

# gorenje

**EN** Instructions for use, mounting and connection

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

**KK** Пайдалану, монтаждау және қосу жөніндегі нұсқаулық



Integrated gas hob

Встраиваемая газовая варочная  
поверхность

Ішіне орнатылатын газ, тағам пісіру беті

4106...

4107...



СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	X XX X XXXX X..... Год продукции XX..... Неделья и году X..... Исполэование пролукта XXXX.... Очерёдность в неделья
SERIAL NUMBER	X XX X XXXX X..... Year of production XX..... Week of the year X..... Purpose of usage of appliance XXXX.... Sequence of product in the week
СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ	X XX X XXXX X..... Өнім жылы XX..... Апта және жыл X..... Өнімді пайдалану XXXX.... .Аптадағы кезектілік

---

**Dear Buyer,**

This electric integrated gas cooker is manufactured for household use.

Our appliances are packed in environmentally friendly materials that may be recycled, deposited or destroyed without any hazard to the environment. Such packaging materials are also labelled accordingly.

Once the life cycle your appliance is over, make sure not to pollute the environment, and deliver it to the authorized collectors of old household appliances.

---

**Instructions for use**

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the appliance and the way it is handled. These instructions are intended for various types of the appliance, so you may find some descriptions for the functions that your particular appliance may not have.

These instructions are only valid if the country symbol is indicated on the appliance. If there is NO country symbol in the appliance, technical instructions should be observed for adapting the appliance to comply with the requirements and regulations for use in your country.

---

**Instructions for connecting the appliance**

The connections must be carried out in accordance with the instructions supplied with the appliance, and in compliance with the recognized standards.

Connections must be performed by qualified personnel only.

---

**Rating plate**

Rating plate with the basic information is fixed to the bottom side of the hob.

<b>Safety precautions .....</b>	<b>4</b>
<b>Description of the appliance .....</b>	<b>6</b>
<b>Gas burner control .....</b>	<b>7</b>
<b>Cleaning and maintenance .....</b>	<b>9</b>
<b>Troubleshooting guide.....</b>	<b>11</b>
<b>Installation instructions .....</b>	<b>12</b>
<b>Connecting the cooktop to the power mains.....</b>	<b>14</b>
<b>Gas connection.....</b>	<b>16</b>
<b>Nozzle chart - glas ceramic hob.....</b>	<b>18</b>
<b>Technical information .....</b>	<b>19</b>

## Safety precautions

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a damp cloth.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock.
- The appliance is not intended to be controlled by external timers or special control systems.
  
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- In case you should smell gas in the room, immediately shut the main gas supply valve at the gas tank or the gas installation, extinguish all open fires (including the cigarette), and abundantly ventilate the room. Do not switch any electrical devices on, and call the qualified gas personnel at once!
- The main gas supply valve must be shut also in case you do not intend to use the gas burners for any considerable amount of time (i.e. leaving for a vacation).

- Particular cooktop areas (especially the hotplates) may become very hot during operation. Do not let small children in the vicinity of the cooker and warn them about the danger of burns.
- Hot grease is highly inflammable, so pay extra attention when preparing food with grease or oil. Frying in fat or oil (chips) may be carried out only under constant surveillance.
- Hotplates may not operate empty, without dishes placed on top.
- Never use the appliance for heating of the room.
- In case of any detected malfunction immediately disconnect the appliance from the mains supply and call the service.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards. Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motoric, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualified person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.



**The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.**

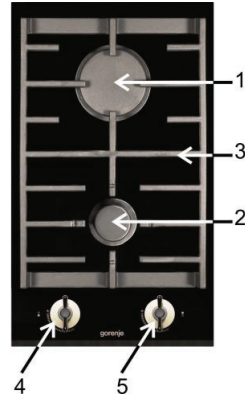
### ***Special warning for glass ceramic hob***

- Glass ceramic hob is tough, but not unbreakable. Should any sharp or heavy objects fall upon the surface, they may cause damage.
- CAUTION: In case of hotplate glass breakage:
  - Immediately shut off all the burners and isolate them from the power supply.
  - Do not touch the appliance surface.
  - Do not use the appliance.
- Sand particles or rough wrought iron pot bottoms may also produce scratches upon the glass ceramic surface.
- In case the glass ceramic hob is used as a worktop it may be damaged or scratched. Never heat up the food in aluminium foil or plastic dishes, otherwise you may damage the hob or cause melting of material and fire.

# Description of the appliance





Hob surface is made of ceramic glass and is fitted with gas burners and control buttons (depending upon the model).

1. Rear burner – large (B)
2. Front burner – small (A1)
3. Cast iron cooking grating
4. Front burner control button
5. Rear burner control button

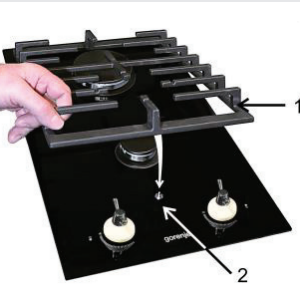


## Control buttons

### Twin burner model

		Gas faucet closed
		High power
		Low power

## The location of grating



1. Cast iron cooking grating.
2. Centering – setting pin of the grating.



**The cast iron cooking grating is heated up during appliance operation and remains hot during some time even after extinction of the gas burners. Therefore be always careful (also at manipulation with the control knobs), for to prevent burning!**

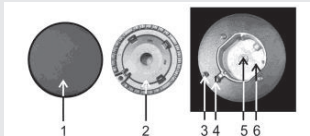
**The cooking grating at the burner can be loaded with an utensil of total weight of 15 kg.**

**Put the utensils on the cooking grating without impact!**

# Gas burner control

## Safety cautions in regard to the cooking zones

- Never use cooking zones without dishes, or for heating the ambience!
- Keep the cooktop clean, since dirt and stains have adversary effect on the functionality of burners.
- If you like your food to be crisp, first set the burner to the maximum and continue cooking at minimum power.
- Always provide adequate quantity of water when cooking in the pressure cooker. Lack of water may cause damage to the dish and to the cooker.
- Be very precise when placing the burner crown cap upon the crown. Always keep the crown nozzles clean and free.
- In certain models hob burners are thermally protected. If the flame is accidentally extinguished (spilled boiling, draft of wind, etc.) gas inlet is automatically shut, and gas can not escape into the room.
- In case of thermally non-protected burners, gas uncontrollably escapes into the room without warning!





### Large and auxiliary burner


1. Burner crown cap
2. Burner crown with burner cap support
3. Thermal probe (thermally protected burners only, only certain models)
4. Ignition plug
5. Nozzle
6. Bowl of the burner

## Ignition and operation of burners






### Twin burner model:


- Cooking burners are controlled with relevant burner buttons. These are marked with small flame and large flame symbols (see section 'Description of the appliance').
- Always turn buttons over the large flame symbol  towards the small flame symbol  and back. Operating positions are all positions between the two symbols.
- Burners are ignited by means of ignition device, fixed adjacent to each burner (certain models only).


 **Always push the button in before starting to turn it!**


Burner type	Dish diameter
Large (3kW)	220 - 260mm
Auxiliary (1 kW)	120 - 180mm



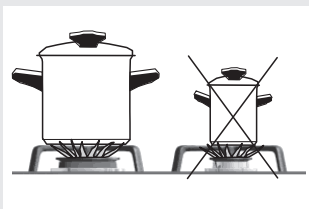
- To ignite the burner, press the selected burner button and turn it to the maximum power position (large flame symbol). Electric spark from the ignition device ignites the gas.
- If the ignition device is out of order (power failure or humidity), use a match or a lighter to ignite the gas. Keep the button pressed for approximately 10 seconds after ignition to stabilize the flame.
- After that you can set the burning power between high and low position to suit your cooking requirements. Button positions between ,  and  are not recommended. In these positions the flame is not stabilized and may be extinguished.

 **If you failed to ignite the burner after 15 seconds, shut the burner off and wait for at least one minute before the next attempt.**

 **If the burner flame goes out (for whatever reason), shut the burner off and wait for at least one minute before next attempt.**

To shut the burner off turn the button to the right, to the OFF position .

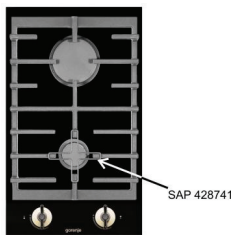
## Cookware



- Selection of the adequate dish size ensures optimized cooking time and consumption of gas. Diameter of the dish is of utmost importance.
- The flame reaching over the edge of the small diameter dish may destroy the dish, while the consumption of gas is increased.
- Gas needs oxygen for burning. In case of excessively large dish diameter the oxygen supply is insufficient, consequently reducing the burning capacity.

## Grating for small pots

The grating for small pots can be bought afterwards – order number SAP 428741





## Cleaning and maintenance

The appliance should be cleaned with warm water, liquid detergent and soft cloth. Never use aggressive cleaners and sharp objects. Burned or dried food particles should be moistened with a wet cloth and softened with an appropriate cleansing agent. Stainless steel surfaces must be cleaned with special cleaners for stainless steel. Apply a fine layer of the cleaner with a dry, well absorbing cloth to the dried and cool surface, and rub in the direction of the surface treatment. Stubborn stains should be removed with wet cloth and then rubbed dry with a dry cloth to the brilliance. Never use such cleaners for cleaning of aluminum. Clean plastic and coated surfaces with liquid non-abrasive cleaning agents using soft cloth.

### ***Cooktop burners***

- Gas grid, cooking area and burner components should be cleaned with warm water and mild detergent for manual washing of dishes.
- Thermal element and ignition device should be cleaned with soft brush. To ensure perfect operation, these elements must always be thoroughly clean.
- Clean the burner crown and cap. Specially check and clean gas outlet openings on burner crown, and keep them dirt free at all times.
- Upon completion of cleaning wipe all components dry and replace them carefully to their respective slots. Oblique position of components may cause troubled ignition of burners.

#### **Note!**

Crown caps are coated with black enamel. Discoloration of caps, due to high temperatures, is inevitable, but it has no adversary effect on normal operation of burners.

## Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob

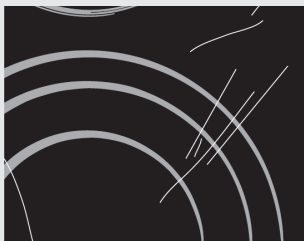


fig. 1

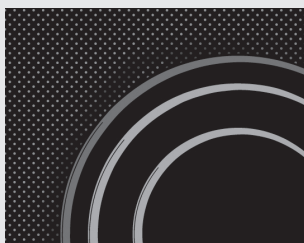


fig. 2

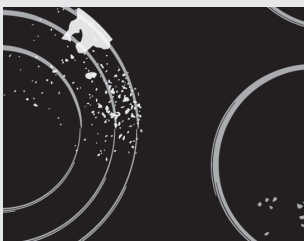


fig. 3



fig. 4

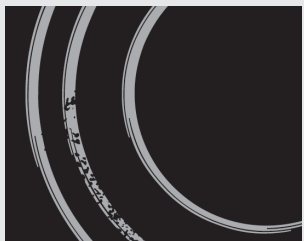


fig. 5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob - they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers. Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic- glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig.5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminum or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

**Note:** All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

## Troubleshooting guide

Repairs may be done by qualified personnel only. Any unskilled attempt to repair the appliance is extremely dangerous. Before attempting any repairs disconnect the appliance from the mains by removing the fuse or unplugging the mains lead from the mains socket.

Any unskilled attempts and/or repairs may cause electric shock and short circuit. To avoid such injuries any repairs may be performed only by qualified personnel or after sales service.

**Note:** There are, however, some minor faults which may be easily removed by the user, in accordance with the instructions that follow.

### **Important**

If the malfunction of the appliance was caused by the improper use, the service visit during the warranty period is not free of charge. Keep these instructions always on hand and if you sell the appliance hand them over to the new user.

Following are some simple advice how to repair minor faults:

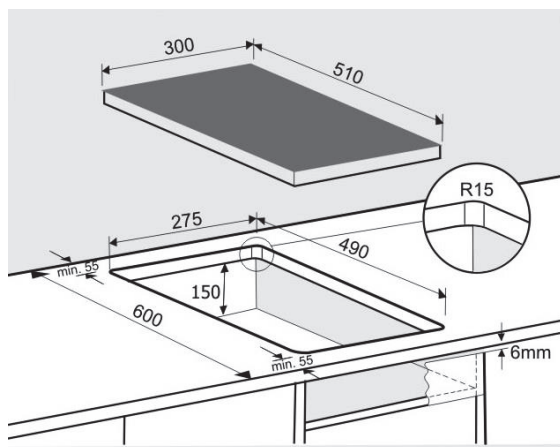
<b>Fault</b>	<b>Cause</b>	<b>Remedy</b>
Burner flame is not steady.	Wrong setting of gas.	Expert should set the gas escape properly!
Burner flame suddenly changes.	Incorrect assembly of burner components.	Assemble the burner components correctly!
Ignition of burners takes excessively long.	Incorrect assembly of burner components.	Assemble the burner components correctly!
The flame goes off after ignition.	Early release of control button. Control button is not pushed in firmly.	Keep the button pressed longer. Before releasing the button, give it one final solid push.
The color of the cooking zone gas grid has changed.	Normal situation, caused by the high temperature.	Clean the grid with metal cleaning agents.
Electric operations are generally disturbed.	Fuse is burned.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
Electric ignition of burners does not function.	Food residues or detergent block the contact between the ignition device and the burner.	Open and clean carefully the opening between the ignition device and the burner.
Burner crown caps look ugly.	Usual staining.	Clean the crown cap with metal cleaning agents.

# Installation instructions

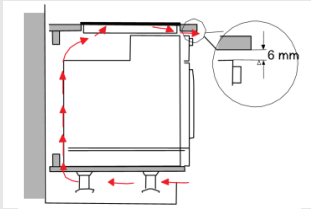
## Caution!

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- The veneer or the cover of furniture, respectively, in which the appliance is built in, has to be prepared from materials with thermal endurance up to 100° C as minimum, for preventing the changing of color and shape because of insufficient thermal endurance.
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 650 mm.
- Minimum distance between the appliance edge and adjacent high element is 150 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

## Dimensions of the built-in hob opening

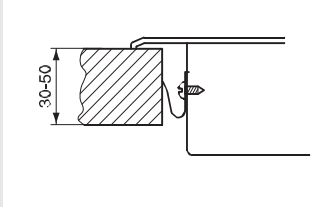


- The appliance may be installed in any worktop with a thickness from 30 mm to 50 mm.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 150 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 150 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 6 mm.



- Only ovens with cooling fan can be inserted below gas cooking hob. Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 6 mm.

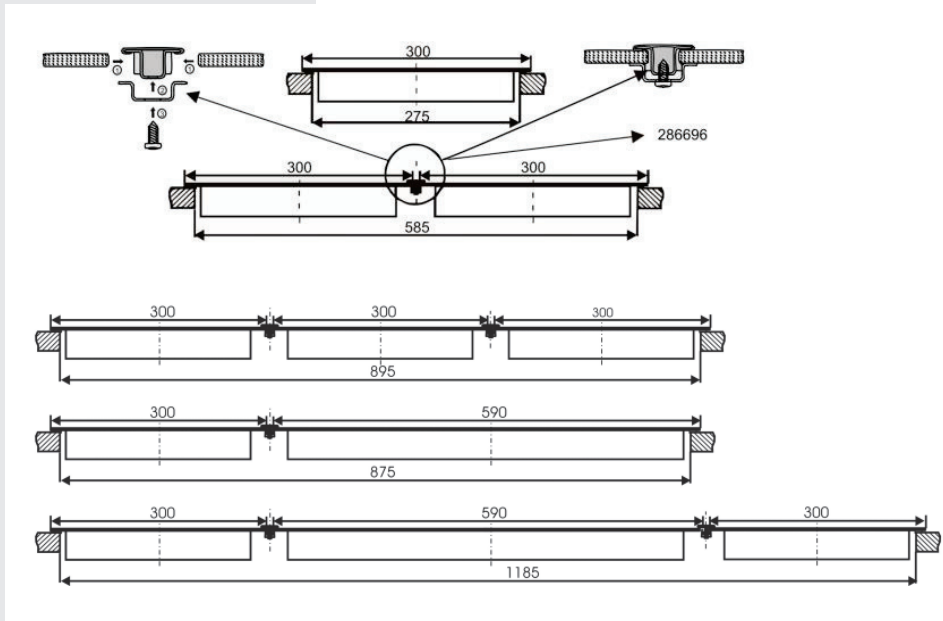
### Installation procedure



- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Screw on the fastening elements (4) with help of fastening screws (4) on the right and left side of the hot plate.
- Connect the cooking hob to the mains power supply and to the gas supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply and gas supply)
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.

### Installation of several glass-ceramic hobs


When installing several glassceramic hobs it is necessary to separate them with intermediary short strip (to be purchased separately 286696).



# Connecting the cooktop to the power mains

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- Rating plate of the ceramic glass built-in cooking hob is fixed at the bottom part of the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage AC 230 V.
- The electric wiring should be equipped with a circuit breaker able to isolate the appliance from the mains in all points, with the distance between terminals of at least 3 mm in open position. This may be done by means of fuses, safety switches, etc.
- The connection should be selected in accordance with the declared charge capacity of the mains and the fuse power.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

## ATTENTION!

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram. The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol .

The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

## *Electric connection of the range*

For connection to the mains is appliance equipped with cord and plug with earth contact. Connecting plug (socket) must be accessible for quick unconnecting. Damaged cord must be changed by the same one with conductor ends braced with pressed terminals. become hot during the operation.

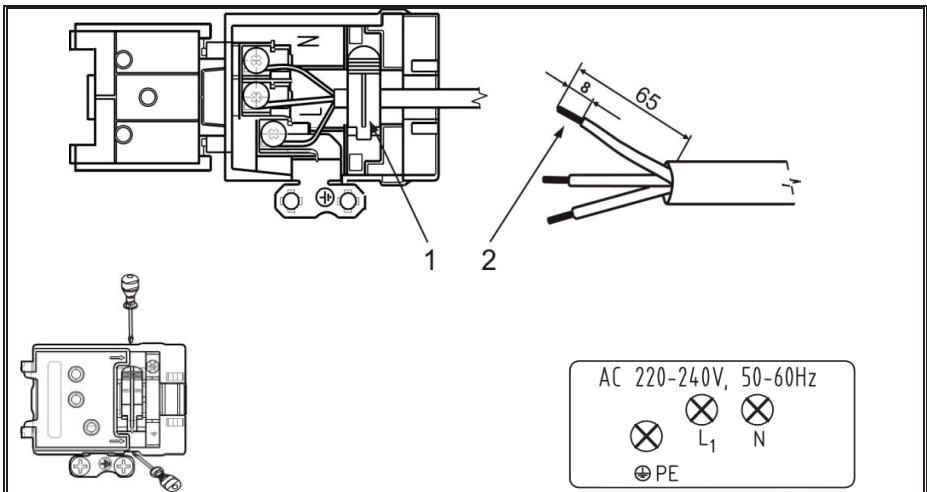
- Improper connection may damage parts of the appliance. Such damages are not covered by warranty!
- Before attempting any connections check whether voltage

indicated on the rating plate agrees with the installation in your home. Authorized person must check the user connection voltage (230 V against N) with the voltage meter!

- Place the power lead at the rear of the appliance in such way to avoid touching the rear panel of the appliance as it may become hot during the operation.

**Connection may be carried out by means of:**

- rubber coated connection cables, model H05 RR-F 3x0,75 with yellow-green earthing cable;
- PVC insulated connection cables, model H05 VV-F 3x0,75 with yellow-green earthing cable; or any other suitable cables.



**SINGLE-PHASE CONNECTION**

1. clip against cord tearing
2. conductor ends braced with pressed terminal

## Safety precautions

- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

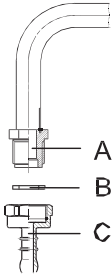
## Connection

- Connect the appliance in accordance with the regulations of the local gas supplier.
- Gas cooker is equipped with the ISO7-1 R ½" gas connection on the right side.
- Appliance is supplied with the liquid gas connection and non-metal gasket.
- During connection hold the elbow R 1/2 to prevent it from turning.
- Use metal or non-metal gaskets for connection packing. Metal gaskets may be used only once. Thickness of non-metal gaskets can be deformed up to 25% maximally.
- Connect the appliance to the liquid gas supply by means of attested flexible hose.
- The hose may not touch the bottom side of the appliance, or the back and the top of the oven.
- If the kitchen element below the hob has an integrated oven, it must be fitted with the cooling fan and the connection hose must entirely be made of metal (for example flexible stainless steel gas connection hose). Connection hose must not touch the top oven panel or the hob bottom.
- Flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space susceptible of becoming congested.



