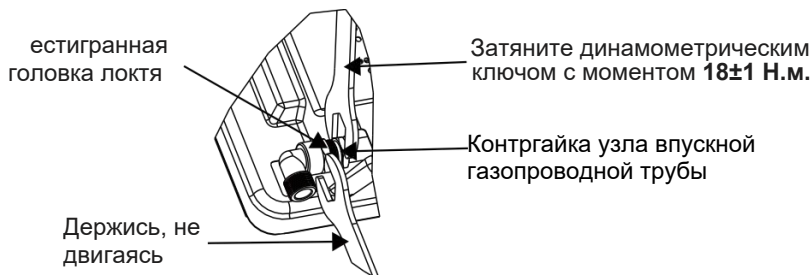
Примечание: надевайте защитные перчатки, чтобы установить варочную панель.



**Осторожность!**

При необходимости регулировки или установки колена разрешается использовать только динамометрический ключ с моментом **18±1 Нм** и работать с задней гайкой коллектора, а не с коленом.

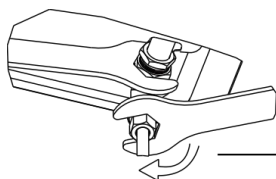
### (1) Регулировка направления локтя



Ослабив колено, отрегулируйте соединение колена в нужном направлении и удерживайте шестиугольную головку колена неподвижно с помощью гаечного ключа. Используйте динамометрический ключ на  $18 \pm 1$  Нм, чтобы затянуть контргайку узла впускной газовой трубы. Убедитесь, что крутящий момент ключа находится в требуемом диапазоне, чтобы предотвратить поломку колена или повреждение, вызванное чрезмерным усилием. После затяжки установки проверьте, находятся ли детали в хорошем состоянии, и проверьте герметичность, чтобы обеспечить герметичность установки. Ответственность за результаты процесса несет установщик.

## (2) Установка газовой варочной панели

Эту варочную панель должен устанавливать дипломированный инженер по газовой безопасности!



Не прилагайте слишком много усилий при затягивании; Обратите внимание, что для затяжки необходимо использовать динамометрический ключ с моментом **18 Нм**.

### Подключение газа

Газовое соединение должно быть расположено в месте, обеспечивающем доступ к запорному крану. Конец подводящего патрубка газовой варочной панели имеет резьбу 1/2 дюйма, что позволяет:

- Фиксированное соединение
- Соединение с помощью гибкой трубы (L мин. 1 м – макс. 1,5 м)

Гибкий шланг должен быть одобрен стандартом EN 16436-1:2014 + A3:2020.

Регулятор должен соответствовать стандарту EN16129:2013, выходное давление регулятора должно соответствовать значениям, указанным на паспортной табличке. Замененный регулятор должен как минимум соответствовать национальным нормам:

- Используйте регулятор на 30 мбар для бутана категории I3 +(28-30/37).
- Используйте регулятор на 37 мбар для пропана категории I3 +(28-30/37).

Для обеспечения герметичности соединений на резьбу следует нанести соответствующий резьбовой герметик или соединительный состав. Вы должны предотвратить контакт трубы с движущимися частями кухонного гарнитура (например, выдвижным ящиком) и предотвратить доступ к любым пространствам, которые могут быть засорены.



### Опасность утечек!

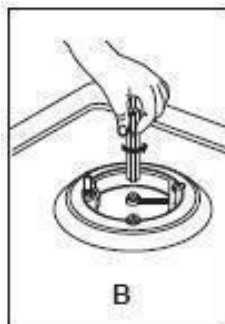
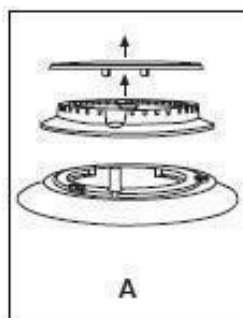
Если какое-либо соединение обнаружено, проверьте уплотнение. Производитель не несет ответственности за утечку соединений после манипуляций.

#### d. Смена рабочего газа (перенастройка на сжиженный газ)



Все работы может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

**ВАЖНО!** Перед заменой форсунок и/или настройкой минимального пламени конфорок отключите варочную панель от электросети.



- Снимите решетки для посуды, конфорки и рассекатели пламени (А).
- Открутите форсунку (В) и замените на другую в зависимости от вида подключаемого газа (см. таблицу ниже).

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК				
Вид газа	Форсунка мм/100	Конфорка	Мощность (Вт)	
			Макс.	Мин.
I2H (20), I2E (20), I2E+ (20)	145	Вок	4000	2000
	125	Больша	3000	1500
	97	Стандартная	1750	900
	78	Малая	1000	500
I3B/P (30), I3 + (28-30/37)	100	Вок	4000	2000
	85	Больша	3000	700
	66	Стандартная	1750	400
	50	Малая	1000	350

- Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и убедитесь, что рассекаТЕЛЬ пламени правильно установлен.
- **ВАЖНО!** Перед следующим использованием прибора выполните настройку минимального пламени конфорок.

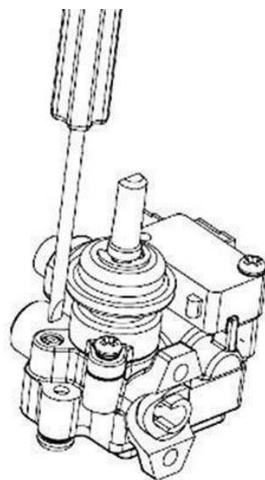
#### е. Настройка минимального пламени конфорок



**Все работы может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.**

**ВАЖНО!** Перед заменой форсунок и/или настройкой минимального пламени конфорок отключите варочную панель от электросети.

