

# gorenje

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

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



Встраиваемая газовая варочная поверхность

Placa de cozedura a gás integrada

4106...

4107...



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X..... Год продукции

XX..... Неделья и году

X..... Исползование 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 сопел .....</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.**

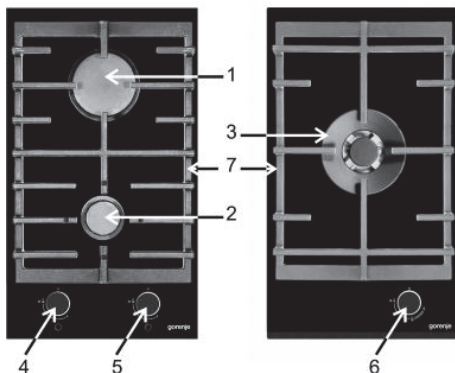
## **Будьте осторожны в обращении с поверхностью из керамического стекла.**

- 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

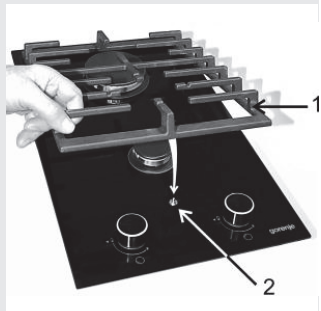
### Модель с двумя горелками

		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.**

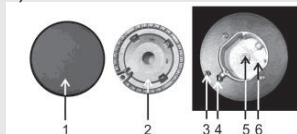
## Важные предупреждения в связи с местами варки

### 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!**

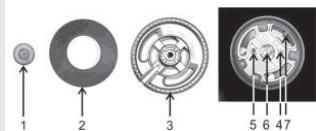
а)



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

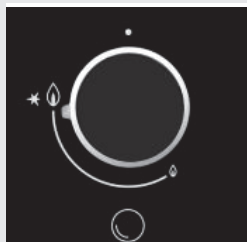
b)



### 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:

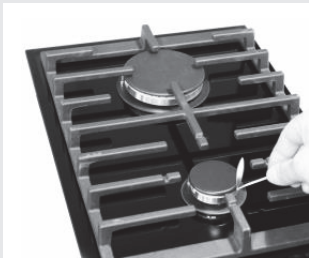
- Управление газовыми горелками производится с помощью ручек на варочной поверхности.
- Степень нагрева обозначается на ручках символами «большое пламя» и «маленькое пламя» (см. раздел «Описание аппарата»).
- Ручку следует поворачивать через положение «большое пламя» до положения «маленькое пламя» и 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	Premer posode
Большая (3 кВт)	220 - 260mm
Маленькая (1 кВт)	120 - 180mm
Dvojni (WOK) – notranji plamen (1kW)	120 - 180mm
Dvojni (WOK) – vsi plameni (4,5kW)	220 - 280mm






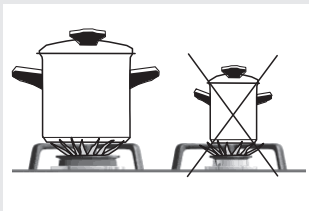
- Чтобы зажечь газовую конфорку, нажмите на ручку соответствующей горелки и поверните ее в положение максимальной мощности. Активируется свеча поджига, которая и поджигает выходящий газ.
- Если электроподжиг не работает из-за отключения электроэнергии или влажных свечей поджига, Вы можете зажечь газ 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» .

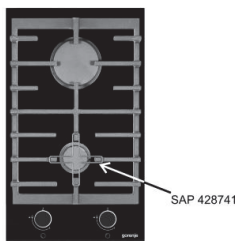
## Посуда

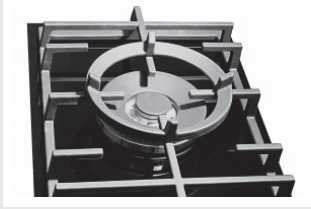


- Правильно выбранная посуда обеспечивает оптимальное время варки и расход газа. Самый важный есть диаметр посуды.
- Языки пламени, которые простираются через край слишком маленькой посуды, могут повредить посуду. Расход газа также большой.
- Для сгорания необходим также воздух, который недостаточен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

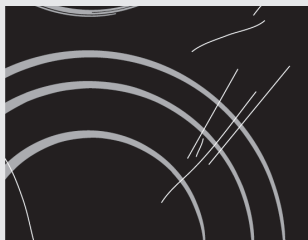


рис. 1



рис. 2



рис. 3



рис. 4

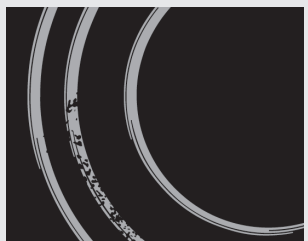


рис. 5

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 специальные средства, 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.

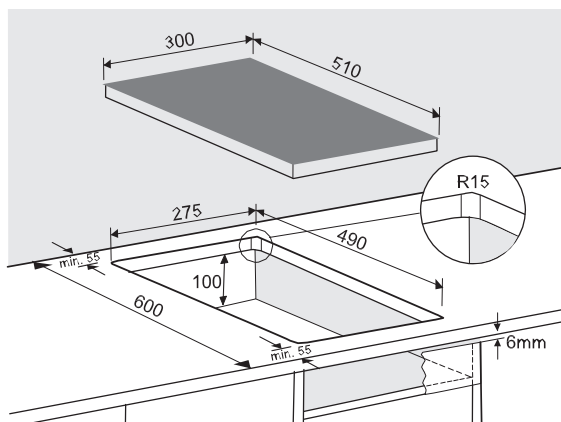
Что случилось ...	Возможная причина	Устранение неисправностей
... если горелки не горят равномерно?	Из-а неправильной установки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить установку газа!
... если пламя горелок неожиданно изменилось?	Неправильно сложены части горелки	Правильно сложите части 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

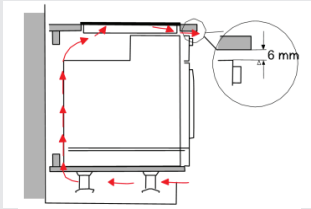
## Важные указания

- 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

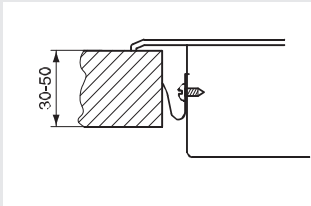


- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 - 50мм.
- Нижняя часть модуля кухонной мебели не должна иметь ящик. Модуль кухонной мебели должен быть установлен так, чтобы нижняя горизонтальная плита была 150 мм от нижней стороны рабочей поверхности. 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.