**Check sealing of all joints and couplings after connection.**





### Gas connection joint

- A** ISO7-1 R1/2 connection
- B** Non-metal gasket of thickness 2 mm
- C** Pipe extension for liquid gas

After connection check proper functioning of burners. Gas must burn with clearly displayed blue-green flame hubs. If the flame is not stable, increase minimum power setting. Instruct the user in regard to burner button controls and read the instructions or use together.

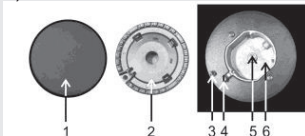
### Conversion to another type of gas

- The conversion may be performed only by the expert, authorized by the gas distributor or authorized service!
- For the conversion procedure the appliance need not be pulled out from its location.
- Before starting to work on conversion, disconnect the appliance from the mains and shut the gas inlet off.
- Replace the existing nozzles of declared nominal heat input with adequate nozzles for the new type of gas (see table).
- In case of conversion to the liquid gas propane/butane, the minimum heat input setting screw shall be tightened all the way.
- In case of conversion to natural gas, unscrew the setting screw to arrive at minimum heat input, but never for more than 1,5 turn.
- After the conversion is done, stick the new sticker with the actual gas specifications of the appliance over the old one.
- Upon completion check the gas tightness of the appliance.

### Hob burners (depending on the model)

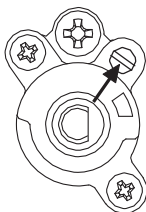
#### Large and auxiliary burner

a)



- a) 1. Burner crown cap  
 2. Burner crown with burner cap support  
 3. Thermal probe (thermally protected burners only, only certain models)  
 4. Ignition plug  
 5. Nozzle  
 6. Bowl of the burner

### Setting elements



#### To provide access to the setting elements:

- Remove the cooktop grid and burner crowns with caps.
- Remove the control knobs along with the seal gaskets.

### Gas faucet (depending on the model)

#### Twin burner model:

Minimum heat input setting screw for twin burner model.

## Nozzle chart - glas ceramic hob

Type of gas		Auxiliary burner		Large burner	
		máx	mín	máx	mín
Number Wobbe					
Natural gas H Ws= 45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup>	Nominal heat input (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consumption (l/h)	95,2	34,4	285,6	72,4
Natural gas E, E+ Ws= 40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G 20, p = 20 mbar	Nozzle mark (1/100mm)	72X	•	128H3	•
	Nozzle code	690771		438244	
Liquid gas 3+, 3B/P Ws= 72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G 30, p = 30 mbar	Nominal heat input (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consumption (g/h)	72,7	26,2	218,1	55,3
	Nozzle mark (1/100mm)	50	24	85	33
	Nozzle code	690780		690782	
Natural gas H Ws= 45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G 20, p = 13 mbar	Nominal heat input (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consumption (l/h)	95,21	34,4	285,64	72,4
	Nozzle mark (1/100mm)	85		145	
	Nozzle code	690782	•	690779	•

- Setting screws are intended for liquid gas. For natural (municipal) gas supply new setting of gas flow is required (unscrew for not more than 1,5 turn from the end position).
- Burner power is indicated according to the upper caloric value of Hs gas.

### Caution:

above works may be performed only by the expert, authorized by the gas distributor or authorized service!

After gas conversion procedure, stick a new rating plate over the old one, and check again the sealing of all gaskets and the functionality of the appliance.

## Technical information

<b>Type</b>	<b>4108</b>
<b>Model</b>	<b>GC341UC</b>
<b>Appliance dimensions (height/width/depth) mm</b>	46/300/510
<b>Mains voltage</b>	230 V ~
<b>Operating voltage</b>	
	<b>A1 = small burner B = large burner</b>
Front	1kW / A1
Rear	3kW / B
<b>Cooking burners altogether (kW)</b>	
<b>Cookeng burners altogether - liquid gas (g/h)</b>	290,8
<b>Gas type is indicated on the rating plate.</b>	G 20 – 20mbar
<b>Gas connection (right)</b>	EN 10226 R1/2
<b>Category (GB)</b>	I12H3B/P
<b>Class</b>	3

\* The built in height of the appliance is 64 mm

WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER THE SPECIFICATIONS WITH NO INFLUENCE ON THE OPERATION OF THE APPLIANCE.

Instructions for use of the appliance can also be found on our website at [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> / >

## 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>21</b>
<b>Описание аппарата</b> .....	<b>23</b>
<b>Важные предупреждения в связи с местами варки</b> .....	<b>24</b>
<b>Уход и техобслуживание</b> .....	<b>27</b>
<b>Устранение небольших неисправностей</b> .....	<b>29</b>
<b>Монтаж варочной поверхности</b> .....	<b>30</b>
<b>Подключение плиты к сети электропитания</b> .....	<b>32</b>
<b>Подключение варочной поверхности к газовой сети</b> .....	<b>34</b>
<b>Таблица сопел</b> .....	<b>37</b>
<b>Технические данные</b> .....	<b>38</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 приобретали изделие.**

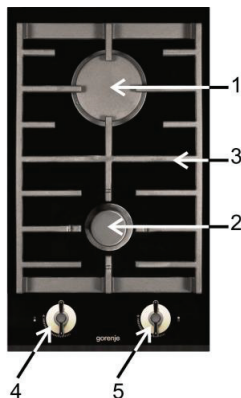
## **Будьте осторожны в обращении с поверхностью из керамического стекла.**

- 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. Чугунная варочная решетка
4. Ручка управления передней конфоркой
5. Ручка управления задней конфоркой

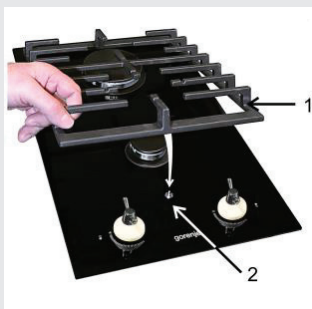


## Ручки управления

### Модель с двумя горелками

		Газовый кран закрыт - выключено
		Максимальная мощность
		Минимальная мощность - эконом

## Расположение решетки



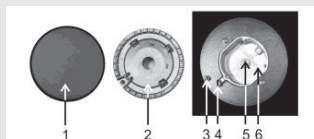
1. Чугунная варочная решетка.
2. Центровочный - регулировочный штифт решетки

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 указания

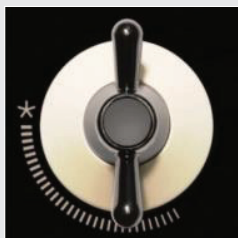
- Не употребляйте мест варки без посуды и также не употребляйте их для согревания помещения!
- Содержите горелки в чистоте, так как загрязнения отрицательно действуют на их работу.
- Если желаете пищу запечь, газовую горелку сначала установите на наивысшую мощность и потом варку продолжайте с наименьшей 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.



## 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

## 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.

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



Тип горелки	Диаметр посуды
Большая (3 кВт)	220 – 260 мм
Маленькая (1 кВт)	120 - 180 мм



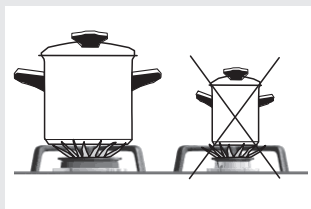
- Чтобы зажечь газовую конфорку, нажмите на ручку соответствующей горелки и поверните ее в положение максимальной мощности. Активируется свеча поджига, которая и поджигает выходящий газ.
- Если электроподжиг не работает из-за отключения электроэнергии или влажных свечей поджига, Вы можете зажечь газ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

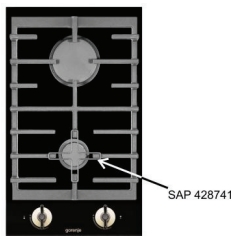
## Посуда



- 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.



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

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

### Места варки

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

### Предупреждение

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

## Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

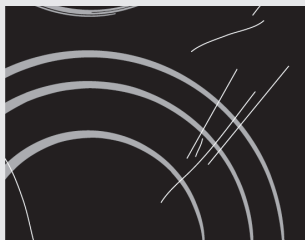


рис. 1



рис. 2



рис. 3



рис. 4

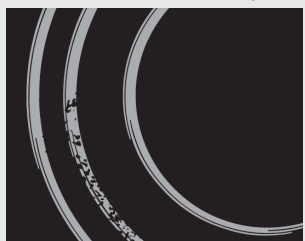


рис. 5

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

### Внимание

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

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

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3). Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств. Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3). Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

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

### Предупреждение

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

## Устранение небольших неисправностей

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

### Предупреждение

В случае небольших неисправностей при работе аппарата проверьте в данных инструкциях, можете ли сами устранить сами.

### Важно

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.

