

gorenje

EN Instructions for use, mounting and connection

PL Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączeni

RO Instrucțiuni de utilizare, montare și conectare



Integrated gas hob

Gazowa płyta grzejna do zabudowy

Cuptorul integrat cu funcționare pe baza de gaz

4106...

4107...



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.

Safety precautions	3
Description of the appliance	5
Gas burner control	6
Cleaning and maintenance	9
Troubleshooting guide.....	11
Installation instructions	12
Connecting the cooktop to the power mains.....	14
Gas connection	16
Nozzle chart - glas ceramic hob.....	19
Technical information	20

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.

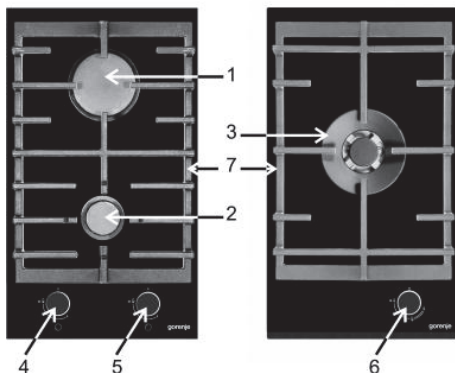
Special warning for glass ceramic hob

- 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. Double burner (Wok)
4. Front burner control button
5. Rear burner control button
6. Control button of the double burner
7. Cast iron cooking grating



Control buttons

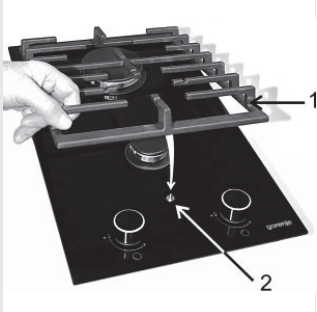
Twin burner model

		Gas faucet closed
		High power
		Low power

Single – Double burner (WOK)

		Gas faucet closed
		High power - inner burner circle
		Low power - inner burner circle
		High power - inner, intermediate and exterior burner circle
		Low power - inner, intermediate and exterior burner circle

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.

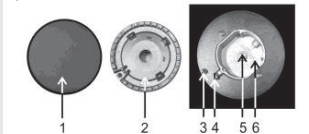
Put the utensils on the cooking grating without impact!

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!

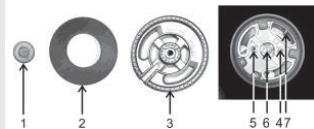
a)



a) 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

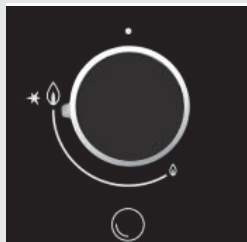
b)





b) Double burner (wok) - certain models only

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





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).

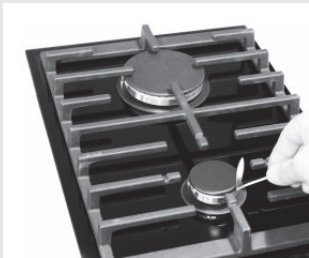
Models with one double burner (WOK):

- Cooking burners are controlled with relevant burner buttons. These are marked with small flame and large flame symbols (see section 'Description of the appliance').
- Turn the knob to the left over the large flame position for the interior burner section  to the small flame of the interior burner section . Here the knob needs to be pushed in order to turn it to the large flame position of the interior, intermediate and exterior burner section  and further to the position of small flame for the interior, intermediate and exterior burner section  then turn it back. Working position is between the large and the small flame symbol.

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

Burner type	Dish diameter
Large (3kW)	220 - 260mm
Auxiliary (1 kW)	120 - 180mm
Double (WOK) – interior flame (1kW)	120 - 180mm
Double (WOK) – all flame (4,5kW)	220 - 280mm

- 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.