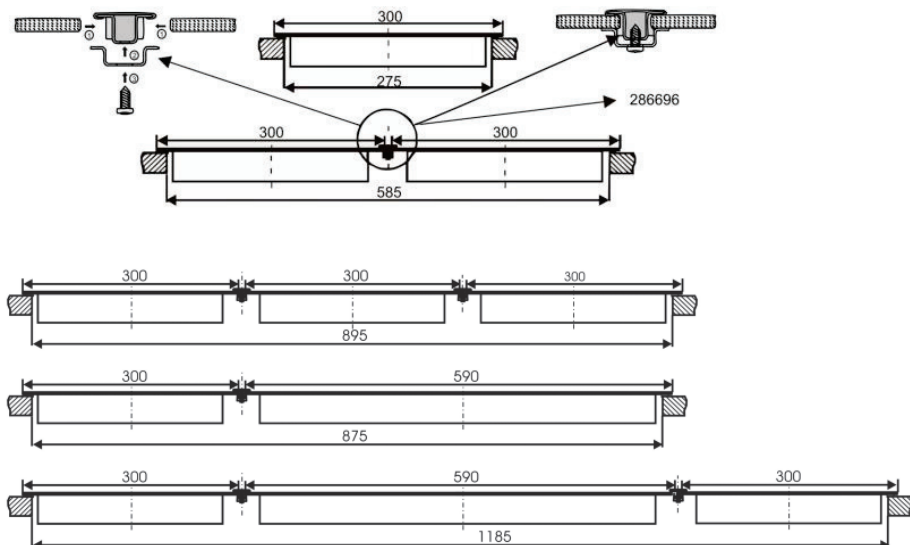
## Поступок монтажа



- Рабочая плита кухонного гарнитура должна находиться в исключительно ровном положении.
- Вырез следует соответствующим образом защитить.
- Прилагаемые крепежные 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.

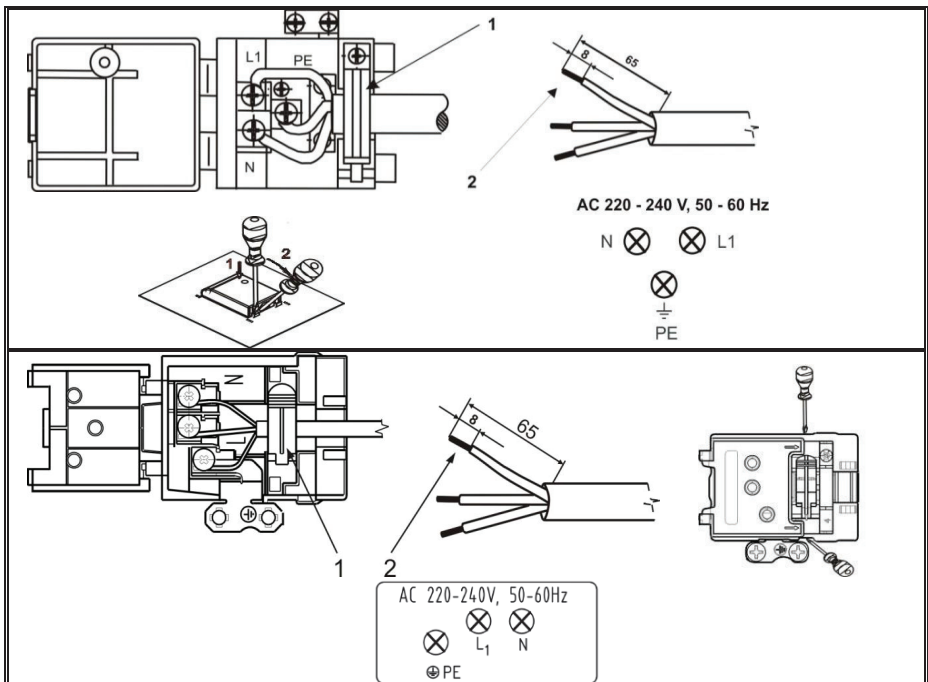
### **Схема подключения**



- 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

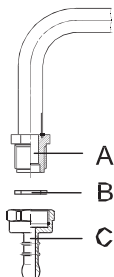
## Важные указания

- 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

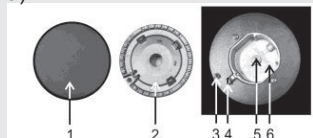
После подключения проверьте, правильно ли функционируют конфорки. Газ должен гореть четкими, равномерными сине-зелеными язычками пламени. Если пламя нестабильно, повысьте минимальный уровень мощности подачи. Проинформируйте пользователя о способе управления кнопкой горелки, вместе с ним прочитайте инструкцию.

### 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)

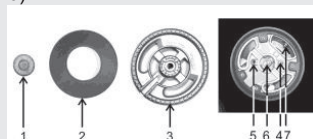
a)



### Большая и маленькая горелки

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

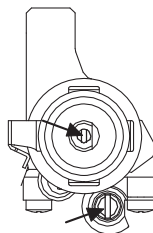
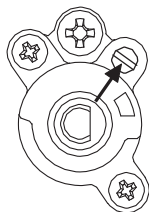
b)



### Двойная горелка (вок)

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
Число Воббе					
Природный газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup> Природный газ Е, Е+ Ws=40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20мбар (2,0 кПа)	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76
	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
Число Воббе					
Природный газ Н Ws=45,7+54,7 МДж/м <sup>3</sup> Природный газ Е, Е+ Ws=40,9+54,7 МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20мбар (2,0 кПа)	Номинальная тепловая нагрузка кВт	0,8/4,2		0,36	1,9
	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 ИЗМЕНЕНИЕ  
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> / >

---

## ***Estimado Cliente,***

Esta placa de cozedura elétrica embutível a gás é prevista para um uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Têm, neste sentido, marcações apropriadas.

Quando este aparelho chegar ao fim de vida e que já não o utilizar, verifique se não perturbe o ambiente e entregue-o aos centros de recolha seletiva ou aos serviços que recolham os aparelhos domésticos usados.

---

## ***Instruções de utilização***

Este manual é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de o usar corretamente. Este manual é redigido para diferentes modelos da mesma família, é, portanto, possível que este descreva funções que o seu aparelho não possui.

Estas instruções aplicam-se apenas para o país cujo símbolo consta no aparelho. Se NÃO possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

---

## ***Instruções para ligar o aparelho***

As ligações devem ser efetuadas segundo as instruções do manual fornecido com o aparelho e em conformidade com as regulamentações e normas em vigor. Deverão ser realizadas exclusivamente por um profissional qualificado.

---

## ***Placa de sinalização***

A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior da placa de cozedura.