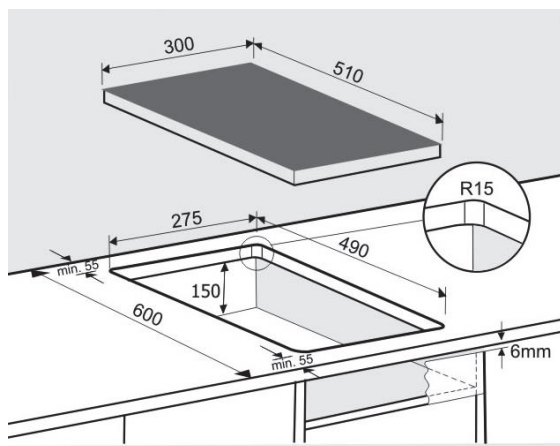
Что случилось ...	Возможная причина	Устранение неисправностей
... если горелки не горят равномерно?	Из-а неправильной установки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить установку газа!
... если пламя горелок неожиданно изменилось?	Неправильно сложены части горелки	Правильно сложите части 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 покровы горелки загрязнены?	Обычное загрязнение	Очистите покровы горелок средством для чистения металла

# Монтаж варочной поверхности

## Важные указания

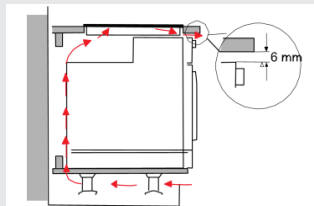
- Аппарат может вмонтировать в элемент кухонного гарнитура и его может подключить к электросети только специалист соответствующей квалификации.
- Облицовочная фанера либо облицовки из других материалов встроенного кухонного гарнитура должна быть обработана термостойкими клеями (100°C), в противном случае 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 – 650мм.
- 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

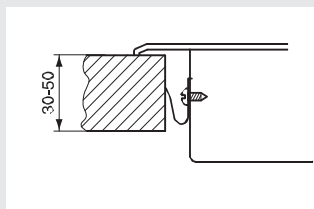


- Нагревательную плиту можете монтировать в рабочие плиты кухонного гарнитура, толщина которых составляет 30 – 50 мм.
- Нижняя часть модуля кухонной мебели не должна иметь ящик. Модуль кухонной мебели должен быть установлен так, чтобы нижняя горизонтальная плита была 150 мм от нижней стороны рабочей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



### Поступок монтажа

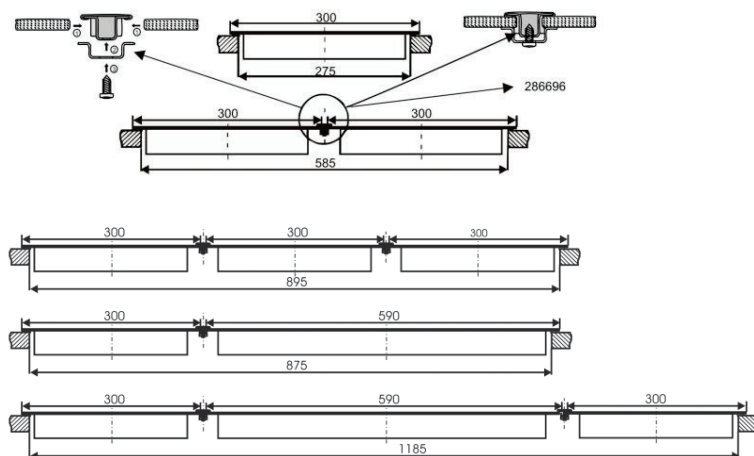


- Под встраиваемую газовую варочную поверхность Вы можете встроить модели духовок с охлаждающим вентилятором.  
Перед монтажом духовки обязательно снимите заднюю панель кухонного элемента. Также необходимо предусмотреть отверстие высотой 6 мм на передней панели кухонного элемента.

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

### Встраивание нескольких стеклокерамических варочных панелей

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



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

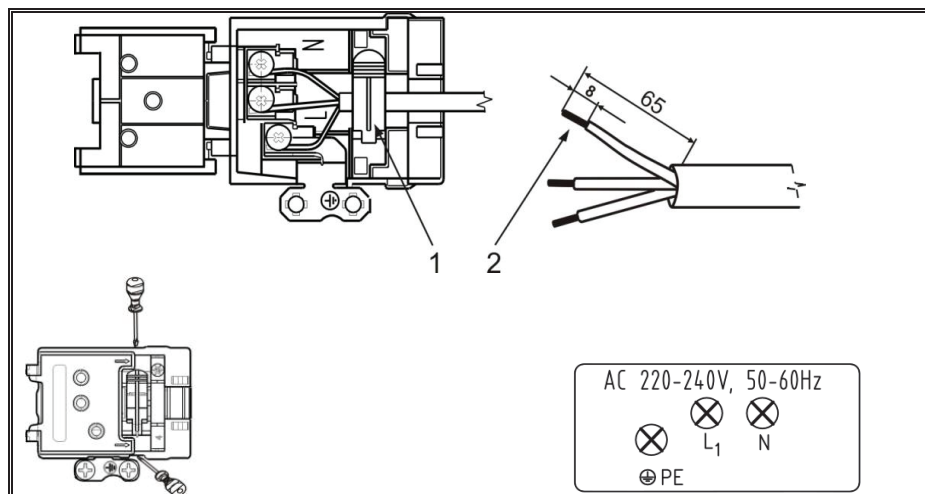


## Схема подключения

- Из-за неправильного подключения можно испортить некоторые части аппарата, в результате чего Вы теряете право на гарантийное обслуживание аппарата.
- 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 3x0,75 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом
- ПВХ изолированные кабели подключения типа H05 VV-F 3x0,75 с маркированным в жёлто-зелёный цвет защитным проводом, или другие равноценные и более качественные кабели.



### ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ


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

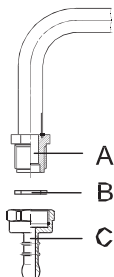
## Важные указания

- 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.

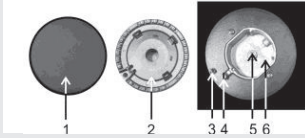
### Подключение к другому типу газа

- 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.

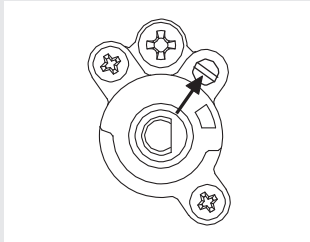
## Горелка (зависит от модели)

### 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



## 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.

## Таблица сопл

Тип газа		Маленькая горелка		Большая горелка	
		Макс	Мин	Макс	Мин
Природный газ Н $W_s=45,7+54,7$ МДж/м <sup>3</sup> Природный газ Е, Е+ $W_s=40,9+54,7$ МДж/м <sup>3</sup> G20, p=20мбар	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76
	Расход, л/ч	95,2	34,4	285,6	72,4
	Обозначение форсунок, 1/100 мм	72X	•	128H3	•
	Шифр форсунок	690771		438244	
Сжиженный газ 3+, 3В/Р $W_s=72,9+87,3$ МДж/м <sup>3</sup> G 30, p = 30 мбар	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76
	Расход, г/ч	72,7	26,2	218,1	55,3
	Обозначение форсунок, 1/100 мм	50	24	85	33
	Шифр форсунок	690780		690782	
Природный газ Н $W_s=45,7+54,7$ МДж/м <sup>3</sup> G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая нагрузка кВт	1	0,36	3	0,76
	Расход, л/ч	95,21	34,4	285,64	72,4
	Обозначение форсунок, 1/100 мм	85		145	
	Шифр форсунок	690782	•	690779	•

- 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.

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

**Құрметті Сатып алушы**

Осы электрлік тұтанатын кірістірілген газ плитасы тұрмыстық қолдануға арналған.

Аспаптың барлық құрамдас бөліктерінің қаптамасы қайта өңдеуге, сақтап қояуға немесе қоршаған ортаға залал келтірмей жоюға болатын экологиялық таза материалдардан жасалған. Қаптама материалдары тиісті тәсілмен таңбаланған.

Аспаптың пайдалану ресурсы аяқталғаннан кейін қоршаған ортаға зиян келтірудің алдын алу үшін оны қолдану мерзімі аяқталған тұрмыстық техникаларды жинайтын лицензиясы бар компанияға жеткізу қажет.

**Іске пайдалану нұсқауы**

Сатып алушы қызметтеріне - тұрмыстық аспаптың сипаттамасынан және оны қолдану тәртібінен тұратын пайдалану жөніндегі нұсқаулық. Осы нұсқаулықтар осы тұрмыстық техниканың барлық түрлері үшін әзірленген, сондықтан сіздің агрегатыңызда жоқ функцияның сипаттамаларын табуыңыз мүмкін.

Нұсқаулықтар аспапта елдің символы тұрған жағдайда ғана жарамды. Егер мұндай символ болмаса, нұсқаулықты агрегаттың еліңіздегі тұрмыстық техникаларды қолдану ережелері мен нормаларына сәйкестік нысанына қайта қарап шығу қажет болады.

**Қосу жөніндегі нұсқау**

Аспапты жалғауды бекітілген стандарттарға сәйкес ұсынылған нұсқаулықтарға сай орындау қажет. Аспапты қосуды білікті маман жүзеге асыруы тиіс.

**Маңдайша**

Аспаптың техникалық деректері бар жапсырма пісіру панелінің төменгі бетіне жабыстырылған.

**Маңызды нұсқаулар..... 40**  
**Аппаратты сипаттау..... 42**  
**Пісіру орындарына байланысты маңызды..... 43**  
**Күтіп ұстау және қызмет..... 45**  
**Кішігірім ақаулықтарды жою ..... 47**  
**Пісіру бетін жинақтау ..... 48**  
**Плитаны электр қорек желісіне жалғау ..... 50**  
**Пісіру бетін газ желісіне қосу ..... 52**  
**Соплолар кестесі – әйнек керамикалық**  
**пісіру беті ..... 55**  
**Техникалық деректер ..... 56**

- Осы аспапты 8 жасқа толған балалар және физикалық, сенсорлық және ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе осындай техникамен жұмыс істеуге қатысты білімі мен тәжірибесі жоқ тұлғалар тек жауапты тұлғаның бақылауымен немесе ықтимал қауіптерді есепке ала отырып, қауіпсіз қолдану ережелері туралы нұсқаулар алғаннан кейін ғана қолдана алады. Балалар аспаппен ойнамауы тиіс. Балалар аспапты тек ересектердің бақылауымен ғана тазалай және күтім жасай алады.
- ЕСКЕРТУ: Аспаптың кебір бөлшектері пайдалану кезінде қызады. Аспаптың ыстық бөліктерін ұстамауға тырысыңыз. 8 жасқа толмаған балаларды жұмыс жасап тұрған немесе ыстық плитаның жанында қараусыз қалдырмаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Күю қауіпі. Пісіру бетіне бөгде заттардың түсуіне жол бермеңіз.
- ЕСКЕРТУ: Тағамдарды май қолданып дайындау кезінде агрегатты қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өрттің туындауына алып келуі мүмкін. Пайда болған жалынды сумен сөндіруге тырыспаңыз. Аспапты желіден ажыратыңыз, содан соң пісіру панелін қақпақпен немесе дымқыл шүберекпен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылып кетсе, электр тоғынан зақым алудың алдын алу үшін аспапты желіден ажыратыңыз.
- Пісіру бетін жоғары қысымды бумен немесе тазартқыштармен тазаламаңыз, бұл электр тоғынан зақым алуға алып келуі мүмкін.
- Осы аспап сыртқы таймерлермен және бақылау жүйелерімен жабдықталмаған.
- Кез келген залалдық алдын алу үшін аспапты орнатуды білікті маман жүзеге асыруы тиіс.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Осы асханалық тұрмыстық техника жылы, ыстық және сұйық тағамдарды бөлме ішінде дайындау үшін қолданылады. Асхананың тағам дайындау кезінде жақсы желдетілетіндігіне көз жеткізіңіз. Табиғи желдетуді қолданыңыз не болмаса механикалық желдеткіш (сорғы) орнатыңыз.
- Аспапты ұзақ уақыт бойы қарқынды қолдану үшін қосымша желдету қажет болуы мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе егер бар болса, сорғының барынша қарқынды режимін қосыңыз.



- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Осы аспап тек тағам дайындауға ғана арналған және басқа мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылыту үшін қолданыла алмайды.
- Егер газдың иісін сезінсеңіз, баллондағы немесе тұрбадағы газ вентилін тез арада жабыңыз, ашық отты (шылымды қоса) қолданбаңыз және бөлмені мәжбүрлі түрде желдетуді орындаңыз. Электр аспаптарды қоспаңыз. Осыдан кейін газ жабдығы бойынша білімді маманды шақырыңыз.
- Егер ұзақ уақыт бойы (мысалы, демалысқа кеткенде) газ жанарғысын қолданбайтын болсаңыз, газ жіберу вентилін жауып тастаған жөн.
- Плитаның кейбір бөліктері (әсіресе конфоркалар) қолдану барысында қатты қызады. Кішкене балалардың плитаға жақындауына рұқсат бермеңіз, оларға күю қауіпі бар екендігін ескертіңіз.
- Майдың өртену қауіпі бар, тағамды майда дайындау кезінде аса сақ болыңыз. Фритюрде (чипстар) қуыру кезінде плитаны қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер үстінде ыдыс болмаса, конфорканы қоспаңыз.
- Агрегатты бөлмені жылыту үшін қолданбаңыз.
- Егер қауа анықтасаңыз, аспапты тез арада сөндіріп, сервис өкілдерін шақырыңыз.
- Аспап қауіпсіздіктің қабылданған тиімді стандарттарына сәйкес өндірілген. Осыған қарамастан, өндіруші физикалық, қозғалу және ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалардың, сонымен қатар білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз тұлғалардың техниканы жауапты тұлғаның бақылаусыз қолданбауын ұсынады. Мұндай ұсыныс кәсіптік жасқа толмағандарға да қатысты.



**Бұйымдағы немесе қаптамадағы символ бұйымның әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге жойылмауы тиіс екендігін білдіреді. Оны электрлік және электрондық техникаларды қайта өңдеуге маманданған компанияның қабылдау пунктіне жеткізу қажет. Қызмет ету мерзімі аяқталған бұйымды сауатты жою қалдықтарды дұрыс қолданбау кезінде орын алатын денсаулық пен қоршаған орта үшін теріс салдардың алдын алуға мүмкіндік береді. Осы бұйымды жою туралы барынша толық ақпарат алу үшін жергілікті билікке, қатты тұрмыстық қалдықтарды шығару және қайта өңдеу компанияларына немесе бұйымды сатып алған дүкенге хабарласыңыз.**

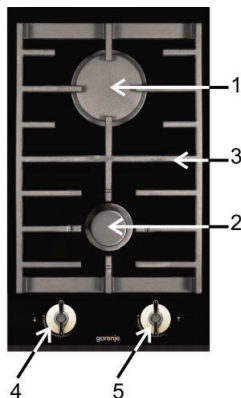
## **Керамикалық шыныдан жасалған беттерді қолдану кезінде сақ болыңыз.**

- Керамикалық шыныдан жасалған бет берік, бірақ сыну мүмкін. Қырлы немесе ауыр заттарға құлауына жол бермеңіз, бұл оны бүлдіруі мүмкін.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Егер шыны бет сынса:
  - тез арада барлық конфоркаларды жабыңыз, плитаны желіден ажыратыңыз
  - беттерге қолыңызды тигізбеңіз
  - аспапты қолданбаңыз
- Қиыршықтар немесе ыдыстың қатты металл түбі беттің керамикалық шынысын сызуы мүмкін.
- Керамикалық шыныдан жасалған беттерді үстел ретінде қолдану оны бүлдіруі немесе сызып тастауы мүмкін. Ыдысты ешқашан алюминий фольгада немесе пластик ыдыста жылытпаңыз, сіз плитаның бетін бүлдіруіңіз мүмкін, материалдар балқып кетеді, бұл өрттің туындауына алып келуі мүмкін.

# Аппаратты сипаттау





Аппарат беті – газ жанарғылары мен басқару элементтері (моделіне байланысты) бар әйнек керамикалық.

1. Артқы конфорка – үлкен (B)
2. Алдыңғы конфорка – кішкентай (A1)
3. Ас дайындауға арналған шойын тор
4. Алдыңғы жанарғыны басқару тұтқасы
5. Артқы жанарғыны басқару тұтқасы

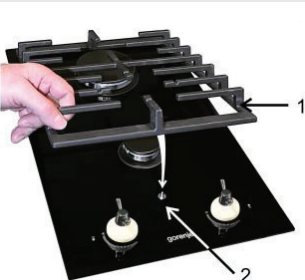


## Басқару тұтқалары

### Екі жанарғысы бар модель

		Газ краны жабық
		Ең жоғары қуат
		Ең аз қуат

## Тордың орналасуы



1. Ас дайындауға арналған шойын тор
2. Орталық - тордың бекітіп тұратын бүркеншіксіз шегесі

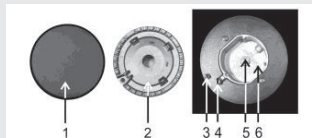
**⚠ Ас дайындауға арналған шойын тор қолданған кезде қызады және газ жанарғыларын ажыратқаннан кейін де біршама уақыт қызу күйде қалады. Күйіп қалмау үшін (және басқару тұтқаларын ұстағанда) аса сақ болыңыз!**

Әрбір жанарғының пісіру торын жалпы салмағы 15 кг дейінгі ыдыспен жүктемелеуге болады.

**Ыдысты торға соққысыз қою керек.**

## Маңызды нұсқаулар

- Пісіру орындарын ыдыссыз пайдаланбаңыз және оларды үй-жайды жылыту үшін де пайдаланбаңыз!
- Жанарғыларды тазалықта ұстаңыз, өйткені ластанулар олардың жұмысына теріс әсер етеді.
- Егер тағамды қыздырып пісіргіңіз келсе, газ жанарғысын алдымен ең жоғары қуатқа қойыңыз, содан кейін пісіруді ең аз қуатпен жалғастырыңыз.
- Қысымдағы кастрюльде (табада) жеткілікті сұйықтықтың болуын әрқашан қадағалаңыз, өйткені сұйықтықтың булануы және қызып кетуі салдарынан кастрюль және қыздыру плитасы зақымдануы мүмкін.
- Жанарғының жамылғысын жанарғы тәжіне өте дәл орнатыңыз. Жанарғының төжіндегі тесіктердің әрқашан таза болуына назар аударыңыз.
- Кейбір модельдердің жанарғыларының жылу-электр қорғанышы бар. Егер қорғалған жанарғының жалыны төтеден өшіп қалса (төгілген тамақ, өтпе жел және т.б.), газ беру автоматты түрде тоқтатылады. Осылайша, үй-жайға газдың шығып кету мүмкіндігі болмайды.
- Егер қорғалмаған жанарғының жалыны өшіп қалса, газдың үй-жайға шығуы орын алады.





## Үлкен және кіші жанарғылар

1. Жанарғысының қақпағы
2. Жанарғы жамылғысының тасымалдаушысы бар жанарғы тәжі
3. Термозэлемент (кейбір модельдердегі жылу-электр қорғанышы бар жанарғыларда ғана)
4. Жағу білтесі
5. Сопло
6. Жанарғы тостағаны

## Жанарғыларды жағу және жұмыс істеуі





## Екі жанарғысы бар модель:


- Газ жанарғыларын басқару тағам пісіру бетіндегі тұтқалар көмегімен іске асырылады. Қыздыру дәрежесі тұтқаларда «үлкен жалын» және «кіші жалын» символарымен белгіленеді («Аппаратты сипаттау» бөлімін қараңыз).
- Тұтқаны «үлкен жалын»  қалпы арқылы «кіші жалын»  қалпына дейін және кері қарай бұрау керек. Жұмыс қалпы – осы екі символ арасында болады.
- Газ конфоркаларын сіз әрбір жанарғыға (кейбір модельдерде ғана) орнатылған электр жаққыш көмегімен жаға аласыз.


 Тұтқаны бұрамастан бұрын оны басыңыз.


Жанаргы түрі	Ыдыс диаметрі
Үлкен (3 kW)	220 - 260mm
Кішкентай (1 kW)	120 - 180mm



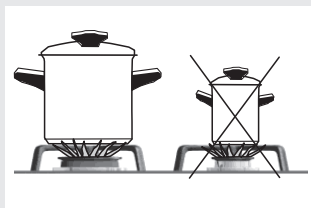
- Газ конфоркасын жағу үшін, тиісті жанаргының тұтқасын басыңыз және оның ең жоғары қуат қалпына бұраңыз. Жағу білтесі белсендендіріледі және ол шығатын газды жағады.
- Егер электр жаққыш электр энергиясының өшірілуінен немесе жаққыш білтесінің ылғал болуынан жұмыс істемесе, сіз газды сіріңкемен немесе газға арналған оттықпен жаға аласыз. Конфорканы жаққан соң, жалын тұрақтанғанша тұтқаны басылған күйінде шамамен 10 секунд ұстап тұрыңыз.
- Сіз жалынды ең жоғары және ең төмен қуат арасында орната аласыз.   және  арасында орнату ұсынылмайды, өйткені тұтқаның мұндай қалпында жалын тұрақсыз және өшіп қалуы мүмкін.

 **Егер 15 секунд өткеннен кейін конфорка жанбаса, конфорканы өшіріңіз және кемінде 1 минут күтіңіз. Содан кейін қайтадан газды жағып көріңіз.**

 **Егер жанаргы жалыны өшсе – себебі маңызды емес, жанаргыны өшіріңіз де, конфорканы қайтадан жақтастан бұрын кемінде 1 минут күтіңіз.**

Жанаргыны өшіру үшін тұтқаны оңға «выключено» қалпына бұраңыз .