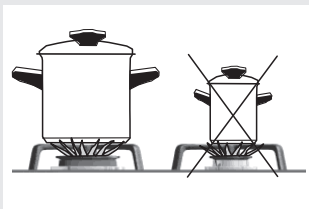
- If the ignition device is out of order (power failure or humidity), use a match or a lighter to ignite the gas. Keep the button pressed for approximately 10 seconds after ignition to stabilize the flame.
- After that you can set the burning power between high and low position to suit your cooking requirements. 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 .

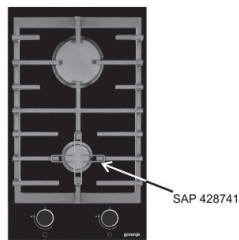
Cookware



- 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.

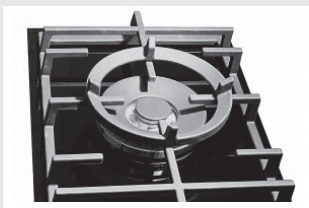
Grating for small pots

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



Wok accessory (for the double burner (Wok))

- Use the extension when preparing food in a Wok.
- Place the extension over the burner grid support.



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.

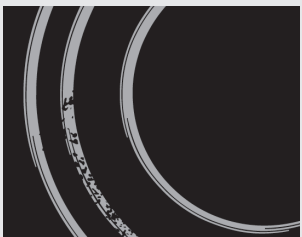
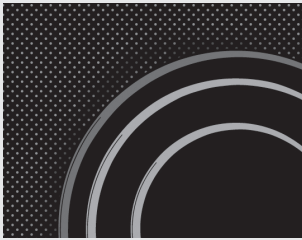
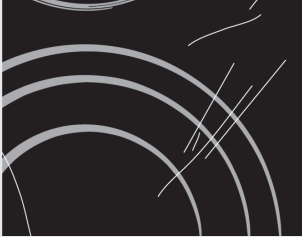
Cooktop burners

- 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



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:

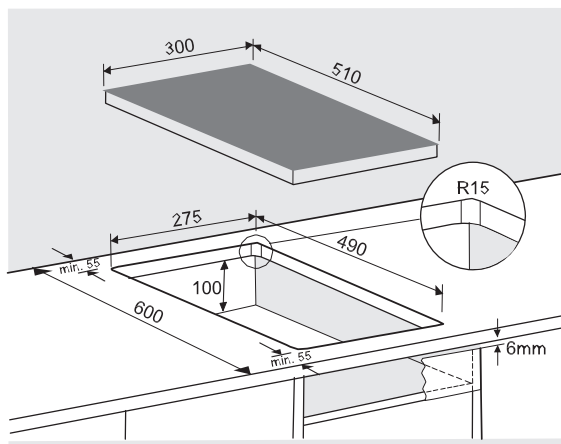
Fault	Cause	Remedy
Burner flame is not steady.	Wrong setting of gas.	Expert should set the gas escape properly!
Burner flame suddenly changes.	Incorrect assembly of burner components.	Assemble the burner components correctly!
Ignition of burners takes excessively long.	Incorrect assembly of burner components.	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

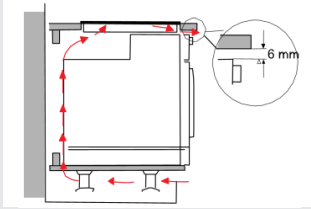
Caution!

- 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

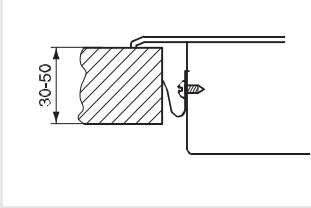


- The appliance may be installed in any worktop with a thickness from 30 mm to 50 mm.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 150 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored 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.