<b>Precauções de segurança .....</b>	<b>24</b>
<b>Descrição do aparelho .....</b>	<b>26</b>
<b>Regulador do queimador a gás .....</b>	<b>27</b>
<b>Limpeza e manutenção .....</b>	<b>31</b>
<b>Guia de reparação de avarias .....</b>	<b>33</b>
<b>Instruções de instalação.....</b>	<b>34</b>
<b>Ligação da placa de cozedura à rede elétrica .....</b>	<b>36</b>
<b>Ligação a Gás .....</b>	<b>38</b>
<b>Tipo de bicos – queimador de vitrocerâmica .....</b>	<b>41</b>
<b>Informação técnica.....</b>	<b>42</b>

## Precauções de segurança

- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar este aparelho sob vigilância mas sob a condição de ter recebido instruções sobre a forma como utilizar o aparelho em toda a segurança e de ter compreendido os riscos aos quais se expõem. As crianças não devem brincar com o aparelho nem proceder sem vigilância à sua limpeza e à sua manutenção.
- AVISO: o aparelho e os seus elementos acessíveis ficam quentes durante a utilização. Ter cuidado em não tocar nas resistências. Manter as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.
- AVISO: risco de incêndio; não deixar nenhum objeto em cima do plano de cozedura.
- AVISO: numa placa de cozedura, os fritos podem apresentar um risco de incêndio se não os vigiar. Nunca tentar apagar o fogo com água, mas sim desligar imediatamente o aparelho, e depois pôr uma tampa no recipiente e tentar abafar as chamas com um pano molhado.
- Se a superfície estiver rachada, corte a alimentação elétrica do aparelho para evitar o risco de descarga elétrica.
- Nunca limpe a placa de cozedura com um aparelho de vapor ou de alta pressão: existe um risco de choque elétrico.
  
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um comando separado.
- De forma a evitar qualquer perigo, o aparelho deve ser instalado exclusivamente por um profissional qualificado.
- Durante a sua utilização, um aparelho de cozedura a gás liberta calor, vapor de água e subprodutos de combustão na peça onde fica instalado. É favor ventilar corretamente a cozinha, especialmente quando o aparelho está em serviço: deixe abertas as aberturas naturais de ventilação ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor).
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, por exemplo a abertura de uma janela ou a passagem para uma velocidade de aspiração superior do exaustor, se possuir uma
- AVISO: este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não se sirva do mesmo para outra utilização, por exemplo para aquecer uma sala.
- Se sentir um cheiro a gás na peça, feche imediatamente a torneira de chegada de gás ao nível da botija ou do tubo fixo, desligue todas as fontes de fogo (incluindo os cigarros), areje a peça, não



ponha nenhum aparelho elétrico em funcionamento e ligue urgentemente para um profissional do gás.

- Feche igualmente a chegada principal de gás se não utilizar o aparelho durante um período prolongado (antes de ir de férias, por exemplo).
- Quando a placa de cozedura está em serviço, algumas superfícies (especialmente os elementos aquecedores) podem estar muito quentes. Não deixe as crianças de tenra idade em proximidade do aparelho e avise-as contra os riscos de queimaduras
- As matérias gordas podem facilmente inflamar-se; esteja especialmente atentos quando prepare alimentos com gordura ou óleo (batatas fritas). Vigie os seus fritos permanentemente.
- Os elementos aquecedores não devem funcionar no vazio, sem panela
- Nunca utilizar o aparelho para aquecer a peça.
- Se notar qualquer defeito, corte a alimentação elétrica do aparelho e contate o Serviço Clientes.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, para utilizá-lo apenas sob a vigilância de um adulto responsável pela sua segurança. Esta recomendação aplica-se igualmente aos menores.



Este símbolo aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Esta diretiva serve de regulamento no quadro da retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos usados em toda a Europa. Este produto deve, portanto, ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilizar, entregá-lo a um serviço de recolha especializado ou a um centro de reciclagem de resíduos que trata os REEE; contribuirá assim para evitar conseqüências nefastas para a saúde e o ambiente. Para qualquer informação sobre a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara municipal ou o serviço da limpeza da sua localidade, ou ainda a loja onde comprou o aparelho.

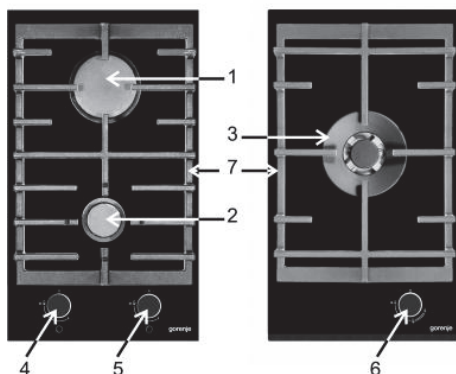
### ***Precauções especiais para a vitrocerâmica***

- A vitrocerâmica está extremamente sólida, mas não é inquebrável. Se um objeto pesado ou bicudo cair na superfície, pode danificá-lo.
- AVISO: no caso da vitrocerâmica partir:
  - desligue imediatamente todos os elementos aquecedores e desligue a alimentação elétrica do aparelho,
  - não toque na superfície de vitrocerâmica,
  - não utilize o aparelho.
- Os grãos de areia ou o fundo rugoso dos recipientes de ferro podem provocar riscos na vitrocerâmica.
- Não utilize a placa de cozedura de vitrocerâmica como plano de trabalho, pode danificá-lo ou riscá-lo. Nunca volte a aquecer os alimentos nas embalagens de alumínio ou de plástico pois pode danificar a placa de cozedura ou os recipientes poderiam derreter e pegar fogo.

## Descrição do aparelho

A superfície da placa é de vitrocerâmica e é composta por queimadores e comandos reguladores (dependendo do modelo).

1. Queimador traseiro (B)
2. Queimador dianteiro (A1)
3. Queimador duplo - WOK
4. Regulador do queimador dianteiro
5. Regulador do queimador traseiro
6. Comandos Reguladores
7. Grelha de ferro fundido



### Comandos Reguladores

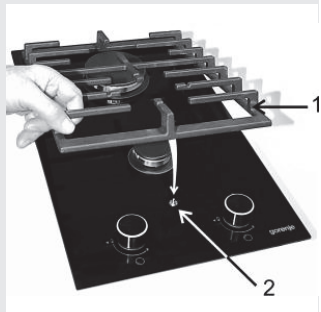
#### Modelo de queimador gémeo

		Torneira de gás fechada
		Potência máxima
		Potência mínima

#### Queimador único - duplo (WOK)

		Torneira de gás fechada
		Potência máxima – círculo interior do queimador
		Potência mínima – círculo interior do queimador
		Potência máxima – círculo interior, intermédio e exterior do queimador
		Potência mínima – círculo interior, intermédio e exterior do queimador

