

---

# gorenje

UA

Посібник користувача  
Інструкції з установлення  
Інструкція з переобладнання

BGH6xxA

BGH6xxB

BGR6xxA

BGR6xxB



**Використовувані піктограми:**



Важлива інформація



Поради



Під'єднання до газової мережі



Електричне з'єднання



Правильно



Неправильно

## **Правила техніки безпеки**

Безпечна експлуатація	4
Діти та особи з обмеженими можливостями	7

## **Посібник користувача**

Моделі	8
Опис	8
Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/20147	9
Підготовка до першого використання	10
Під час використання	10
Кухонний посуд	11
Регулювання	12
Приналежності	13
Положення конфорки	13
Очищення	14
«Увімк./вимк.» та індикатор залишкового тепла	16
Таблиця можливих проблем	17

## **Інструкції з установалення**

Правила техніки безпеки	18
Обслуговування	18
Підготовка до встановлення	19
Ущільнювальна стрічка	20
Під'єднання до газової мережі	21
Вбудовування приладу в кухонні меблі	21
Під'єднання та перевірка	21

## **Інструкція з переобладнання**

Інструкція з переобладнання	22
Таблиця переобладнання	22
Таблиця значень потужності (кВт-г/год.)	23
Насадки для переобладнання	23
Налаштування обвідних гвинтів	24
Перевірка герметичності та працездатності газової системи	25
Введення в експлуатацію	25
Перевірка працездатності	26

## **Вимоги щодо захисту довкілля**

Утилізація приладу та пакування	27
---------------------------------	----

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!

#### Безпечна експлуатація



- Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що стала наслідком нехтування інструкціями з безпеки та відповідними попередженнями.
- Гарантія не покриває пошкодження, спричинені неправильними під'єднанням, монтажем або експлуатацією.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Сам прилад та його деталі, що розташовані в зоні доступності для користувача, протягом роботи нагріваються. Не торкайтеся розігрітих деталей. Не давайте дітям молодше 8 років наближатися до приладу, якщо неможливо гарантувати неперервний нагляд за ними.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** небезпека пожежі: заборонено залишати будь-що на панелі.
- **УВАГА:** Процес приготування слід контролювати. Короткі процеси приготування слід контролювати безперервно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** приготування на варильній панелі страв, що містять жири або олію, без відповідного нагляду може призвести до небезпеки виникнення пожежі.
- **НІКОЛИ** не гасить вогонь водою. Замість цього слід вимкнути прилад і накрити джерело загоряння, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.
- У жодному випадку не готуйте фламбе під кухонною витяжкою. Високе полум'я може спричинити пожежу навіть тоді, коли кухонна витяжка вимкнена.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** використовуйте тільки ті засоби огороження для варильної панелі, які вбудовані в панель, виготовлені виробником панелі, що використовується, або вказані виробником панелі як придатні, в інструкції з її використання. Використання невідповідної огорожі може призвести до нещасних випадків.

- Варильна поверхня призначена виключно для приготування їжі. Пристрій не призначено для обігріву приміщень.
- Заборонено нагрівати закриті банки на варильній поверхні. Суттєве зростання тиску всередині банки призведе до її вибуху. При цьому ви можете отримати травми та (або) опіки.
- Заборонено накривати прилад тканиною або аналогічним покриттям. Якщо прилад ще не встиг охолонути або його не вимкнено, це може призвести до пожежі.
- Заборонено використовувати прилад в якості робочої поверхні. У цьому разі ви можете випадково увімкнути поверхню або розташувати сторонні предмети на приладі, що не встиг охолонути. Це може призвести до розплавлення, нагрівання чи загоряння зазначених предметів.
- Заборонено використовувати прилад, якщо температура навколишнього середовища менше 5° С.
- Не встановлюйте й не експлуатуйте прилад поза приміщенням.
- При першому увімкненні варильної поверхні може відчуватися специфічний запах. Це цілком нормальне явище. За належної вентиляції кухні запах незабаром зникне.
- Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Суворо заборонено знімати корпус приладу.
- Заборонено чистити варильну панель за допомогою пристроїв для пароструменевого очищення чи очищення під тиском.
- Керамічна верхня частина поверхні досить міцна, проте вона має певну границю міцності. Наприклад, падіння баночки зі спеціями чи гострого інструмента може призвести до пошкодження керамічної частини.



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** У разі розтріскування скла варильної панелі виконуйте такі вказівки:
  - негайно вимкніть усі конфорки та всі

електронагрівальні елементи й від'єднайте прилад від джерела живлення;

- не торкайтеся поверхні приладу;

- не користуйтеся приладом.

- **УВАГА:** Внаслідок роботи газової варильної панелі в приміщенні виділяються тепло, волога та продукти згорання. Під час роботи варильної панелі необхідно забезпечити достатню вентиляцію приміщення. Для цього рекомендується тримати отвори для природної вентиляції відчиненими або установити засоби примусової вентиляції (наприклад, кухонну витяжку).
- Протягом роботи поверхні та одразу після її вимкнення деталі конфорки мають дуже високу температуру. Не торкайтеся компонентів конфорки, а також уникайте потрапляння на них матеріалів без термостійких властивостей.
- Електричні нагрівальні елементи під час використання нагріваються до високих температур і після вимкнення деякий час залишаються гарячими. Під час приготування їжі й безпосередньо після нього не допускайте дітей до варильної панелі.
- У жодному випадку не слід охолоджувати розігріті кришки конфорок та решітки для посуду під холодною водою. Миттєве охолодження може призвести до пошкодження емалі.
- Не наближайте посуд до ручки або стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на два сантиметри. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.
- Завжди використовуйте підставки під каструлі та відповідний кухонний посуд.
- Завжди слід ставити каструлю на підставку. При розміщенні каструлі безпосередньо на кришці конфорки можуть виникати небезпечні ситуації.
- Алюмінієві деки та фольга не є відповідним кухонним посудом. Зазначені матеріали можуть в'їдатися у кришки конфорок та решітки для посуду.