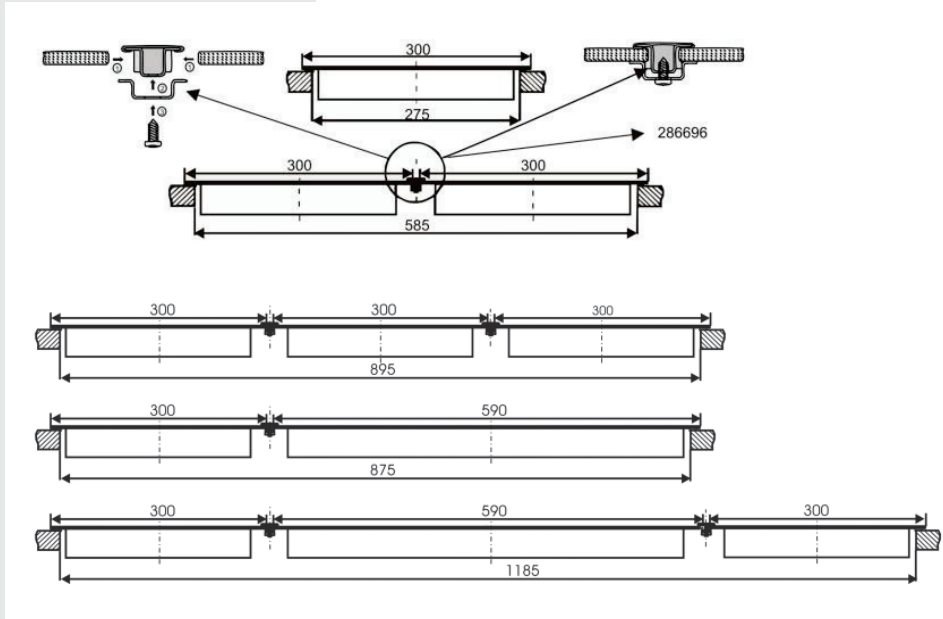
Installation procedure



- 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, 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 (⏚).

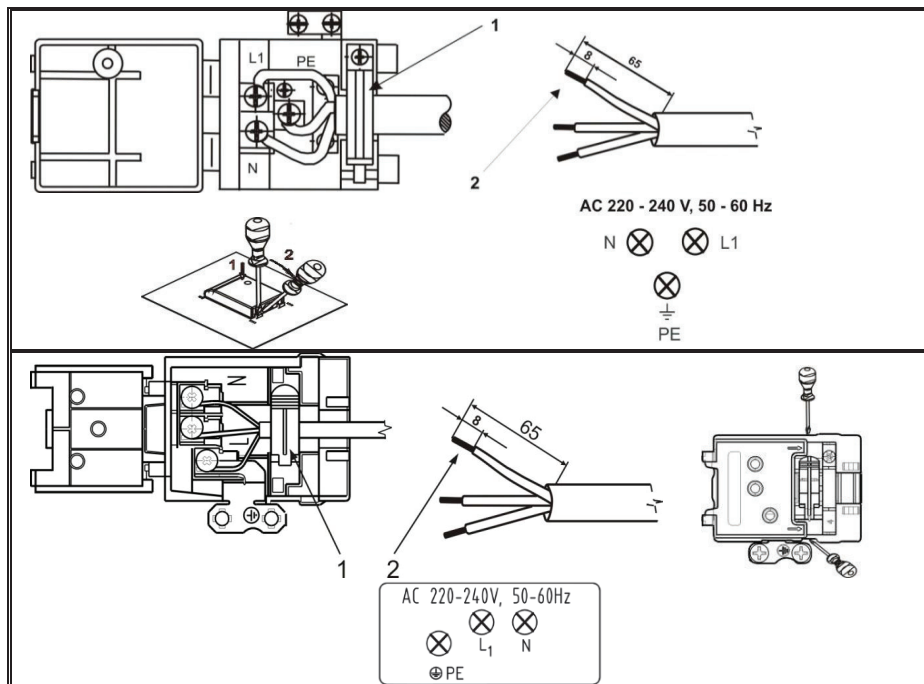
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation diagram

- 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 3x1,5 with yellow-green earthing cable;
- PVC insulated connection cables, model H05 VV-F 3x1,5 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