## Posicionamento da grelha



1. Grelha de ferro fundido
2. Perno de Centralização ou localização

**⚠ Durante o uso do aparelho a grelha aquece e permanece quente durante algum tempo mesmo depois de desligar as bocas do fogão. Tome cuidado (mesmo a lidar com botões de controle) para evitar queimaduras!**

**A grelha de cada queimador suporta um peso não superior a 15 kgs**

- **Coloque os utensílios na grelha cuidadosamente. osode postavljajte na kuhalne mreže brez udarca.**

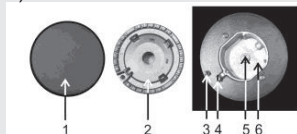
## Regulador do queimador a gás

### Precauções de segurança relacionadas com a superfície para cozinhar

- Nunca utilizar os queimadores sem panelas sobre a sua superfície ou para aquecer o ambiente!
- Mantenha a placa limpa, a sujidade e as manchas impedem o bom funcionamento dos queimadores.
- Se gosta da sua comida estaladiça, primeiro regule o queimador no máximo e prossiga a sua preparação na potência mínima.
- A utilização de panela de pressão implica colocar a quantidade adequada de água. A falta de água pode danificar o preparado e a panela.
- Seja preciso na colocação do chapéu da coroa do queimador na coroa. Mantenha sempre os orifícios da coroa limpos e desobstruídos.
- Em certos modelos os queimadores estão termicamente protegidos. Se a chama se extinguir acidentalmente (derramamento, corrente de ar, etc.) a entrada de gás fecha-se automaticamente, evitando que o gás se propague pela cozinha.
- No caso de queimadores sem protecção térmica, o gás propaga-se na cozinha sem aviso!

**⚠ Prima sempre o regulador antes de começar a girá-lo!**

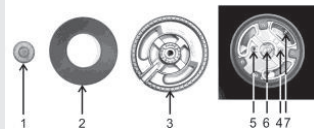
a)



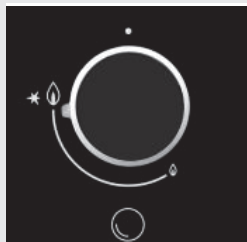
a) **Queimador grande e auxiliar**

1. Tampa da boca do fogão
2. Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
3. Sonda térmica
4. Ficha de ignição
5. Bico
6. Bacia ou recipiente da boca do fogão

b)



## Ignição e funcionamento dos queimadores



### b) Queimador duplo (WOK)

1. Tampinha da boca do fogão WOK
2. Tampa da boca do fogão WOK
3. Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
4. Sonda térmica
5. Ficha de ignição
6. Bico
7. Bico

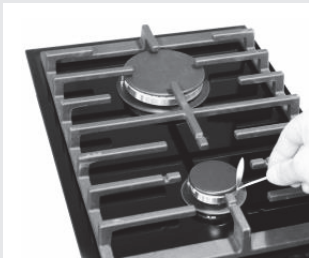
### Modelo de queimador gêmeo:




- Os queimadores são controlados pelos reguladores respectivos.
- Estes estão assinalados com o símbolo de uma chama pequena e grande. (ver secção 'Descrição do aparelho).
- Girar os reguladores a partir do símbolo da chama grande em direcção ao símbolo da chama pequena e vice-versa. As posições de funcionamento são sempre posições entre os dois símbolos.
- Os queimadores são acesos por meio de dispositivos de ignição, fixos e adjacentes a cada queimador (apenas em alguns modelos).

### Modelos com queimador duplo (WOK)

- Os queimadores são controlados pelos reguladores respectivos. Estes estão assinalados com o símbolo de uma chama pequena e grande. (ver secção 'Descrição do aparelho).
- Gire o regulador para a esquerda em direcção à posição da chama grande para activar o queimador interior , e na direcção da chama pequena, para activar a secção do queimador interior . Nesta posição é necessário pressionar e girar o botão para a esquerda, para a posição chama grande (max) e para a posição chama pequena (min) e em seguida, voltar o botão para trás. A posição de funcionamento situa-se entre o símbolo da chama grande e da chama pequena.

Vrsta gorilnika	Premer posode
Veliki (3kW)	220 - 260mm
Pomožni (1 kW)	120 - 180mm
Dvojni (WOK) – notranji plamen (1kW)	120 - 180mm
Dvojni (WOK) – vsi plameni (4,5kW)	220 - 280mm




- Para acender o queimador, prima o regulador do respectivo queimador e gire-o para a posição de potência máxima (símbolo da chama grande). A faísca eléctrica produzida pelo dispositivo de ignição acende o gás.
- No caso de o dispositivo de ignição estar danificado (falha de energia ou humidade), recorra a um fósforo ou isqueiro para acender o gás. Prima o regulador durante, aproximadamente, 10 segundos após a sua ignição para estabilizar a chama.
- Em seguida pode situar o regulador entre a posição de potência alta ou baixa de modo a adaptar-se às suas necessidades. Posições do regulador entre não são recomendáveis ,  in . Nestas posições a chama não fica estável e pode extinguir-se.



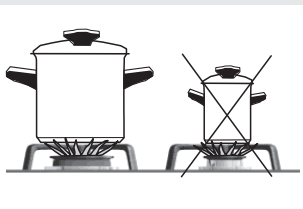
**Se não conseguir acender o queimador em 15 segundos, desligue o queimador e aguarde, no mínimo, um minuto. antes de voltar a tentar.**



**Se a chama do queimador se apagar (seja qual for o motivo), desligue o queimador e aguarde, no mínimo, um minuto. antes de voltar a tentar.**

Para fechar o queimador, gire o botão para a direita, na posição OFF .

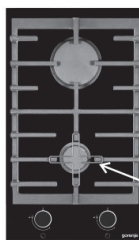
## Utensílios de cozinha



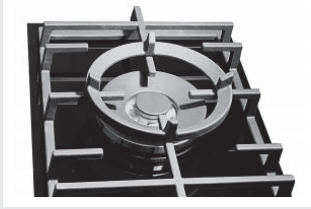
- A selecção do tamanho da panela adequado garante um tempo de cozedura e consumo de gás optimizados.
- O diâmetro da panela é extremamente importante.
- Se a chama atingir o rebordo de uma panela de diâmetro reduzido pode danificá-la e, ao mesmo tempo, aumentar o consumo de gás.
- O gás precisa de oxigénio para queimar. No caso de panelas de grande diâmetro o fornecimento de oxigénio é insuficiente, reduzindo consequentemente a capacidade de arder.

## Grelha para loiça ou recipientes mais pequenos

A grelha para loiça ou recipientes mais pequenos pode comprar-se a parte - número de ordem SAP 428741.