- Для правильного функціонування варильної поверхні при збиранні компонентів конфорки слід обов'язково керуватися напрямними виступами. Переконайтеся, що решітки для посуду вирівняні між собою та розташовуються паралельно варильній поверхні. Лише в цьому випадку каструлі будуть стійкими при розташуванні на поверхні.
- Тримайте рукавиці чи рушники для духової шафи подалі від вогню.
- Заборонено використовувати для приготування їжі форми й деко для випікання.

### ***Діти та особи з обмеженими можливостями***



- Користуватися цим приладом можуть діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями і особи без відповідного досвіду та знань. При цьому за такими особами має здійснюватися неперервний нагляд. Окрім того, слід проінструктувати зазначених осіб на предмет безпечної експлуатації приладу та пересвідчитися, що вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з користуванням приладом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити чи обслуговувати прилад, якщо ви не можете забезпечити неперервний нагляд за ними.
- Не зберігайте речі, які можуть становити інтерес для дітей, в кухонній шафі, що розміщується над варильною поверхнею або позаду неї.
- Нагрівальні елементи та (або) конфорки розігріваються під час експлуатації та залишаються нагрітими деякий час після вимкнення пристрою. Слідкуйте за тим, щоб діти не наближалися до варильної поверхні протягом приготування їжі та безпосередньо після цього.

## Моделі

**Aa:**

Допоміжна конфорка

**Bb:**

Стандартна конфорка

**Cc:**

Велика конфорка

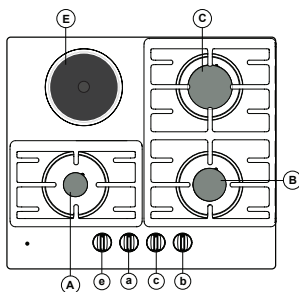
**Dd:**

Нагрівальний елемент  
Ø180 мм

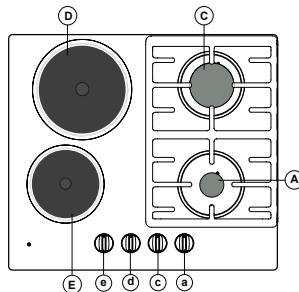
**Ee:**

Нагрівальний елемент  
Ø145 мм

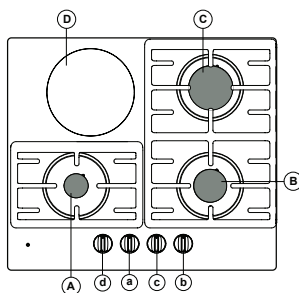
**BGH6xxA**



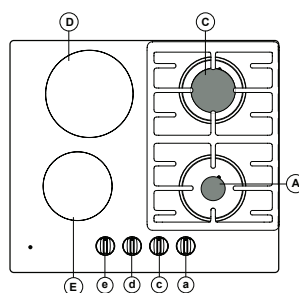
**BGH6xxB**



**BGR6xxA**



**BGR6xxB**



## Опис

### Газова конфорка

G20 / 20 мбар			
	Конфорка	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Допоміжна конфорка	1,00 кВт	1,00 кВт
Bb	Стандартна конфорка	1,80 кВт	
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт	3,00 кВт

G30 / 30 мбар			
	Конфорка	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Допоміжна конфорка	1,05 кВт / 76 г/год.	1,05 кВт / 76 г/год.
Bb	Стандартна конфорка	1,80 кВт / 130 г/год.	
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт / 216 г/год.	3,00 кВт / 216 г/год.



G30 / 50 мбар				
	Конфорка	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB	Саудівська Аравія
Aa	Допоміжна конфорка	1,05 кВт / 76 г/год.	1,05 кВт / 76 г/год.	76 г/год.
Bb	Стандартна конфорка	1,90 кВт / 137 г/год.		130 г/год.
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт / 216 г/год.	3,00 кВт / 216 г/год.	216 г/год.

**Електричний нагрівальний елемент**

	Номінальна потужність (максимальна потужність нагріву) [Вт]				
	Нагрівальний елемент	BGH6xxA	BGH6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Dd	ø 180 мм		2000	1800	1800
Ee	ø 145 мм	1500	1500		1200

**Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/20147**

Характеристики згідно з EN60350-2 (G20 — 20 мбар)

Позначення моделі		BGH6xxA	BGH6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Тип варильної панелі		Комбінована газово-електрична варильна панель			
Кількість електричних нагрівальних елементів		1	2	1	2
Технологія роботи електричних нагрівальних елементів		Монолітна панель		Інфрачервоні нагрівальні елементи	
Діаметр електричного нагрівального елемента	Великий нагрівальний елемент:		ø 180 мм		ø 180 мм
	Малий нагрівальний елемент:	ø 145 мм	ø 145 мм	ø 180 мм	ø 145 мм
Споживання енергії на кг (електричний нагрів)	Великий нагрівальний елемент:		193,6 Вт*год./кг	182,9 Вт*год./кг	189,7 Вт*год./кг
	Малий нагрівальний елемент:	184,3 Вт*год./кг	190,4 Вт*год./кг		189,9 Вт*год./кг
Кількість газових конфорок		3	2	3	2
Енергоефективність газової конфорки (EE газової конфорки) у %	Стандартна конфорка:	58,8		58,8	
	Великий пальник:	56,3	56,3	56,3	56,3

## Підготовка до першого використання

### **BGH6xxA/B:**

- Увімкніть електричні нагрівальні елементи на максимальній потужності (**без посуду**) на 3–5 хвилин. Внаслідок цього покриття на елементах сформує міцний захисний шар. Під час першого нагрівання може виділятися певна кількість диму.

### **BGR6xxA/B:**

- Нагрівальні елементи варто витирати вологою серветкою.
- Увімкніть електричні нагрівальні елементи на максимальній потужності (**без посуду**) на 3–5 хвилин.

## Під час використання

### **BGH6xxA/B**

- Колір деталей з нержавіючої сталі навкруги нагрівальних елементів під час приготування їжі може змінитися.