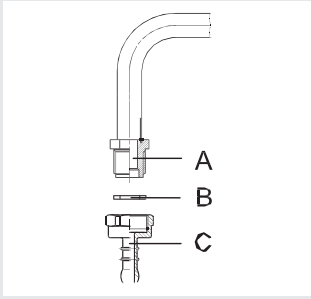
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment 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

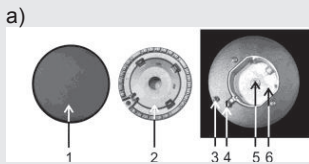
After connection check proper functioning of burners. Gas must burn with clearly displayed blue-green flame hubs. If the flame is not stable, increase minimum power setting. Instruct the user in regard to burner button controls and read the instructions or use together.

Conversion to another type of gas

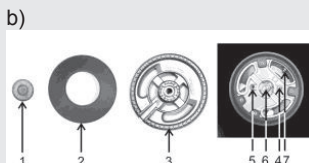
- The conversion may be performed only by the expert, authorized by the gas distributor or authorized service!
- For the conversion procedure the appliance need not be pulled out from its location.
- Before starting to work on conversion, disconnect the appliance from the mains and shut the gas inlet 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



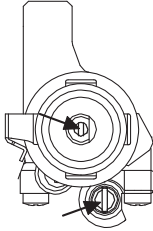
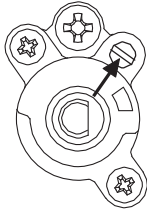
- a)
1. Burner crown cap
 2. Burner crown with burner cap support
 3. Thermal probe (thermally protected burners only, only certain models)
 4. Ignition plug
 5. Nozzle
 6. Bowl of the burner



Double burner (wok) - certain models only

- b)
1. Burner cup WOK
 2. Burner crown cap
 3. Burner crown with burner cap support
 4. Thermal probe (thermally protected burners only, only certain models)
 5. Ignition plug
 6. Nozzle
 7. Nozzle

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.

One double burner (wok)

Minimum heat input setting screw for one double burner model:

Gas faucet thread holds the minimum heat power setting screw for interior burner.

The side is fitted with the minimum heat power setting screw for exterior burner.

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 ³	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 ³ 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 ³ 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	

Type of gas		Double (WOK) burner			
		max		min- interior flame	min - in- termediate and exte- rior flame
Number Wobbe					
Natural gas H Ws= 45,7+54,7 MJ/m ³	Nominal heat input (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consumption (l/h)	76,2/400,2		34,3	181,0
Natural gas E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m ³ G 20, p = 20 mbar	Nozzle mark (1/100mm)	70H1	147H3	•	•
	Nozzle code	438921	438922		
Liquid gas 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m ³ G 30, p = 30 mbar	Nominal heat input (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consumption (g/h)	58,2/305,6		26,2	138,3
	Nozzle mark (1/100mm)	44	95	27	66
	Nozzle code	438974	438975		

- 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).
- ** Double burner has three nozzles. Left column nozzle must be fitted to the center of the burner, while the right column nozzle must be fitted at the side of the burner (1 pieces).
- 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

Type	4108	4109
Model	GC341UC	GCW341UC
Appliance dimensions (height/width/depth) mm	46/300/510	46/300/510
Mains voltage	230 V ~	230 V ~
Operating voltage	230 V ~, 50 Hz	230 V ~, 50 Hz
	A1 = small burner B = large burner	Double (WOK) burner
Front	1kW / A1	\
Rear	3kW / B	\
Cooking burners altogether (kW)		4,2
Cookeng burners altogether - liquid gas (g/h)	290,8	305,6
Gas type is indicated on the rating plate.	G 20 – 20mbar	G 20 – 20mbar
Gas connection (right)	EN 10226 R1/2	EN 10226 R1/2
Category (GB)	II2H3B/P	II2H3B/P
Class	3	3

* The built in height of the appliance is 64 mm

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014

	Symbol	Unit	Value	Value
Supplier's name or trade mark			GORENJE	GORENJE
Model identification			4108	4109
Type of hob				
Number of gas burners			2	1
Energy efficiency per gas burner	EE _{gas burner}			
- small burner		%	-	-
- large burner		%	55,1	-
- double (WOK) burner		%	-	54,1
Energy efficiency for the gas hob	EE _{gas hob}	%	55,1	54,1

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> / >

Szanowni Państwo!