SAP 428741



### **Acessório Wok (para o queimador duplo (Wok))**

- Utilizar a extensão quando estiver a cozinhar numa Wok.
- Colocar a extensão sobre a grelha de suporte do queimador.

O aparelho deve ser limpo com água t pida, detergente líquido e um pano macio. Não utilizar produtos abrasivos e objectos afiados. Se houver restos de alimentos queimados ou secos deve amolec -los com um pano molhado e com um detergente apropriado.

As superf cias de a o inoxidável devem ser limpas com detergentes especiais para a o inoxidável. Aplique uma camada fina de detergente com um pano ,seco e absorvente sobre a superfície seca e fria, e esfregue na direc o do do tratamento da superfície. As manchas persistentes devem ser removidas com um pano molhado e esfregadas a seco com um pano até ficar brilhante. Nunca Utilizar os mesmos detergentes para limpar o alumínio. Limpar as superf cias de plástico e revestidas com agentes líquidos não abrasivos utilizando um pano macio.

### **Queimadores**

- A grelha, a superfície de cozedura e os componentes dos queimadores devem ser limpos com água t pida e detergente para lavar a loiça.
- O elemento térmico e o dispositivo de igni o deve ser limpos com uma escova suave. Para garantir um funcionamento adequado, estes elementos devem ser muito bem limpos.
- Limpe a coroa e chapéu dos queimadores. Dedique especial aten o   limpeza dos orifícios para saída de gás na coroa do queimador, e mantenha-os sempre desobstruídos.
- Após a sua limpeza enxugue todos os componentes e coloque-os cuidadosamente nos respectivos espaços. A coloca o dos componentes em posi o oblíqua pode provocar problemas na igni o dos queimadores.

### **Aten o!**

Os chapéus da coroa são revestidos a esmalte preto. A sua descolora o   inevitável a altas temperaturas, mas não comporta qualquer altera o no funcionamento dos queimadores.

## Guia de reparação de avarias

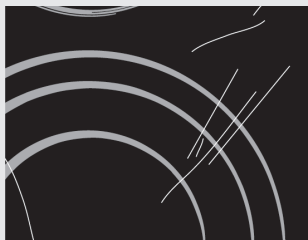


fig. 1



fig. 2

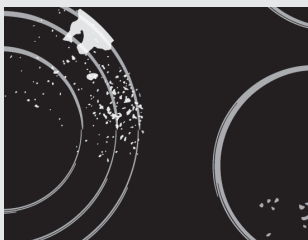


fig. 3



fig. 4

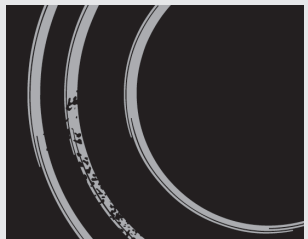


fig. 5

A superfície vitrocerâmica arrefecida deve ser limpa regularmente após cada utilização, caso contrário o mais pequeno resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização a seguir.

Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protectora contra a água e os salpicos que poderão ser facilmente eliminados. Limpe o pó ou os eventuais depósitos da superfície vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar a placa de cozedura (fig. 1). Aviso: os esfregões metálicos, as esponjas e detergentes abrasivos, os produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig.1 e fig. 2).

Os pictogramas serigrafados podem eliminar-se se utilizar detergentes demasiados potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou danificado (fig. 2).

Os salpicos ligeiros podem ser limpos com uma esponja macia e húmida. Limpar de seguida a superfície com um pano seco (fig. 3). As manchas de água podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho da placa de cozedura (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticalcários (fig. 3). As manchas secas podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante. Limpar de seguida a placa de cozedura pois, ao aquecer, as manchas de detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica (fig. 3). Remover as manchas carbonizadas com uma espátula. Verificar se a pega de plástico da espátula toque a superfície quente (fig. 4). Ter cuidado em não magoar-se com a espátula! O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig.5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os preparos doces vertidos na placa de cozedura, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4). A mudança de cor da superfície vitrocerâmica não tem incidência no bom funcionamento da placa de cozedura, mas é muito difícil recuperar completamente a cor de origem. O normal, é serem nódoas carbonizadas ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as painéis de alumínio ou de cobre).

### Importante

As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência directa no funcionamento do aparelho. A reparação da placa de cozedura alterada por estes defeitos estéticos não está coberta pela garantia.



As reparações só podem ser executadas por pessoal qualificado. Qualquer tentativa de reparação do aparelho por pessoal não especializado é extremamente perigosa. Antes de tentar realizar qualquer reparação desligue o aparelho da alimentação removendo o fusível ou desligando o cabo alimentador da tomada. Quaisquer tentativas e/ou reparações por pessoal não especializado podem causar electrocussão e curto circuito. Para evitar ferimentos dessa natureza as reparações devem ser realizadas apenas por pessoal qualificado ou pelo serviço de pós-venda.

## Atenção!

Contudo, algumas avarias menores podem ser facilmente reparadas pelo utilizador, segundo as instruções que se seguem.

## Importante

Se a anomalia do aparelho for provocada pela utilização imprópria a visita de serviço durante o período de garantia não está livre de encargos.

Mantenha as instruções num local acessível e no caso de venda do aparelho verifique que as instruções acompanham o aparelho.

Seguem-se alguns conselhos simples sobre como reparar avarias menores:

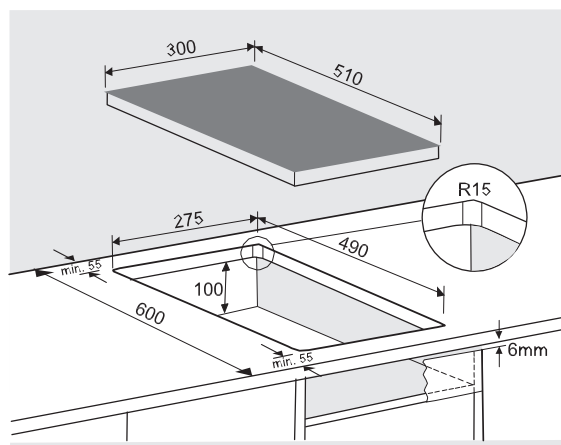
Avaria	Causa	Solução
A chama do queimador não está estável.	Instalação incorrecta do gás.	Um perito deve fazer a ligação de gás adequadamente!
A chama do queimador altera-se subitamente.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores correctamente!
A ignição do queimador demora demasiado tempo.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores correctamente!
A chama apaga-se após a sua ignição.	Soltou o regulador antes do tempo. O regulador não foi bem premido.	Manter o regulador premido durante mais tempo. Antes de soltar o regulador, dê-lhe uma última volta.
A cor da grelha da placa de cozedura alterou-se.	Situação normal, provocada por temperatura elevada.	Limpe a grelha com detergentes para metal.
As operações eléctricas são geralmente interrompidas	O fusível está queimado.	Verifique o fusível na caixa de fusíveis e proceda à sua substituição se for o caso
A ignição eléctrica dos queimadores não funciona.	Resíduos de comida ou detergente obstruem o contacto entre o instrumento de ignição e o queimador.	Abra e limpe cuidadosamente o espaço entre o instrumento de ignição e o queimador.
Os chapéus da coroa dos queimadores têm mau aspecto.	Manchas normais.	Limpe o chapéu da coroa com detergentes para metal.