**Після вимкнення електричних нагрівальних елементів вони можуть залишатися гарячими ще деякий час. Уникайте контакту з нагрівальними елементами до повного їх вистигання.**

### **BGR6xxA/B:**

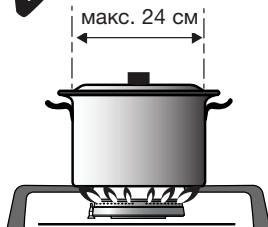
- Температура нагрівальних елементів контролюється їх періодичним увімкненням і вимкненням. Увімкнений нагрівальний елемент позначено червоним кольором. Якщо встановити режим слабкого нагрівання, елемент буде вимикатися частіше і на більш тривалий час.



**Після вимкнення електричних нагрівальних елементів вони можуть залишатися гарячими ще деякий час. Високу залишкову температуру елемента позначає спеціальний індикатор. Уникайте контакту з нагрівальними елементами до повного їх вистигання.**

## Кухонний посуд

### Газова конфорка



### Електричні нагрівальні елементи



### BGH6xxA/B і BGR6xxA/B

- Відстань між ручками керування та посудом повинна бути не меншим за 1 см.
- Посуд не повинен виходити за габарити варильної панелі.
- Нижня поверхня посуду і електричні нагрівальні елементи повинні бути чистими і сухими, щоб забезпечувалася ефективна теплопередача. Недотримання цієї умови може спричинити ушкодження варильної панелі.
- В разі використання посуду, виготовленого з вогнетривкої або теплостійкої кераміки або скла дотримуйтесь інструкцій виробника посуду.
- В посуді повинна завжди бути достатня кількість рідини. Якщо нагрівати пустий посуд, це може спричинити її перегрівання та ушкодження самого посуду і варильної панелі.

## BGR6xxA/B

- Не рекомендується використовувати посуд з грубим дном, тому що він може подряпати робочу поверхню.
- Пісок (наприклад з немитих овочів) може подряпати робочу поверхню.
- Не рекомендується перетягувати посуд робочою поверхнею, тому що ви можете подряпати її.
- Робоча поверхня панелі є монолітною, але не є стійкою до точкових ударів. Варто уникати падіння гострих і важких об'єктів на робочу поверхню, тому що вони можуть пошкодити її.
- Цукор і солодкі харчі можуть сильно пошкодити склокерамічну робочу поверхню. Щоб уникнути цього, негайно усуньте їх з робочої поверхні шкребком, навіть якщо варильна панель ще не вистигла.
- Готувати харчі на варильній поверхні в тонкому алюмінієвому посуді, фользі та пластиковому посуді заборонено. Ці матеріали можуть розплавитися й пошкодити варильну панель.

## Регулювання

**BGN6xxA/B і**

**BGR6xxA/B**

**Управління**

**газовими**

**конфорками**

(1) Натисніть

(2) Поверніть

ліворуч +

утримуйте

(3) Натисніть

та утримуйте

протягом 3 секунд

**BGN6xxA/B**

**Керування**

**електричними**

**нагрівальними**

**елементами**

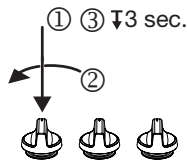
**BGR6xxA/B**

**Керування**

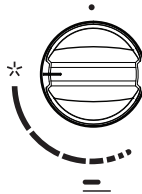
**електричними**

**нагрівальними**

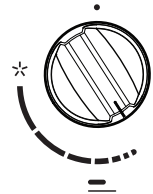
**елементами**



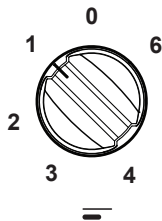
велике полум'я



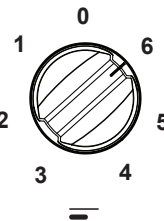
налаштування  
малого полум'я



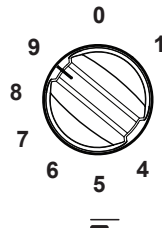
налаштування  
малого полум'я



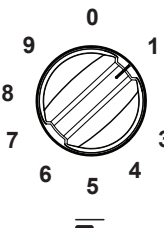
велике полум'я



велике полум'я

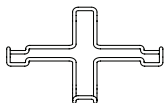


налаштування  
малого полум'я

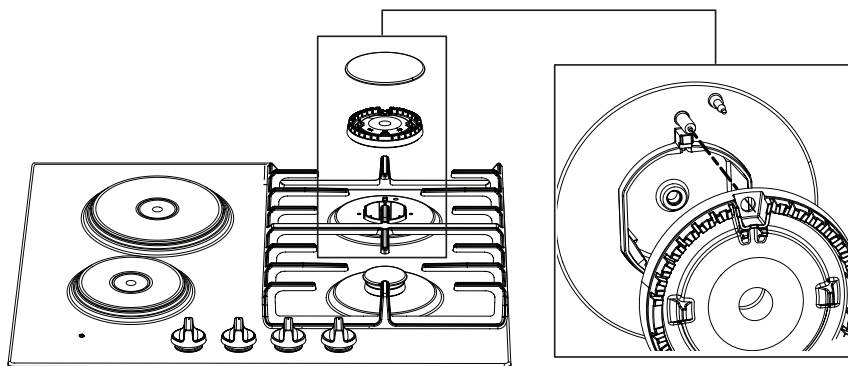


***Приналежності***

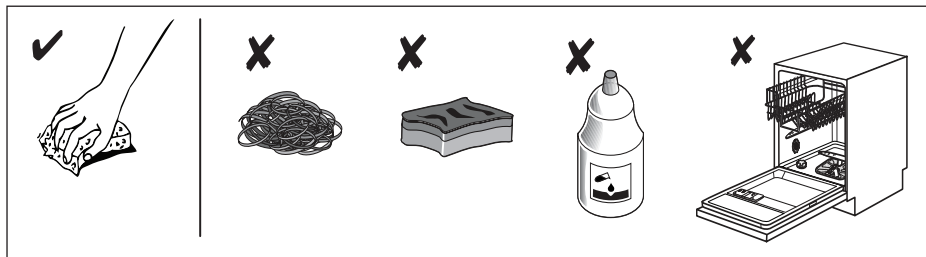
*Підходить для  
допоміжної  
конфорки:*



***Положення конфорки***



## Очищення



Рекомендуємо чистити пристрій після кожного використання. Це допоможе уникнути ушкодження скляної поверхні залишками харчових продуктів.