Ta wbudowana elektryczna kuchenka gazowa jest przeznaczona do użytku domowego. Urządzenia nasze są pakowane w ekologiczne materiały, które mogą być odzyskiwane, składowane lub niszczone bez ryzyka dla środowiska. Opakowania z tych materiałów posiadają także odpowiednie oznaczenia. Aby nie zanieczyszczać środowiska, po upływie okresu trwałości użytkowej urządzenia należy przekazać je do autoryzowanego punktu zbiórki starych artykułów gospodarstwa domowego.

Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi jest przeznaczona dla użytkownika i opisuje urządzenie i sposób jego obsługi. Instrukcja ta jest przeznaczona do różnych typów urządzenia, dlatego też niektóre opisy zawarte w niej mogą dotyczyć funkcji, którymi dane urządzenie nie dysponuje. Instrukcja ta jest ważna jedynie wówczas, gdy na urządzeniu umieszczony został symbol kraju. Jeśli na urządzeniu BRAK jest symbolu kraju, należy przestrzegać instrukcji technicznej dotyczącej dostosowania urządzenia do wymagań i przepisów regulujących jego eksploatację w danym kraju.

Instrukcja podłączenia

Podłączeń należy dokonać zgodnie z instrukcją dołączoną do urządzenia i zgodnie z uznanymi normami. Podłączenia mogą wykonać wyłącznie wykwalifikowane osoby.

Tabliczka informacyjna

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami jest przymocowana pod płytą grzejną.

Uwagi ogólne	22
Opis urządzenia	24
Uwagi dotyczące użytkowania palników gazowych25	
Czyszczenie i konserwacja.....	29
Usuwanie mniejszych usterek.....	31
Wbudowanie płyty grzejnej	32
Connecting the cooktop to the power mains.....	34
Przyłączenie płyty grzejnej do gazu	36
Tabela dysz – powierzchnia płyty vitroceramiczna39	
Dane techniczne	40

Uwagi ogólne

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będzie się to odbywać pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu towarzyszących temu zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno powierzać dzieciom wykonywania bez nadzoru czynności z zakresu czyszczenia i zarezerwowanej dla użytkownika konserwacji.
- **OSTRZEŻENIE:** W czasie używania urządzenie i jego odstonięte elementy bardzo się nagrzewają. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Jeśli nie można zapewnić stałego nadzoru, dzieci poniżej 8 lat nie powinny się zbliżać do urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie przechowywać na powierzchniach służących do gotowania żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** Przyrządzanie na płycie posiłków z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. Nigdy nie próbować gaszenia ognia wodą. Urządzenie należy wyłączyć i przykryć pokrywką lub wilgotną szmatką.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie używać odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przystosowane do tego, by było sterowane przy użyciu zewnętrznych czasomierzy lub specjalnych układów sterowania.

- Aby uniknąć ewentualnych zagrożeń, urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowany fachowiec.
- **OSTROŻNIE:** Z korzystaniem z gazowego urządzenia do gotowania wiąże się wytwarzanie w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada dobrą wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: pozostawić otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