# Instruções de instalação

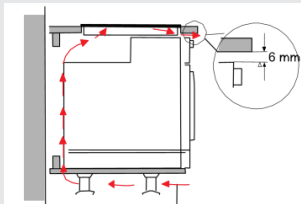
## Cuidado!

- O revestimento de painéis e armários da cozinha onde for instalada a placa de cozedura deve receber um tratamento de colas termoestáveis (100°C), caso contrário poderão ficar descolorados ou deformados devido à fraca estabilidade térmica.
- A placa de cozedura foi concebida para ser embutida numa mesa de trabalho com uma largura de 60 cm ou mais.
- Os elementos suspensos por cima da placa de cozedura devem ser colocados a uma distância adequada de modo a que possa haver espaço suficiente para trabalhar.
- A distância entre a placa de cozedura e o exaustor deve ser a indicada nas instruções da instalação, mas em caso algum deve ser inferior a 650 mm.
- A distância mínima entre a extremidade do aparelho e do elemento adjacente deve ser de 150mm.
- É permitida a utilização de juntas de madeira maciça à volta da mesa de trabalho/na placa de cozedura, atrás do aparelho, caso seja respeitada a distância mínima tal como indicado nas ilustrações de instalação.
- A distância mínima entre a placa de cozedura e parede traseira está indicada na ilustração relativa à instalação.

## Dimensões da abertura para embutir a placa.

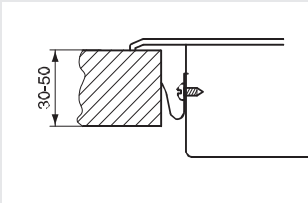


- O aparelho pode ser embutido em qualquer superfície com uma espessura de 30 mm a 50 mm.
- O móvel de cozinha que suportará a placa não poderá Ter gavetas. Deve ter uma placa horizontal afastada 150 mm da superfície inferior da mesa de trabalho. O espaço entre a chapa e a placa deve estar vazia não se podendo guardar aí objectos.
- A parte traseira do móvel de cozinha também deve Ter uma abertura de 150 mm ao longo de todo o seu comprimento, e a parte dianteira deve Ter uma abertura não inferior a 6 mm.



- Sob a placa de um fogão a gás só pode ser montado um forno equipado com um ventilador de arrefecimento. Antes da instalação do forno é necessário remover o painel traseiro do móvel da cozinha na área da abertura do forno. Do mesmo modo, a parte dianteira do móvel deve Ter uma abertura não inferior a 6 mm.

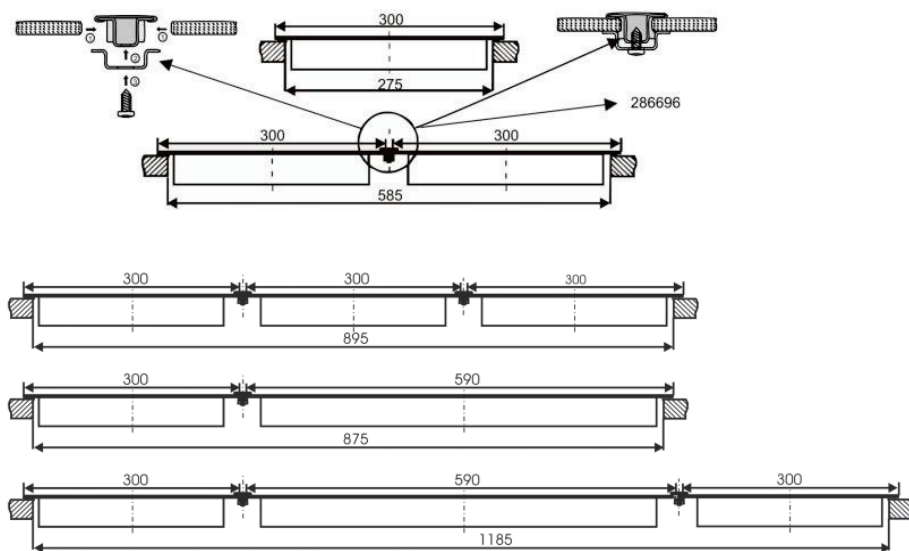
### Procedimentos de instalação



- A placa deve ficar absolutamente horizontal.
- Cobrindo adequadamente as extremidades da abertura.
- Aperte os pernos de ligação (4) com os parafusos fornecidos (4) à parte traseira e dianteira da placa de cozedura e à abertura preparada.
- Faça a ligação da placa de cozedura ao cabo alimentador e ao alimentador de gás (ver instruções para a ligação da placa de cozedura ao cabo alimentador e alimentador de gás)
- Insira a placa de cozedura na abertura cortada.
- Faça pressão sobre a placa.

### Instalação de várias mesas de cozedura vitrocerâmica

Se embutir lado a lado várias placas de cozedura, é necessário instalar entre elas uma barrinha de junção (comprar separadamente 286696).



## Ligação da placa de cozedura à rede eléctrica

- As ligações devem ser executadas apenas por técnicos qualificados. A protecção de ligação à terra deve estar em conformidade com as regulações.
- Os terminais de ligação são revelados quando a tampa da caixa de ligação é removida
- Antes de executar alguma ligação verifique que a tensão indicada na placa de sinalização é compatível com a sua fonte de alimentação de casa.
- A placa de sinalização da placa de cozedura em vitrocerâmica é fixada à parte inferior do aparelho.
- O aparelho é fabricado para utilização com uma fonte de alimentação de AC 230 V.
- As linhas eléctricas devem estar equipadas com um disjuntor que isole o aparelho dos cabos alimentadores em todos os pontos principais, com uma distância entre terminais de no mínimo 3 mm em posição aberta. Isto pode ser realizado por meio de fusíveis , interruptores de segurança, etc.
- A ligação deve ser seleccionada de acordo com a capacidade dos cabos alimentadores e da potência dos fusíveis.
- Tais aparelhos podem ser montados na lateral de um armário de cozinha, que pode ultrapassar em altura o tamanho do aparelho. Contudo, do lado oposto, apenas se permite um armário da altura do aparelho.
- Após a instalação, deve proteger-se adequadamente fios eléctricos e cabos isolantes para evitar contacto accidental.