### ВGN6xxA/B

#### Щоденне чищення

- Для чищення зони навкруги нагрівальних елементів застосовуйте теплу воду і невелику кількість засобу для миття посуду. Перед цим за допомогою губки потрібно усунути стійкі забруднення.

#### Сильно забруднені електричні нагрівальні елементи

- Забруднені нагрівальні елементи необхідно очищати відразу ж після використання, після їх вистигання. Якщо нагрівальні елементи забруднені не сильно, їх достатньо протерти вологою серветкою, змоченою водою та засобом для миття посуду. Якщо нагрівальні елементи забруднені сильно, застосовуйте сталеву мочалку (дротяну щітку), змочену засобом для миття посуду. Після очищення нагрівальні елементи необхідно протерти насухо.
- Рідини, що містять сіль, рідина, що виплеснулася з посуду під час приготування їжі й атмосферна волога можуть пошкодити нагрівальні елементи. Тому нагрівальні елементи необхідно витирати насухо.

#### Технічне обслуговування

- Для технічного обслуговування нагрівальних елементів припускається застосовувати машинні оливи низької в'язкості або спеціальні засоби для чищення і догляду за нагрівальними елементами. Застосовувати вершкове масло, сало або інші подібні харчові речовини заборонено. Якщо нагрівальний елемент ще не зовсім вистиг, засіб буде проникати в пори швидше.

## **BGR6xxA/B**

### **Щоденне чищення**

1. Для очищення нагрівальних елементів застосовуйте вологу серветку і м'який засіб для чищення (наприклад засіб для миття посуду).
2. Витріть пристрій насухо паперовим рушником або тканинною серветкою.

### **Сильно забруднене скло**

1. негайно усуньте залишки харчів, жир, що пригорів, цукор або стійкі забруднення з керамічної поверхні варильної панелі за допомогою шкребка, навіть якщо панель ще не вистигла! Цукор та інші харчі можуть пошкодити склокерамічну поверхню панелі.
  - Шкребок потрібно розташовувати під кутом 45°–60° відносно поверхні. Акуратно притисніть його до скла та зворотно-поступальними рухами очистіть поверхню. Пластикова рукоятка шкребка (присутня в деяких моделях) не повинна торкатися гарячої поверхні нагрівального елемента.
  - Заборонено притискати шкребок перпендикулярно до поверхні.
  - Заборонено шкрябати поверхню гострими кінцями шкребка. Це може спричинити появу подряпин на поверхні скла.
2. Після усунення стійких забруднень з поверхні скла очищення проводити відповідно до рекомендацій щодо щоденного чищення.
3. Якщо вас не задовольнив результат, наведені вище дії можна виконати кілька разів.



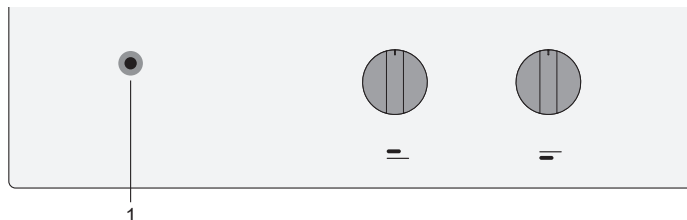
**Не рекомендується застосовувати абразивні засоби для чищення, тому що вони здатні подряпати поверхню.**

**Заборонено застосовувати для чищення пристрою сталеві мочалки, дротяні щітки й інші гострі предмети**

**Після приготування їжі варильна панель може залишатися гарячою! Не торкайтеся її поверхні. Якщо необхідно почистити панель відразу ж після приготування їжі, рекомендується використовувати захисні рукавички.**

## «Увімк./вимк.» та індикатор залишкового тепла

**BGH6xxA/B:**



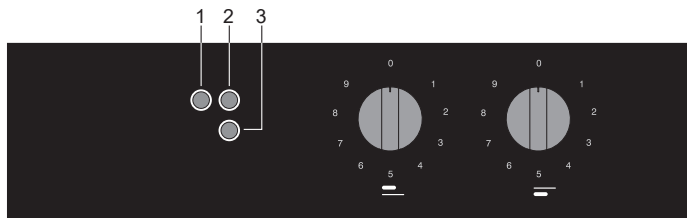
### 1. Індикатор «Увімк./вимк.»:

вказує на те, що один або кілька нагрівальних елементів увімкнені.



**Обережно!** Якщо нагрівальний елемент вимкнений, індикатор «Увімк./вимк.» теж вимкнеться. Але після вимкнення електричних нагрівальних елементів вони деякий час залишаються гарячими. **Якщо в цей час торкнутися гарячих елементів, можна отримати опік.**

**BGR6xxA/B:**



### 1. Індикатор «Увімк./вимк.»:

вказує на те, що один або кілька нагрівальних елементів увімкнені.

### 2. Індикатор залишкового тепла заднього нагрівального елемента:

вказує на те, що задній нагрівальний елемент (ще) є гарячим.

### 3. Індикатор залишкового тепла переднього нагрівального елемента:

вказує на те, що передній нагрівальний елемент (ще) є гарячим.