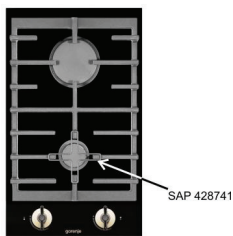
## Ыдыс



- Дұрыс таңдап алынған ыдыс оңтайлы пісіру уақытын және газ шығысын қамтамасыз етеді. Ең маңыздысы ыдыс диаметрі.
- Тым кішкентай ыдыстың шетінен шығатын жалын тілі ыдысты бүлдіруі мүмкін. Газ шығысы да көп.
- Жану үшін қажет ауа қажет, ол ыдыс тым үлкен болған кезде жеткіліксіз болады және жану пәк кішкентай.

## Кішкентай ыдысқа арналған тор

Кішкентай ыдысқа арналған торды қосымша сатып алуға болады – тапсырыс нөмірі SAP 428741



Аппаратты жылы сумен, сұйық тазарту құралымен және жұмсақ шүберекпен тазартыңыз. Дөрекі тазарту құралдарын және үшкір заттарды қолданбаңыз. Тағамның қатып қалған немесе күйіп кеткен қалдықтарын ылғал шүберекпен ылғалдаңыз және тиісті тазарту құралымен жұмсартыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған бөліктерін мұндай бөліктерді тазартуға арналған тазарту құралдарымен тазалаңыз. Тазарту құралын құрғақ, жұқа қабаттағы жақсы сіңіретін шүберектің көмегімен құрғақ және суық бетке жағыңыз да, бетті тазарту бағытында ақырын сүртіңіз. Қатып қалған дақтарды ылғал шүберекпен және тазарту құралымен сүртіңіз, содан кейін құрғақ шүберекпен жалтырағанға дейін сүртіңіз. Бұл тазарту құралдарын алюминийді тазарту үшін қолдануға болмайды. Лак жағылған және пластик бөлшектерді жұмсақ шүберекпен және мұндай беттерді тазартуға арналған сұйық абразивті емес жуу құралымен тазартыңыз.

### Пісіру орындары

- Газ торын, пісіру орындарын және жанарғы бөліктерін тазалау үшін ыдыс жууға арналған тазарту құралдары қосылған ыстық суды пайдалануыңызға болады.
- Жылу элементін және жандыру шамын жұмсақ қылшақ көмегімен тазартыңыз. Бұл бөліктер өте таза болуға тиіс, осы жағдайда ғана дұрыс жұмыс қамтамасыз етіледі.
- Тәжді және жанарғы қақпағын тазартыңыз. Жанарғы тәжіндегі шығу тесіктерінің толық тазаланғандығын тексеріңіз, олай болмаған жағдайда, кір жанарғының газ беретін бүріккісіне түсуі мүмкін.
- Барлық бөліктерді тазалағаннан кейін, оларды жақсылап кептіріңіз және дұрыс құрастырылғанын артқа орналастырыңыз. Дұрыс емес жатқан бөліктері үшін жанарғыларды жағу қиын болады.

### Ескерту

Жанарғылардың жамылғылары эмальденген және қара түсті. Жоғары температура үшін түстің өзгеруін болдырмау мүмкін емес, бұл жанарғы жұмысына әсер етпейді.

## Әйнек керамикалық бетті тазарту және күнделікті күтіп ұстау

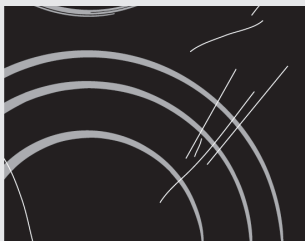


fig. 1

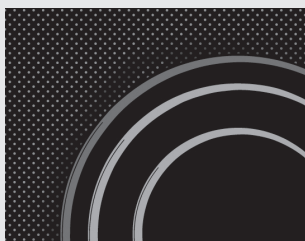


fig. 2



fig. 3



fig. 4



fig. 5

Әйнек керамикалық бетті оны әрбір пайдаланғаннан кейін тазалаңыз (оның суығынын күтіңіз). Олай болмаған жағдайда, тіпті аздаған ластанулар қызып тұрған бетке жабысатын болады. Әйнек керамикалық беттерді тұрақты күтіп ұстау үшін әйнек керамиканың бетінде ластанудан қорғайтын үлдір түзілдіретін арнайы құралдарды пайдаланыңыз. Әрбір пайдалану алдында әйнек керамикалық беттен және ыдыс түбінен шаңды сүртіңіз, болуы мүмкін бөгде заттарды алып тастаңыз, олар әйнек керамикалық бетті бүлдіруі мүмкін (1-сур.).

### Назар аударыңыз:

металл губкаларды, абразивті тазарту құралдары әйнек керамикалық бетті сырады. Әйнек керамикалық бетті тазалау үшін агрессивті тазарту спрейлерін және әйнек керамикаға арналмаған сұйық тазартқыштарды да пайдалануға болмайды (1-сур. және 2-сур.). Түсірілген белгілер агрессивті және дерек тазарту құралдарын, сондай-ақ түбі бүлінген ыдысты пайдалану салдарынан өшіріліп кетуі мүмкін (2-сур.).

кішігірім ластануларды жұмсақ ылғал матамен кетіруге болады. Содан кейін таза бетті құрғатық сүртіңіз (3-сур.). Су дақтарын сірке суының әлсіз ерітіндісінің көмегімен кетіруге болады. Бұл ерітіндімен аппарат жиегін (кейбір модельдерде) сүртуге болмайды, өйткені ол жалтырамай қалуы мүмкін. Агрессивті тазарту құралдарын және құрамында ізбесі бар тазартқыштарды пайдалануға болмайды (3-сур.). Қатты ластанған жерлер әйнек керамикалық бетті күтіп ұстауға арналған арнайы құралдарың көмегімен жойылады. Бұл тазарту құралдары өндірушілерінің нұсқаулықтарын міндетті түрде орындаңыз. Жоғарғы бетін міндетті түрде мұқият сүртіп отырыңыз, өйткені олай болмаған жағдайда, тазарту құралдарының қалдықтары конфоркаларды қыздыру кезінде әйнек керамикалық бетті зақымдауы мүмкін (3-сур.). Кетуі қиын және қатып қалған ластануларды арнайы қырғыштың көмегімен жоюға болады. Қырғыштың пластмасс тұтқасының ыстық қыздыру аймағына тимеуін қадағалаңыз (4сур.). Қырғышпен жұмыс істеу кезінде жарақат алмау үшін абай болыңыздар! Қант және құрамында қанты бар сұйықтықтар әйнек керамикалық бетті қатты зақымдауы мүмкін (5-сур.), сондықтан төгіліп қалған қантты немесе төгілген тәтті тағамды, тіпті конфоркалар суымаса да, әйнек керамикалық беттен бірденнен сүртіп тастаңыз (4-сур.). Әйнек керамикалық бет түсінің өзгеруі оның жұмыс істеуі мен тұрақтылығына әсер етпейді.

### Назар аударыңыз

Сипатталған кемшіліктер негізінде эстетикалық сипатта болады және аспаптың жұмыс істеу мүмкіндігіне әсер етпейді. Бұл кемшіліктер кепілдікке кірмейді.

## Кішігірім ақаулықтарды жою

Жөндеуді уәкілетті маман ғана жүргізуге тиіс. Маман емес тұлғаның жөндеуді тұтынушы үшін күрделі қауіпке әкеп соғуы мүмкін. Жөндеуді бастар алдында плитаны электр желісінен, атап айтқанда сақтандырғышты өшіру немесе кабельді розеткадан ажырату арқылы міндетті түрде ажырату керек. Плитаны кәсіби емес араласу және жөндеу электр соққысының және қысқа тұйықталу қаупі салдарынан қауіпті. Маман немесе шеберхана жөндеуге тиіс.

**Ескерту:** Аппараттың жұмыс істеуі кезінде кішігірім ақаулықтар болған жағдайда, өзіңіздің жөндей алатындығыңызды нұсқаулық деректерінен тексеріңіз.

### Маңызды

Егер аппаратты дұрыс пайдаланбау салдарынан дұрыс жұмыс істемесе, кепілдік ішінде жөндеу шеберханасының қызметтеріне ақы төлеу керек. Қолдану нұсқаулықтары қолжетімді жерде сақталуға тиіс және, егер аппаратты жөндеуге берсеңіз, мұндай нұсқаулықтарды беріңіз.

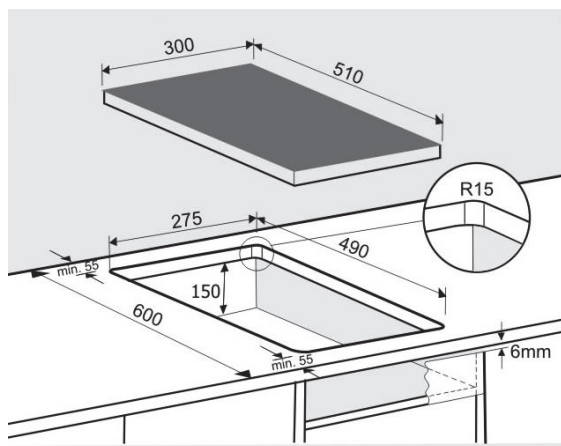
Бұдан әрі ақаулықтарды жоюға байланысты бірнеше кеңес табасыз.

Не болды...	Ықтимал себебі	Ақаулықтарды жою
... егер жанарғылар бірқалыпты жанбаса?...	Газ дұрыс орнатылмағандықтан, жалын бірқалыпты емес.	Маман газдың орнатылуын тексеруі керек.
...егер жанарғы жалыны күрт өзгерсе?	Жанарғының бөліктері дұрыс салынбаған.	Жанарғы бөліктерін дұрыс орнатыңыз.
... егер жанарғыларды жағу үшін тұтқаны басылған күйінде көбірек уақыт ұстап тұру керек болса?	Жанарғының бөліктері дұрыс салынбаған.	Жанарғы бөліктерін дұрыс орнатыңыз.
...егер жалын жаққананн кейін өшіп қалса?	Тұтқа тым қысқа уақытқа басылған	Тұтқаны басылған күйінде ұзағырақ ұстаңыз. Тұтқаны босатардан бұрын оны мықтылап басыңыз.
... егер жанарғы қасындағы тор түсін	Жоғары температурадан болатын әдеттегі құбылыс.	Торды метал тазарту құралымен тазартыңыз.
... егер электр жұмысы мүлдем бұзылса?	Сақтандырғыш зақымданған	Сақтандырғышы бар шкафтағы сақтандырғышты тексеріңіз және ақаулық пайда болған жағдайда оны алмастырыңыз.
... егер жанарғыларды электр жағу жұмыс істемесе?	Тағам қалдықтары немесе тазарту құралдары білте мен жанарғы арасында.	Білте мен жанарғы арасындағы тесікті ашыңыз да, мұқият
... егер жанарғы жамылғысы	Әдеттегі ластану.	Жанарғы жамылғыларын металды тазартуға арналған құралмен тазалаңыз.