### ATENÇÃO!

Antes de executar quaisquer reparações no aparelho, desligue a fonte de alimentação. De acordo com a tensão da alimentação o aparelho deve estar ligado em linha com o diagrama anexado. O fio de ligação à terra (PE) deve estar ligado ao terminal marcado com o símbolo de terra (⊕).

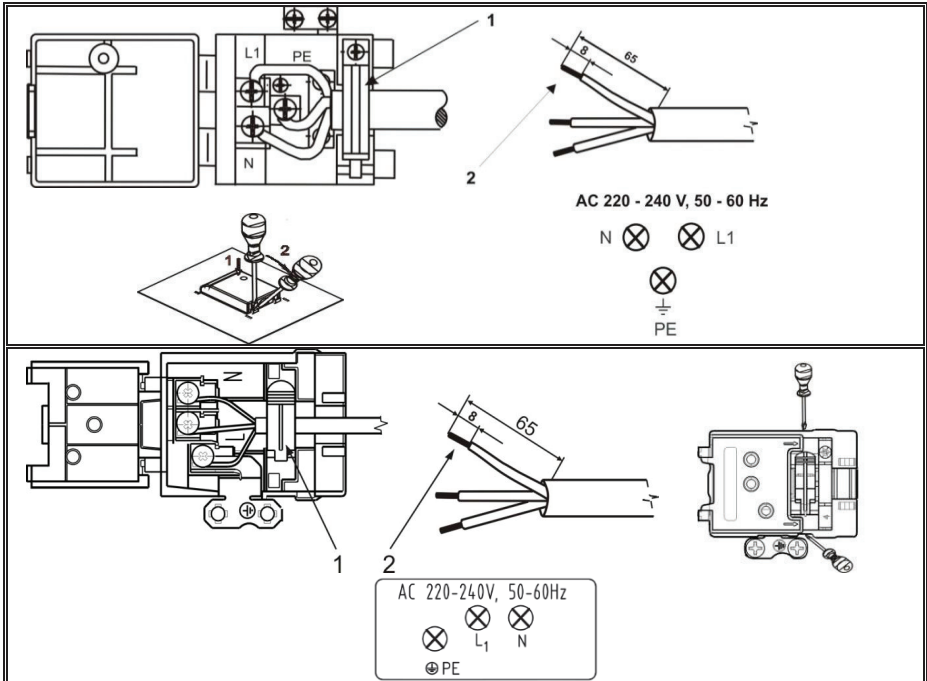
O cabo de ligação deve conduzir através do instrumento de segurança, evitando ser puxado acidentalmente.

### Diagrama de instalação

- Uma ligação incorrecta pode danificar peças do aparelho. Esses danos não estão cobertos pela garantia!
- Antes fazer as ligações verifique se a tensão indicada nas placas de sinalização é compatível com a instalação na sua casa. Uma pessoa autorizada deve verificar a tensão da ligação do utilizador (230 V contra N) com o voltímetro!
- Coloque a linha alimentadora na parte traseira do aparelho de modo a evitar que entre em contacto com o painel traseiro do aparelho pois pode Aquecer durante o funcionamento.

### A ligação pode ser executada através de

- cabos de ligação revestidos a borracha, modelo H05 RR-F 3x1,5 com Cabo de ligação à terra amarelo e verde;
- cabos de ligação isolados PVC, modelo H05 VV-F 3x1,5 com Cabo de ligação à terra amarelo e verde; ou outros cabos adequados.



### LIGAÇÃO MONOFÁSICA

1. Fivela contra o arrancamento da corda.
2. Extremo dos condutores reforçado com terminação prensada

## Precauções de segurança

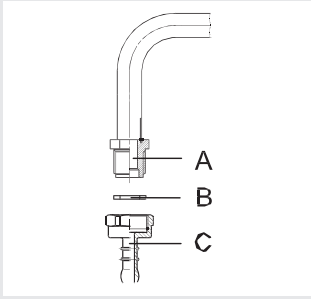
- Este aparelho deve estar ligado segundo as regulamentações e normas em vigor. Apenas pode ser utilizado numa sala bem ventilada. Ler atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o aparelho.
- Antes de instalar o aparelho, verificar se as características da rede de gás do seu domicílio (tipo de gás e pressão) correspondem às especificações do aparelho.
- As especificações do aparelho aparecem na placa de identificação.
- Este aparelho não deve ser ligado a uma conduta de evacuação dos fumos de combustão. Deve estar instalado e ligado de acordo com a regulamentação e as normas em vigor. É fundamental garantir uma ventilação suficiente.

## Ligação

- Ligue o aparelho de acordo com as recomendações da companhia de distribuição de gás.
- A placa de cozedura está equipada de um tubo roscado ISO7-1 R ½" para a ligação ao gás à direita.
- O aparelho é fornecido com um adaptador do tubo flexível para o gás liquefeito e uma junta de impermeabilidade não metálica.
- Durante a ligação, segure firmemente o conetor cotovelado R ½" para o impedir de rodar.
- Para a ligação, pode utilizar as juntas metálicas ou não metálicas. As juntas não metálicas são de uso único. A sua espessura não deve sofrer uma deformação de mais de 25%.
- Ligue o aparelho à chegada de gás liquefeito com um tubo flexível certificado.
- O tubo não deve estar em contato com o painel inferior da placa de cozedura, nem atrás ou por cima do forno.
- Se o móvel de cozinha situado debaixo da placa de cozedura possuir um forno de embutir, este terá de estar equipado de um ventilador de arrefecimento. Por outro lado, o tubo flexível de ligação de gás deve ser totalmente de metal (em aço inoxidável, por exemplo). Este tubo não deve tocar no painel superior do forno nem na parte inferior da placa de cozedura.
- O flexível deve ser instalado de forma a não poder entrar em contato com os elementos móveis dos móveis adjacentes (gaveta por exemplo) nem atravessar uma passagem estreita onde poderia correr o risco de ficar comprimido.



**Verifique as juntas e acoplamentos após A ligação.**



### Peças de ligação

**A** Anel de ligação ISO7-1 R 1/2"

**B** Junta não metálica com espessura de 2 mm

**C** Adaptador do tubo flexível para o gaz liquefeito

Após ter ligado o aparelho ao gás, verificar se as bocas funcionam corretamente. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se não for estável, aumentar a regulação do ralenti. Explicar ao utilizador o funcionamento e a utilização das bocas e ler todo o manual de utilização.