- Снимите решетки для посуды, крышки и рассекатели конфорок и ручки регуляторов.
- Открутите винты, чтобы открыть корпус варочной панели.
- Установите крышку, рассекаТЕЛЬ и ручку регулятора конфорки. Разожгите конфорку и поверните ручку регулятора в положение минимального пламени.
- Используйте небольшую шлицевую отвертку для регулировки подачи газа (как показано на рисунке слева).
- Откручивайте винт, чтобы увеличить подачу газа, и затягивайте винт, чтобы уменьшить подачу газа.
- Пламя правильно отрегулировано, когда языки пламени имеют высоту 3-4 миллиметра.
- При использовании бутана/пропана полностью затяните винт.
- Проверьте, чтобы пламя не гасло при быстром вращении регулятора из положения большого пламени в положение малого пламени. Если пламя гаснет, снимите ручку и снова отрегулируйте подачу газа. После этого еще раз проведите проверку.



- Повторите описанные выше действия для каждой конфорки.
- После завершения настройки закройте корпус варочной панели, установите крышки и рассекатели конфорок, ручки регуляторов и решетки.

#### **f. Обслуживание газового крана**



**Эти работы МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.**

**ВАЖНО! Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от источников газа и электричества.**

Если газовый кран стал туго работать, выполните следующие действия:

- Снимите ручки регуляторов, решетки для посуды, конфорки, винты крепления варочной панели и скобы.
- Извлеките варочную панель из столешницы и удалите все защитные покрытия
- Снимите крепления крана с панели и отсоедините узел. Затем очистите конус и посадочное место с помощью ткани, смоченной растворителем.
- Смажьте конус небольшим количеством высокотемпературной смазки, установите конус на место и поверните несколько раз.
- Снова снимите конус и удалите излишки смазки, проверив, чтобы газовые каналы не были забиты смазкой.
- Аккуратно соберите все детали и проведите проверку на предмет утечки газа.
- При необходимости замены газового крана выполните следующие действия
- Снимите ручки регуляторов, решетки для посуды, конфорки, винты крепления варочной панели и скобы.
- Извлеките варочную панель из столешницы и удалите все защитные покрытия.

- Снимите крепления крана с панели и отсоедините узел.
- Отсоедините газовую трубку от газового крана и затем отсоедините их от газовой трубы, открутив крепежные винты. При установке нового крана используйте новую прокладку.
- Снова подсоедините газовый кран, проведите проверку на предмет утечки газа и затем соберите варочную панель

#### 4.3. Подключение к электросети




**Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующей редакцией Правил по монтажу электроустановок ИЕЕ.**

Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на заводской табличке.

- Тип кабеля: H05 VVF 3-жильный x 0,75 мм<sup>2</sup> (тип VV-F, с маркировкой <HAR>).
- Шнур питания поставляется в комплекте с прибором

#### Замена шнура питания

В случае повреждения шнура питания замените его на новый соответствующий шнур питания. При замене шнура питания следуйте следующим указаниям:

- **Отключите прибор от электропитания.**
- Откройте соединительную коробку
- Открутите зажим, фиксирующий кабель.
- Замените шнур питания на новый такой же длины в соответствии с вышеуказанными характеристиками.
- Желто-зеленый провод заземления подсоедините к клемме, обозначенной знаком  и должен быть на 10 миллиметров длиннее фазного и нейтрального проводов.
- Синий нейтральный провод подсоедините к клемме, обозначенной буквой N, фазный провод — к клемме, обозначенной буквой L.



## 5. Очистка



**Очистку варочной поверхности можно выполнять только после того, как она полностью остыла. Перед очисткой отключите прибор от электросети.**

### Очистка варочной поверхности



Остатки чистящих средств на варочной поверхности могут ее повредить. Тщательно удаляйте все средства теплой мыльной водой.

Очищайте варочную поверхность теплой мыльной водой, так как абразивные чистящие средства и острые предметы могут ее повредить.



**Тем не менее, некоторые загрязнения проще удалять, пока варочная поверхность еще теплая. Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности, решеток для посуды и конфорок, убедитесь, что они достаточно остыли.**

### После каждого использования

- Снимите решетки для посуды и протрите варочную поверхность мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань от мыльной воды.
- Затем насухо протрите варочную поверхность мягкой, чистой тканью.
- Для очистки и полировки поверхностей из нержавеющей стали рекомендуется использовать специальное средство.

### Очистка газовых конфорок

Газовые конфорки следует очищать раз в неделю или чаще, если они загрязнены.

- **ВАЖНО!** Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности, решеток для посуды и конфорок, убедитесь, что они остыли.
- Снимите конфорки, потянув их вверх.
- Замочите конфорки примерно на десять минут в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- После очистки и мытья тщательно вытрите и просушите конфорки.

- Перед установкой конфорки на место проверьте, чтобы отверстие для выхода газа не было засорено.
- **ВАЖНО!** Проверьте, чтобы детали конфорок были правильно собраны.

### **Очистка и уход за чугунными решетками**

- **ВАЖНО!** Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности и решеток для посуды, убедитесь, что они остыли.
- Протрите решетки для посуды мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань от мыльной воды.
- Насухо протрите решетки для посуды бумажным полотенцем.
- Чтобы сохранить внешний вид чугунных решеток для посуды, рекомендуется после очистки протереть их небольшим количеством оливкового масла.

## 6. Утилизация и переработка

### Охрана окружающей среды



**УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим сбор таких отходов отдельно для специальной переработки**

Это оборудование маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Символ на изделии или в сопроводительной документации указывает, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования.

При утилизации соблюдайте соответствующие национальные нормы по утилизации отходов. За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

- Используемые упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.
- Утилизируйте все упаковочные материалы безвредным для окружающей среды способом.

**gorenje**

CE