## Маңызды нұсқаулар

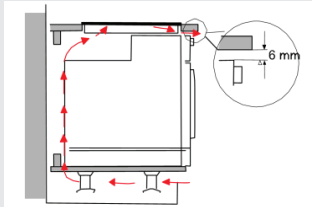
- Аппаратты асүй жиһазының элементіне жинақтауды және электр желісіне қосуды тиісті біліктілігі бар маман ғана орындай алады.
- Қаптайтын шере немесе басқа материалдардан жасалған кіріктірме асүй жиһазының қаптамалары жылуға төзімді (100°C) желімен өңделуге тиіс, олай болмаған жағдайда, қолданылатын желімдердің жылуға төзімділігі анағұрлым төмен болуы қаптаманың сыртқы түрінің өзгеруіне әкеп соғуы мүмкін.
- Ені 600 мм және одан көп асүй жиһазы элементінің үстіндегі жұмыс плитасына кіргізу үшін сәйкес келетін қыздыру плитасы
- Ілініп тұратын элементтер жұмыс үдерісіне әсер етпейтіндей биіктікте жинақталуға тиіс.
- Конфоркалар мен сору құрылғысы арасындағы арақашықтық сору құрылғысын жинақтау нұсқаулығында көрсетілгеннен кем емес болуға тиіс. Ең аз арақашықтық – 650 мм.
- Аппарат шетінен көршілес биік асүй элементіне дейінгі ең аз арақашықтық 150мм құрайды.
- Жұмыс плиталарында пісіру орнына арналған тығыз ағаштан жасалған тұйықтаушы тақтайшаларды қолдану ең аз арақашықтық жинақтауды жүргізу бойынша суреттерде көрсетілгендей болып қалса рұқсат етілген.
- Жинақталатын плита мен артқы қабырға арасындағы ең аз арақашықтық қыздыру плитасын жинақтауды жүргізу бойынша суретте көрсетілген.

## Жинақталатын қыздыру плитасына арналған ойық өлшемдері



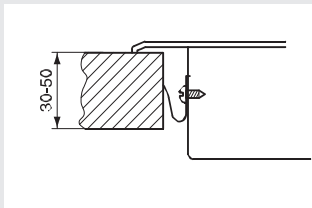
- Қыздыру плитасын қалыңдығы 30 – 50 мм құрайтын асүй жиһазының жұмыс плиталарына жинақтай аласыз.
- Асүйлік блоктың төменгі модулі жәшіксіз болуы тиіс. Модульді төменгі көлденең тақта жоғарғы жұмыс тақтасының төменгі жағынан 150 мм қашықтықта болатындай етіп орнатылуы тиіс. Жұмыс және қыздыру тақталарының арасындағы кеңістік бос болуы тиіс, ол жерге бөгде заттар сақтауға болмайды.
- Асүйлік блок модулінің артқы жағының бүкіл ені бойынша - биіктігі 150 мм кесілген жер болуы керек, ал алдыңғы бөлігінде ені ең аз 6 мм-дей саңылау болуы тиіс.





- Орнатылатын газ пісіру бетінің астына сіз салқындату желдеткіші бар EVP4... тұрпатты духовка модельдерін орната аласыз.  
Духовканы жинақтау алдында асүй элементінің артқы панелін міндетті түрде шешіп алыңыз. Сондай-ақ асүй элементінің алдыңғы панелінде биіктігі 6 мм тесікті көздеу керек.

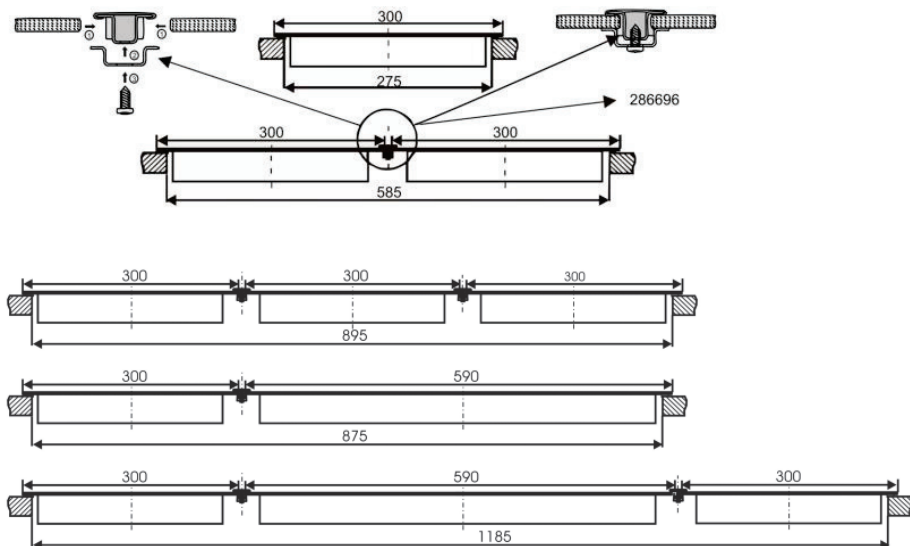
### Жинақтауды орындау



- Асүй жиһазының жұмыс плитасы ерекше тегіс қалыпта болуға тиіс.
- Ойықты тиісті тәртіпте қорғау керек.
- Қоса берілген бекіту бөліктерін (4) қоса берілген бұрандалармен бірге (4) дайындап қойылған тесік пен ойыққа қыздыру плитасының алдыңғы және артқы қабырғасына бұраңыз.
- Қыздыру плитасын электр желісіне қосыңыз (қыздыру плитасын электр желісіне қосу және газ келтіру нұсқауын қараңыз).
- Қыздыру плитасын ойылған тесікке орнату керек.
- Қыздыру плитасын бар күшті салып, жоғарыдан төмен қарай жұмыс плитасына қысыңыз.

### Бірнеше әйнек керамикалық пісіру панелін ішіне орнату


Бірнеше пісіру панельдерін ішіне орнату кезінде олардың арасына біріктіру тақтайшасын орнату керек (профильді сервис орталығынан сатып алуға болады – 286696).



- Қосуды тиісті біліктілігі бар маман ғана жүргізеді. Электр сымын қорғау қолданыстағы ұйғарымдарға сәйкес орындалуға тиіс.
- Біріктіру клеммалары біріктіру клеммаларының қақпағын ашқан кезде қолжетімді болады.
- Қосар алдында, маңдайшада көрсетілген кернеудің желі кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеру керек.
- Ішіне орнатылатын газ пісіру әйнек керамика бетінің деректері бар маңдайша аппараттың төменгі бөлігіне бекітілген.
- Аппарат АС 230 В ауыспалы токқа қосуға арналған.
- Электр сымында бөлу қондырғысы көзделген, ол аппаратты желіден барлық өрістерде бөліп тұрады және ашық күйдегі түйіспелер арасындағы арақашықтық кемінде 3 мм құрайды. Сақтандырғыштар, токтың ауыстырып-қосқыштары және т.б. жарамды.
- Қосу электр сымындағы және сақтандырғыштардағы ток өткізгіштікті ескере отырып орындалуға тиіс.
- Бұл әйнек керамикалық қыздыру плитасының екі жағынан да асүй жиһазының элементтері орнатыла алады дегенді білдіреді, олардың бірі биіктігі бойынша аппаратпен бірдей деңгейде, ал екіншісінің биіктігі аппарат биіктігінен жоғары болуға тиіс.
- Жинақталғаннан кейін аппараттың ток өткізетін және оқшауланған бөліктері ықтимал жанасуды болдырмас үшін сенімді түрде қорғалуға тиіс.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аппарат жұмысына әрбір араласу алдында аппаратты желіден үнемі өшіру керек.

Сіздің желілік кернеуіңізді назарға ала отырып, аппаратты көрсетілген сұлба бойынша қосу керек. Қорғаныш сымын (PE) жерге тұйықтау  белгісімен белгіленген клеммаға қосыңыз.

Қосу кабелін кабельді шығарып алудан қорғайтын қорғаныш құрылғысы арқылы өткізу керек. Қосу аяқталған соң, олардың жұмысын тексеру мақсатында барлық қыздыру элементтерін шамамен 3 минутқа қосыңыз.

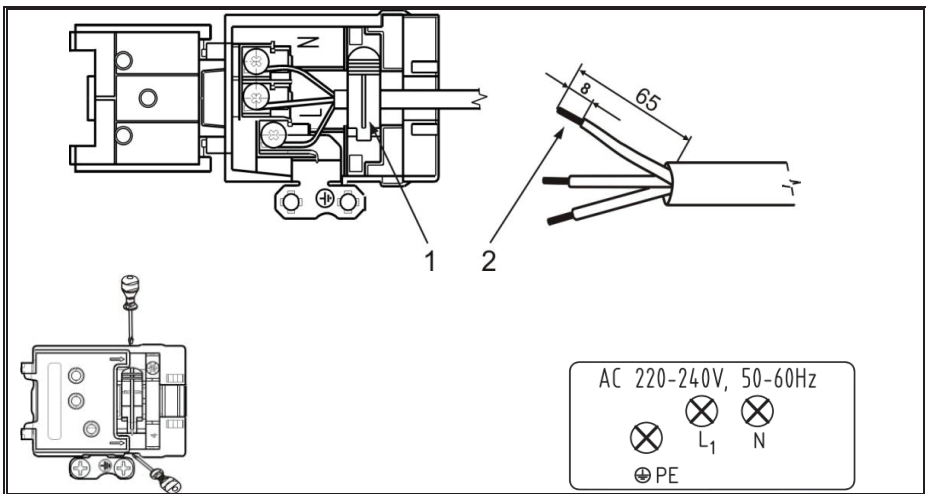
## Қосу сұлбасы

- Дұрыс қоспау себебінен аппараттың кейбір бөліктерін бүлдіріп алуға болады, нәтижесінде сіз аппаратқа кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырыласыз.
- Қосу алдында, деректері бар маңдайшада көрсетілген кернеудің электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріңіз. Маман өлшеу жабдығының көмегімен аппарат қосылатын желідегі біріктіру қуатын (N-ге 230 В) тексеруге тиіс.