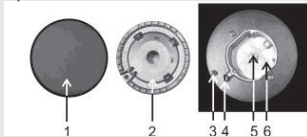
### Conversão para outro Tipo de gás

- Apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós-venda está habilitado a adaptar o aparelho a outro tipo de gás.
- Para o processo de conversão não é preciso retirar o aparelho Do seu local.
- Antes de iniciar o processo, desligue o aparelho da Rede eléctrica e feche a torneira de gás.
- Substituir os injectores/bicos existentes de potência nominal calorífera pelos Injectores/bicos correspondentes ao novo tipo de gás (ver tabela).
- Em caso de conversão do gás canalizado propano/butano, aperte Ao máximo o parafuso de regulação para obter um mínimo de fuga de gás
- Em caso de conversão para gás natural, desaperte o parafuso de regulação de modo A obter o mínimo de fuga de gás, não mais de uma volta E meia.
- Uma vez completado o processo de conversão, cole o novo autocolante com as Actuais especificações de gás do aparelho sobre o velho.
- No fim do processo verifique se não há fugas de gás do aparelho.

### Queimadores (dependendo do modelo)

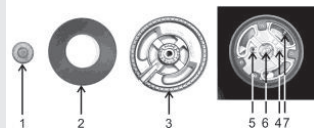
#### Queimador grande e auxiliar

a)



1. Tampa da boca do fogão
2. Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
3. Sonda térmica
4. Ficha de ignição
5. Bico
6. Bacia ou recipiente da boca do fogão

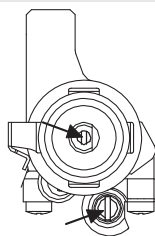
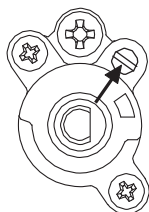
b)



### Queimador duplo (WOK)

- b) 1. Tampinha da boca do fogão WOK  
2. Tampa da boca do fogão WOK  
3. Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador  
4. Sonda térmica  
5. Ficha de ignição  
6. Bico  
7. Bico

### Elementos de regulação



### Para aceder aos elementos de regulação:

- Remover a grelha e coroas dos queimadores juntamente com chapéus,
- Remover os reguladores de regulação assim como as juntas.

### Torneira de gás (dependendo do modelo)

#### Modelo de queimador gémeo:

Parafuso de regulação mínima para modelo de queimador duplo.

#### Um queimador duplo (WOK)

Parafuso de regulação mínima para modelo de queimador duplo:  
No veio da torneira de alimentação de gás tem um parafuso para ajuste da válvula de saída mínima de gás da parte interior da boca do fogão. Na parte lateral há um outro parafuso para definir a entrada mínima de gas da parte exterior da boca do fogão.



# Tipo de bicos – queimador de vitrocerâmica

Tipo de gás		Queimador auxiliar		Queimador grande	
		máx	mín	máx	mín
Gás natural H Ws= 45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> Gás natural E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G 20, p = 20 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consumo (l/h)	95,2	34,4	285,6	72,4
	Marca do bico (1/100mm)	72X	•	128H3	•
	Código do bico	690771		438244	
Gás canalizado 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G 30, p = 30 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consumo (g/h)	72,7	26,2	218,1	55,3
	Marca do bico (1/100mm)	50	24	85	33
	Código do bico	690780		690782	
Gás canalizado 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G 31, p = 37 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consumo (g/h)	71,5	25,7	214,4	54,3
	Marca do bico (1/100mm)	50	24	85	33
	Código do bico	690780		690782	

Tipo de gás		Queimador dobre (WOK)			
		Max.		Min...- chama interior	Min. - chama intermédia e exterior
Gás natural H Ws= 45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> Gás natural E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G 20, p = 20 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consumo (l/h)	76,2/400,2		34,3	181,0
	Marca do bico (1/100mm)	70H1	147H3	•	•
	Código do bico	438921	438922		
Gás canalizado 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G 30, p = 30 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consumo (g/h)	58,2/305,6		26,2	138,3
	Marca do bico (1/100mm)	44	95	27	66
	Código do bico	438974	438975		
Gás canalizado 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G 31, p = 37 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consumo (g/h)	57,2/300,2		25,7	135,8
	Marca do bico (1/100mm)	44	95	27	66
	Código do bico	438974	438975		

- Os parafusos de regulação são concebidas para gás canalizado. Para fornecimento de gás natural (municipal) é necessário uma nova regulação. De fluxo de gás (desapertar não mais do que uma volta e meia a partir da posição final).
- A potência do queimador está indicada conforme o poder calorífero superior (Hs) do gás.
- \*\* O queimador duplo tem 2 bicos. O bico da coluna da esquerda deve estar encaixado no queimador central, Enquanto que o bico da coluna da direita deve estar encaixado ao lado do queimador (1 peças).

## Atenção

Os trabalhos supramencionados só podem ser executados por peritos, autorizados pelo distribuidor de gás ou Serviço autorizado!



Após o processo de conversão, coloque uma nova placa de sinalização sobre a antiga e volte a verificar. O isolamento das juntas e o funcionamento do aparelho.

## Informação técnica

Tipo	4108	4109
Modelo	GC341UC	GCW341UC
Dimensões do aparelho (altura/largura/profundidade) mm	46/300/510	46/300/510
Tensão da fonte de alimentação	230 V ~	230 V ~
Tensão de funcionamento	230 V ~, 50 Hz	230 V ~, 50 Hz
Queimadores a gás	<b>B = queimador grande A1 = queimador pequeno</b>	<b>Queimador duplo (Wok)</b>
Dianteiros (kW)	1kW / A1	\
Traseiros (kW)	3kW / B	\
Total de queimadores (kW)		4,2
Conjunto dos queimadores – gás canalizado (g/h)	290,8	305,6
Tipo de gás indicado na placa de sinalização.	G 20 – 20mbar	G 20 – 20mbar
Ligação de gás (direita)	EN 10226 R1/2	EN 10226 R1/2
Categoria	II2H3B/P	II2H3B/P
Classe	3	3

\* A altura de montagem ou construção do aparelho é de 64 mm.

### INFORMAÇÃO SOBRE O PRODUTO, REGULAMENTO (UE) N.O 66/2014

	Símbolo	Unidade	Valor	Valor
Nome o marca comercial del proveedor			GORENJE	GORENJE
Identificação do modelo			4108	4109
Tipo de placa				
Número de queimadores a gás			2	1
Eficiência energética por queimador a gás	EE <sub>gas burner</sub>			
- Queimador pequeno		%	-	-
- Queimador grande		%	55,1	-
- Queimador duplo (WOK)		%	-	54,1
Eficiência energética da placa a gás	EE <sub>gas hob</sub>	%	55,1	54,1

RESERVAMO-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TENHAM NENHUMA INFLUÊNCIA NO BOM FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Poderá igualmente encontrar o modo de utilização do aparelho no nosso site Internet: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> / >