**Обережно!** Якщо торкнутися гарячих елементів, можна отримати опік.



## Таблиця можливих проблем

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

Що сталося...?	Можлива причина	Що робити?
Пальник не горить. Полум'я нерівномірне або нестабільне.	Полум'я нерівномірне через неправильне налаштування потужності газового потоку.	Необхідно, щоб спеціаліст перевірів газопровід!
Полум'я пальників раптово змінюється.	Неправильно зібрані частини кухонної плити.	Зберіть пальник правильно.
Запалювання пальника займає більше часу.	Неправильно зібрані частини кухонної плити.	Зберіть пальник правильно.
Полум'я гасне відразу після загоряння.	Ручка натиснута занадто слабо або її швидко відпустили.	Тримайте ручку натиснутою довше.
Решітка втратила колір поблизу пальника?	Це часте явище, яке трапляється під дією високої температури.	Очистіть решітку за допомогою мийного засобу для догляду за металом.
Електропостачання переривається?	Міг перегоріти запобіжник.	Перевірте запобіжник у розподільному блоці й замініть його, якщо він перегорів.
Електропідпал пальників більше не працює?	Між свічкою та пальником є їжа або залишки мийних засобів.	Відкрийте і ретельно очистіть отвір між свічкою і пальником.
Кришка пальника виглядає непривабливо.	Регулярне забруднення.	Очистіть кришку пальника за допомогою мийного засобу для догляду за металом.
Під час першого застосування панелі відчувається легкий запах.	Новий пристрій прогрівається.	Це нормальне явище. Запах за деякий час зникне. Провітріть кухню.



Візит фахівця сервісної служби протягом гарантійного терміну буде платним, якщо прилад не функціонує через неправильне використання. Зберігайте цю інструкцію в тому місці, де її можна завжди легко знайти; якщо ви передаєте прилад іншій людині, ви повинні також повинні передати інструкцію.



Якщо це не допомогло, незважаючи на дотримання вищевказаних інструкцій, зверніться до авторизованого фахівця сервісної служби. На усунення будь-яких помилок або гарантійних випадків унаслідок неправильного підключення або використання приладу гарантія не поширюється. У таких випадках витрати на ремонт покриває користувач.

## Правила техніки безпеки



- Під'єднання цього приладу може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація.
- Перед установленням переконайтеся, що умови місцевого розподілення (напруга, частоти, природа й тиск газу), а також регулювання приладу сумісні.
- Цей прилад слід заземлити.
- Напруга, частота, потужність, тип газу та країну, для якої спроектовано прилад, зазначено на його таблиці.



- Електричне з'єднання має відповідати державним та місцевим нормам.
- Настінна розетка та штепсель мають завжди залишатися в зоні безпосереднього доступу.
- Якщо стаціонарний прилад не має мережевого шнура і вилки — або інших засобів для відключення від мережі живлення — з розмиканням контактів на всіх полюсах, які забезпечують повне відключення при умовх перенапруги категорії III, засоби для відключення повинні бути передбачені у фіксованій проводці відповідно до правил монтажу електроустановок. Використання багатополісного вимикача з відстанню між контактами не менше 3 мм, установленого на кабелі живлення, задовольнить цю вимогу.
- З'єднувальний кабель має вільно звисати, не проходячи безпосередньо через шухляду.



- Газове з'єднання 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (для Франції 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228).
- Газове з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів Див. технічні дані газу на етикетці на приладі.
- Цей пристрій не підключений до пристрою видалення продуктів згоряння. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм і правил установлення.
- Особливу увагу слід звернути на відповідні вимоги щодо вентиляції.
- Наша компанія рекомендує з'єднувати газову варильну поверхню через фіксовану трубу. Також дозволене з'єднання за допомогою безпечного гнучкого шлангу.
- Труба, що розміщується позаду духової шафи, має бути цільнометалевою.
- Уникайте згинання безпечного шланга. Він також не має контактувати із рухомими частинами кухонних меблів.
- Клапан подачі газу має завжди розташовуватися в зоні безпосереднього доступу користувача.
- Встановлюйте варильну поверхню виключно на пласкій робочій поверхні.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу мають витримувати дію тепла до температури щонайменше 85° С. Хоча сам прилад і не нагрівається, тепло від гарячої каструлі може призвести до спотворення кольорів чи деформації стінки.
- Розташований нижче кухонний елемент має бути обладнаний горизонтальною полицею на відстані 15 см від нижньої поверхні варильної панелі. Проміжок між полицею та варильною панеллю повинен бути пустим та не може використовуватися для зберігання посуду.

## Обслуговування

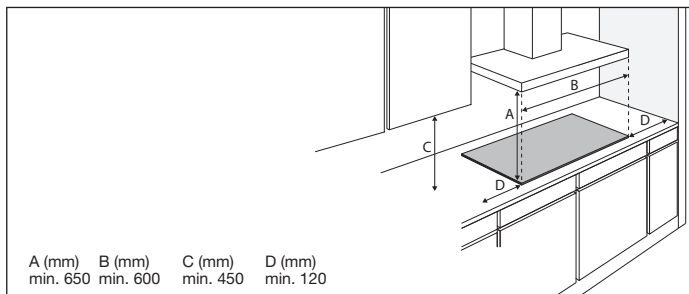


- Несправні деталі слід замінювати виключно оригінальними деталями. Гарантія відповідності вимогам безпеки поширюється компанією-виробником виключно на оригінальні деталі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, фахівець її сервісної організації або кваліфіковані належним чином фахівці.

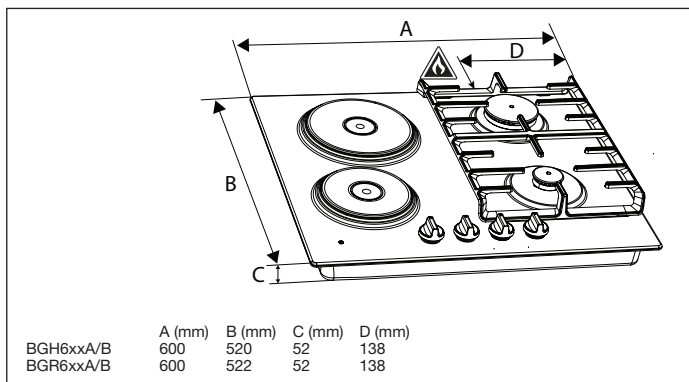
# ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