- Аппараттың артқы жағындағы біріктіру кабелін аппараттың артқы қабырғасына жанаспайтындай етіп орналастыру керек, өйткені ол пісіру беті жұмыс істеп тұрған кезде қызады.

### Қосу үшін мыналарды пайдалануға болады:

- сары-жасыл түспен таңбаланған қорғаныш сымы бар H05 RR-F 3x0,75 тұрпатты резеңке қосу кабельдері,
- сары-жасыл түспен таңбаланған қорғаныш сымы бар H05 VV-F 3x0,75 тұрпатты оқшауланған ПВХ қосув кабельдері, немесе басқа бірдей және неғұрлым сапалы кабельдер.



### БІР ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ

1. кабельді тартудан қорғайтын қамыт
2. престелген ұштықпен күшейтілген сым ұштары

## Маңызды нұсқаулар

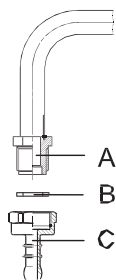
- Аспап қолданыстағы нормативтерге сәйкес жақсы желдетілетін бөлмеге орнатылуы тиіс. Аспапты орнатар және қолданар алдында нұсқаулықтармен танысып шығыңыз.
- Орнатар алдында жергілікті компания жіберетін газ сипаттамаларының (физикалық-химиялық қасиеттері және қысымы) аспап реттеулерімен үйлесімді екендігіне көз жеткізіп алыңыз.
- Аспап реттеулері қаптамада немесе зауыттық жапсырмада көрсетілген.
- Аспап жану өнімдерін жою құрылғысымен жабдықталмаған. Бұл құрылғыны қолданыстағы нормаларға сәйкес орнату және жалғау қажет. Желдетуге қатысты талаптарға аса назар аудару қажет.

## Қосу

- Аспапты газбен қамту бойынша жергілікті компания бекіткен ережелерге сәйкес жалғаңыз.
- Плита оң жағында ISO7-1 R ½ газ жалғау жүйесімен жабдықталған.
- Аспап сұйылтылған газбен жұмыс істейді, металл емес аралық қабаттар қолданылады.
- Жалғау кезінде R ½ келте құбырын бұрылып кетпейтіндей етіп ұстап тұрыңыз.
- Қосылыстарды бекіту үшін металл немесе металл емес аралық қабаттарды қолданыңыз. Металл аралық қабаттарды тек бір рет қолдануға болады. Металл емес аралық қабаттарды қолдану кезінде олардың қалыңдығын 25% дейін деформациялауға болады.
- Аспапты тексерілген майысқақ шланг көмегімен сұйылтылған газ жіберуге жалғаңыз.
- Шланг аспаптың төменгі бөлігіне, духовканың артқы және жоғары беттеріне тимеуі тиіс.
- Егер асханада пісіру бетінің астында орналасқан кірістірілген духовка бар болса, ол салқындататын желдеткішпен жабдықтылуы, ал байланыстыру шлангы толығымен металл болуы тиіс (мысалы, тот баспайтын болаттан жасалған майысатын газ шлангы). Байланыстыру шлангы духовканың жоғарғы панеліне және пісіру бетінің төменгі бөлігіне тимеуі тиіс.
- Майысқақ шлангы ол асхана жиһазының жылжымалы элементтерімен (мысалы, жылжымалы жәшіктермен) жанаспайтындай және бос, кең кеңістікте тұратындай етіп орналастыру қажет.



**Газ пісіру бетін қосқан соң, біріккен жерлердің тығыздығын тексеру керек.**



## Газбен қамтуға жалғауға арналған байланыстыру элементтері

**A** ISO7-1 R1/2 жалғау жүйесі

**B** Қалыңдығы 2 мм металл емес аралық қабат

**C** Сұйылтылған газға арналған түтік ұзартқышы

Жалғап болған соң конфоркалардың дұрыс жұмыс істеп тұрғандығын тексеріңіз. Газ айқын, біркелкі көк-жасыл жалынмен жануы тиіс. Егер жалын тұрақсыз болса, жіберу қуатының минималды деңгейін жоғарылатыңыз. Пайдаланушыны жанарғы батырмасын басқару тәсілі туралы ақпараттандырыңыз, сонымен қатар нұсқаулықты оқып шығыңыз.

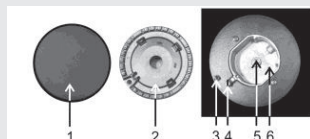
## Газдың басқа түріне қосу

- Жаңартуды, тек қана газ дистрибьюторының уәкілетті сарапшысы немесе өкілетті сервис орталығы жүзеге асыра алады!
- Аппаратты газдың басқа түріне қосу үшін, сізге пісіру бетін үстелдің жоғарғы тақтайынан шығару қажет болмайды.
- Қосу алдында аппаратты электр желісінен өшіріңіз және газдың келуін жабыңыз.
- Нақтылы жылу жүктемесі үшін орнатылған бүріккілерді газдың жаңа түріне арналған бүріккілеріне алмастырыңыз (бүріккілер кестесін қараңыз).
- Аппаратты сұйылтылған газға (пропан, бутан) қосу кезінде, ең төмен жылу жүктемесіне арналған реттеу бұрандасын түбіне дейін (бар салмақ түскенше) бұраңыз.
- Аппаратты табиғи газға қосу кезінде, ең төмен жылу жүктемесіне арналған реттеу бұрандасын ең төмен жылу жүктемесіне қол жеткізілгенге дейін, бірақ салмақ салудан 1,5 айналымнан аспайтындай, бұрап алыңыз.
- Қайта құруды аяқтаған кезде ескі кішкентай қалқаншаға құрылғыда жағылатын газдың жаңа сипаттамалары берілген жапсырманы жабыстырыңыз.
- Жұмысты аяқтаған кезде газ жалғанған жерлердегі жабдықтың герметикалық күйін тексеріңіз.

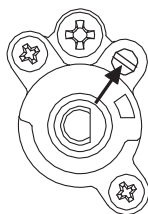
## Жанарғы (моделіне байланысты)

### Үлкен және кіші жанарғылар

1. Жанарғысының қақпағы
2. Жанарғы жамылғысының тасымалдаушысы бар жанарғы тәжі
3. Термоэлемент (кейбір модельдердегі жылу-электр қорғанышы бар жанарғыларда ғана)
4. Жағу білтесі
5. Сопло
6. Жанарғы тостағаны



## Орнатылатын элементтер



### Орнатылатын элементтерге қолжетімді болу үшін:

- Салмақ түсетін торды және тәжі бар жанарғы жамылғыларын шешіп алыңыз.
- Басқару клавиштерін тығыздауыштармен бірге шешіп алыңыз.

### Газ краны (модельге байланысты)

#### Екі жанарғысы бар модель

Екі жанарғысы бар модельді ең аз жылумен жүктемелеуге арналған реттеуші бұрандама.

# Соплолар кестесі – әйнек керамикалық пісіру беті

Газ түрі	Number Wobbe	Кіші жанарғы		Үлкен жанарғы	
		max	min	max	min
Табиғи газ Н Ws= 45,7+ 54,7 МДж/м³ Табиғи газ Е, Е+ Ws= 40,9+ 54,7 МДж/м³ G 20, p = 20 мбар	Нақтылы жылу жүктемесі (кВт)	1	0,36	3	0,76
	Шығыс (л/сағ.)	95,2	34,4	285,6	72,4
	Бүріккінің белгіленуі 1/100 мм	72X	•	128H3	•
	Бүріккі шифры	690771		438244	
Сұйытылған газ 3+, 3B/P Ws= 72,9+ 87,3 МДж/м³ G 30, p = 30 мбар	Nominal heat input (kW)	1	0,36	3	0,76
	Шығыс (л/сағ.)	72,7	26,2	218,1	55,3
	Бүріккінің белгіленуі 1/100 мм	50	24	85	33
	Бүріккі шифры	690780		690782	
Табиғи газ Н Ws= 45,7+ 54,7 МДж/м³ G 20, p = 13 мбар	Нақтылы жылу жүктемесі (кВт)	1	0,36	3	0,76
	Шығыс (л/сағ.)	95,21	34,4	285,64	72,4
	Бүріккінің белгіленуі 1/100 мм	85		145	
	Бүріккі шифры	690782	•	690779	•

- Ішіне орнатылған реттеу бұрандалары сұйытылған газға арналған. Табиғи (тұрмыстық) газ үшін оларды газ шығысына сәйкес орнату керек (салмақ салудан ең көбі 1,5 айналымға бұрап шығару).
- Жанарғылардың қуаты Hs газдың жоғары жылу мәндерін ескере отырып көрсетілген.

## Ескерту

Газдың басқа түріне қосқаннан кейін газдың қосылған түрі туралы деректері бар қазіргі жапсырманы (деректері бар тақтайшада) тиісті жаңа жапсырмаға ауыстырыңыз және біріккен жерлердің тығыздығын және аппараттың жұмыс істеуін тексеріңіз.

## Техникалық деректер

Түрі	4108
	<b>GC341UC</b>
Аппарат өлшемдері (биіктігі/ені/тереңдігі), (мм)	46/300/510
Электр қосу	230 V ~
Жұмыс кернеуі	230 V ~, 50 Hz
Газ жанарғылары	<b>A1 = Кіші жанарғы</b> <b>B = үлкен жанарғы</b>
Алдыңғы	1kW / A1
Артқы	3kW / B
Жанарғылар бірге (кВт)	4,0
Пісіру бетінің барлық газ жанарғылары Сұйытылған газ (г/сағ.)	290,8
Газға қосу сипаттамалары деректер кестесінің қасындағы жапсырмада көрсетілген:	G 20 – 20mbar
Газ желісіне қосу (оң жақта)	EN 10226 R1/2
Санаты	II2H3B/P
Класы	3

\* Ішіне салынатын аспаптың биіктігі - 64 мм.

АППАРАТТЫҢ ЖҰМЫС ІСТЕУІНЕ ӨСЕР ЕТПЕЙТІН  
ӨЗГЕРІС ЕНГІЗУ ҚҰҚЫҒЫН ӨЗІМІЗГЕ ҚАЛДЫРАМЫЗ.

Аспапты пайдалану жөніндегі нұсқаулықты сондай-ақ мына сайттан көруге болады: [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru) / < <http://www.gorenje.ru> / >