## Підготовка до встановлення

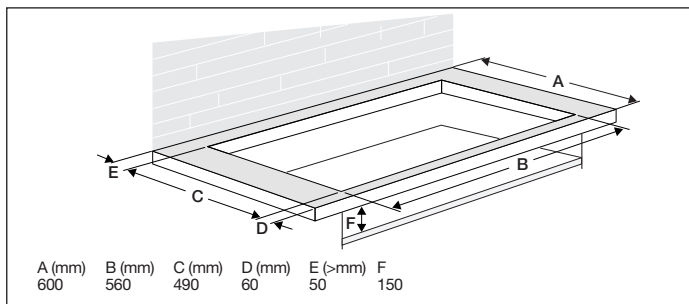
**Вільний простір  
навколо приладу:**



**Розміри приладу:**



**Установчі  
розміри:**

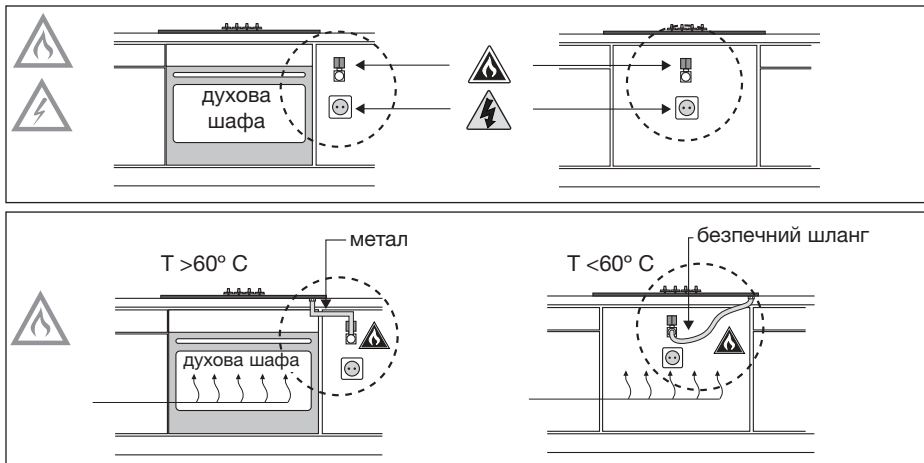


**Обережно:**

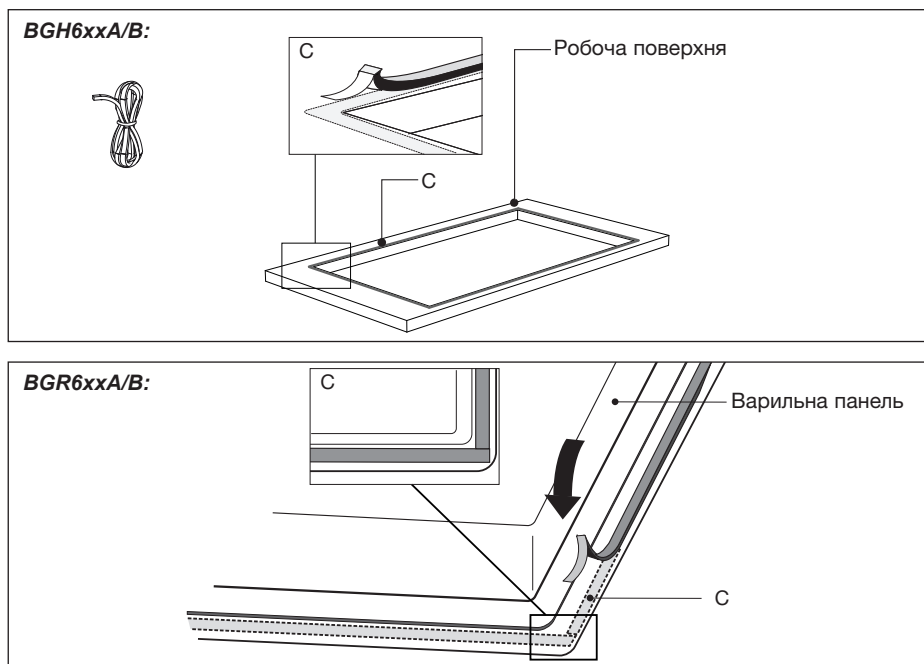
Розташований нижче кухонний елемент має бути обладнаний горизонтальною полицею на відстані 150 мм від нижньої поверхні варильної панелі. Проміжок між полицею та варильною панеллю повинен бути пустим та не може використовуватися для зберігання посуду.

# ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

## Доступність

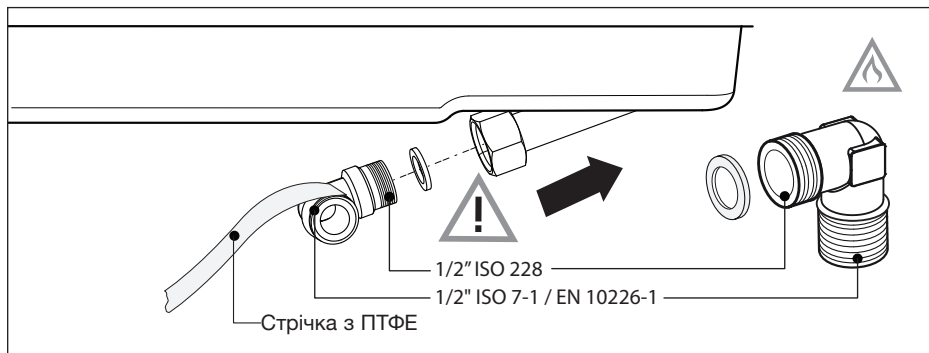


## Ущільнювальна стрічка

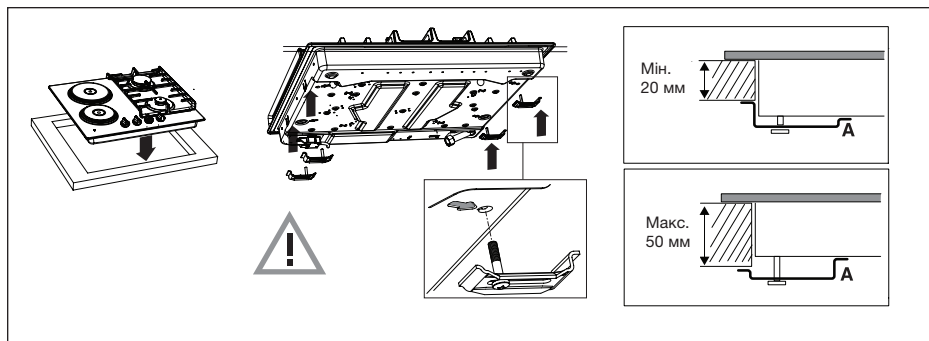


# ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ

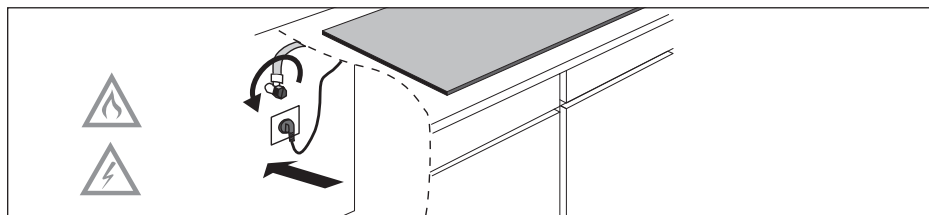
## Під'єднання до газової мережі



## Вбудовування приладу в кухонні меблі



## Під'єднання та перевірка



Перевірте з'єднання на герметичність.

# ІНСТРУКЦІЯ З ПЕРЕОБЛАДНАННЯ

## Інструкція з переобладнання



### Налаштування для використання іншого типу газу!

**Увага!** Виконання цих дій некваліфікованим працівником може призвести до небезпечних ситуацій. Постачальник не несе відповідальності за наслідки (виникнення небезпечної ситуації та (або) заподіяння шкоди людям чи майну) неналежного виконання вказівок, що містяться в цій інструкції, технічними фахівцями, які не є його співробітниками. Непрямі збитки, заподіяні внаслідок некваліфікованого виконання цих вказівок, не відшкодовуються.

За допомогою цього набору для переобладнання вашу газову плиту можна переобладнати для різних типів газу.

Див. таблицю переобладнання.

### Таблиця переобладнання

Тип газу	Тиск, мбар	Модифікація	Допоміжна конфорка	Стандартна конфорка	Велика конфорка
			насадка	насадка	насадка
G20	20	-	72	97	128
Переобладнання з газу G20 / 20 мбар на:					
G20	13	Заміна насадок та нерегульований перепуск	84	115	145
G25	20	Заміна насадок та нерегульований перепуск	77	105	134
G30/ G31	28- 30/37	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3А)	50	65	85
G150	8	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3С)	145	200	290
G30	50	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3А)	43	60	75

Тип газу	Тиск, мбар	Модифікація	Допоміжна конфорка	Стандартна конфорка	Велика конфорка
			насадка	насадка	насадка
G30	30	-	50	65	85
Переобладнання з газу G30 / 30 мбар на:					
G20	20	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3С)	72	97	128

# ІНСТРУКЦІЯ З ПЕРЕОБЛАДНАННЯ

## Таблиця значень потужності (кВт-г/год.)

	G20 13 мбар	G25 20 мбар	G30-G31 28-30/37 мбар	G30 50 мбар	Саудівська Аравія G30 50 мбар	G150 8 мбар
Допоміжна конфорка	1,05	1,05	1,05/76	1,05/76	76 г/год.	1,10
Стандартна конфорка	1,95	1,95	1,80/130	1,90/137	130 г/год.	1,85
Велика конфорка	3,10	3,10	3,00/216	3,00/216	216 г/год.	3,00

### Вміст комплекту для переобладнання

- Насадки для пальників і (якщо це можливо) обвідні гвинти для газових кранів.
- Етикетка зі зміненими характеристиками газу й налаштування.

### Необхідні інструменти:

- T1 Торцевий гайковий ключ (7 мм)
- T2 Пласка викрутка (4 мм)
- T3 Пасатижі
- T4 Спрей для перевірки на герметичність

## Насадки для переобладнання

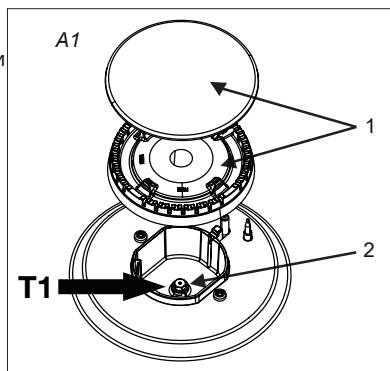


**Зверніть увагу!** Прилад слід від'єднати від джерела живлення. Не допускайте пошкодження робочої поверхні. Кладіть деталі приладу на захищену основу.



Для переходу на інший тип газу слід замінити сопла. Значення також вказані на соплі.

1. Заберіть решітку для посуду, головки пальника, коронки та кришки (див. рис. А1). Потягніть ручки регулювання вертикально вгору.
2. Використовуйте накидний ключ (Т1), щоб зняти старі сопла й встановити нові всередину чашок пальників (див. рис. А1).



# ІНСТРУКЦІЯ З ПЕРЕОБЛАДНАННЯ

## Налаштування обвідних гвинтів

Залежно від типу газу, на який буде переобладнано прилади, є два способи налаштування обвідних гвинтів.

Див. стовпчик «Модифікація» в таблиці переобладнання. Він містить інформацію про те, чи потрібно вкрутити регулювальні гвинти повністю (дія 3А нижче), замінити їх іншими обвідними гвинтами (дія 3В нижче) або відрегулювати відповідним чином (дія 3С нижче).

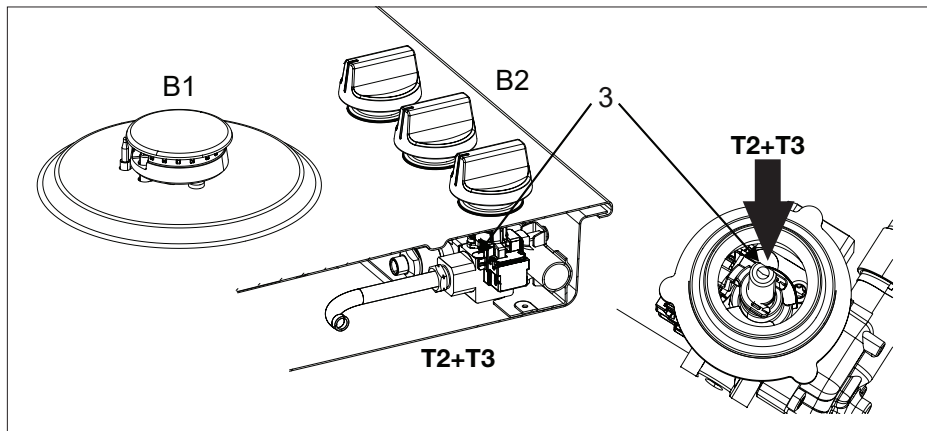
Значення також вказані на верхній частині обвідних гвинтів.

До обвідних гвинтів можна дістатися з верхньої частини варильної панелі після зняття ручок (В1 та В2).

3А. Закрутіть обвідні гвинти (3) на всі газові крани за допомогою пласкої викрутки (Т2).

3В. Відкрутіть обвідні гвинти за допомогою пласкої викрутки (Т2) й пасатижів (Т3). Установіть нові обвідні гвинти за допомогою пасатижів і закрутіть обвідні гвинти всіх газових кранів за допомогою пласкої викрутки.

3С. Налаштуйте положення обвідних гвинтів (3) усіх газових кранів за допомогою пласкої викрутки (Т2), щоб забезпечувалося стабільне горіння конфорок з мінімальною витратою газу. Перевірте стабільність горіння для холодної й гарячої конфорки.





# ІНСТРУКЦІЯ З ПЕРЕОБЛАДНАННЯ

## Перевірка герметичності та працездатності газової системи

Підключіть прилад до джерела газопостачання та перевірте його на герметичність за допомогою спеціального спрею.

1. Заглушіть отвір форсунки.
2. Відкрийте газовий кран.

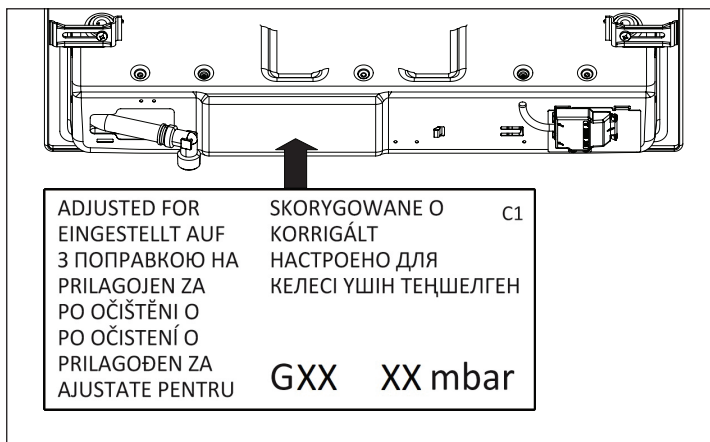


**Увага!** Натисніть та відчиніть кран, щоб обійти та пригнітити захисний електромеханічний пристрій.

3. Розпиліть спрей для випробування на герметичність на всі газові з'єднання й перевірте їх на герметичність.
4. Повторіть дію для кожної конфорки.

## Введення в експлуатацію

1. Установіть на місце ручки, деталі конфорок та решітки для посуду.
2. Перевірте, чи під'єднано прилад до джерела газу належного типу й тиску.
3. Відкрийте вентиль газопостачання.
4. Вставте вилку в розетку.



## **Перевірка працездатності**

1. Запаліть конфорки.
2. Перевірте, чи профіль полум'я є нормальним, рівномірним і стабільним для повного співвідношення:
  - Перевірте, чи полум'я не згасає в режимі повільного вогню;
  - Перевірте, чи немає зриву полум'я в режимі максимального вогню;
  - Під час роботи не повинно бути довгих жовтих язиків полум'я.
3. Прикріпіть етикетку зі зміненими характеристиками газу й налаштуваннями на стару етикетку зі старими характеристиками (знизу приладу поблизу місця підключення газу).

## Утилізація приладу та пакування

Під час виготовлення цього приладу використовувалися екологічно безпечні матеріали.

Упаковка приладу придатна для переробки. Для повторного використання придатні такі матеріали:

- картон;
- папір;
- поліетиленова плівка (ПЕ);
- полістирол, що не містить фреонів (спінений полістирол);
- поліпропіленова стрічка (ПП).

Ці матеріали необхідно утилізувати в екологічно безпечний спосіб та відповідно до чинного законодавства.



На вимогу щодо окремого збору побутових електроприладів вказує зображення перекресленого сміттевого ящика.

Це означає, що після закінчення терміну експлуатації цей прилад не можна викидати разом із побутовими відходами. Його необхідно здати до спеціального муніципального пункту роздільного збору відходів або передати роздрібному продавцю, який надає такі послуги. Окрема утилізація побутових приладів на кшталт цієї варильної панелі дає змогу уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, а також піддати переробці матеріали, з яких вони складаються, що призводить до значного заощадження енергії та ресурсів.



**Зверніть увагу! Не викидайте ушкоджену склокерамічну панель в сміттєвий бак для скла, віднесіть її в місцевий центр з утилізації відходів.**



### Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наша продукція відповідає вимогам чинних Європейських директив, розпоряджень і правил, а також зазначених стандартів.

**Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o.**

Адреса: Partizanska 12, 3320 Velenje, Slovenia (Словенія)

Телефон: +386 (0)3 899 10 00

Факс: +386 (0)3 899 28 00

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

**gorenje**



797186

uk (06-19)