- Długotrwałe intensywne korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna, zainstalowania wydajniejszej wentylacji lub zwiększenia wydajności już istniejącej instalacji wentylacyjnej.
- **OSTROŻNIE:** Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do przyrządzania żywności. Nie wolno go wykorzystywać do żadnych innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- W przypadku wyczucia w pomieszczeniu gazu natychmiast zamknąć główny zawór gazu zbiornika z gazem lub instalacji gazowej, zagasić wszelkie otwarte ogniska pożaru (w tym palące się papierosy) i przewietrzyć pokój dużą ilością powietrza. Nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych i natychmiast wezwać wykwalifikowanego instalatora instalacji gazowych!
- Główny zawór gazu należy zamknąć także w przypadku, gdy zamierza się nie używać palników gazowych przez dłuższy okres czasu (np. przy wyjeździe na urlop).
- Niektóre powierzchnie kuchenki (zwłaszcza gorące płyty) mogą w czasie pracy bardzo się nagrzewać. Nie dopuszczać małych dzieci w pobliże kuchenki ostrzegając je o tym, że mogą się poparzyć.
- Rozgrzany tłuszcz jest bardzo łatwopalny, dlatego też przygotowując potrawy na tłuszczu lub oleju zachować dodatkową ostrożność. Smażyć na tłuszczu lub oleju (chipsy) można wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Płyty grzejne nie mogą pracować na pusto, tzn. bez postawienia na nich przyrządzanych potraw.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego działania natychmiast odłączyć urządzenie z prądu i wezwać serwis.
- Urządzenie jest produkowane zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Niemniej jednak zalecamy, by osoby z niepełnosprawnością fizyczną, ruchową lub umysłową lub osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy nie korzystały z urządzenia, chyba że będzie im towarzyszyć osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje. To samo dotyczy korzystania z urządzenia przez osoby niepełnoletnie.



Umieszczony na produkcie lub opakowaniu symbol wskazuje na to, że produktu tego nie wolno traktować jako odpadu domowego. Zamiast tego należy go przekazać w odpowiednim punkcie zbiórki i utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu można łatwiej zapobiec jego potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby wystąpić w przypadku nieprawidłowej utylizacji zużytego produktu. Aby uzyskać więcej szczegółów na temat utylizacji niniejszego produktu, proszę skontaktować się ze swoim urzędem miasta, punktem utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

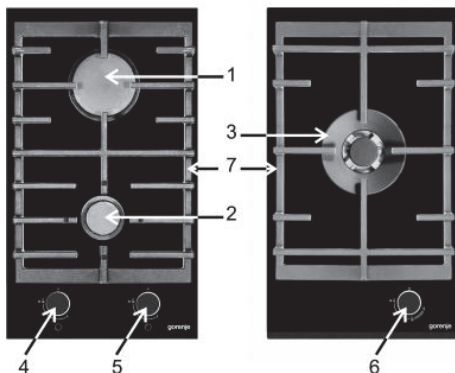
Specjalne ostrzeżenie dotyczące płyty ze szkła ceramicznego

- Płyta ze szkła ceramicznego jest wytrzymała, co nie oznacza, że nie może pęknąć. Jeśli na jej powierzchni spadną jakiegokolwiek ostre lub ciężkie przedmioty, mogą spowodować jej uszkodzenie.
- **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szkła płyty:
 - wyłączyć natychmiast wszystkie palniki i odciąć urządzenie od zasilania,
 - nie dotykać powierzchni urządzenia,
 - nie używać dalej urządzenia.
- Wykonaną ze szkła ceramicznego powierzchnię porysować mogą także ziarnka piasku lub nierówne dna garnków z kutego żelaza.
- Płyta ze szkła ceramicznego może ulec uszkodzeniu lub porysowaniu, jeśli będzie ona używana jako blat. Nigdy nie wykorzystywać płyty do podgrzewania żywności w folii aluminiowej lub dań w plastikowych opakowaniach, ponieważ mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia płyty lub spowodować stopienie i zapalenie się materiału.

Opis urządzenia

Powierzchnia płyty grzejnej wykonana jest z tafli vitroceramicznej z osadzonymi w niej palnikami gazowymi i pokrętkami do sterowania (w zależności od modelu).

1. Tylne pole grzejne - duży
2. Przednie pole grzejne – mały
3. Palnik podwójny (Wok)
4. Pokrętło sterowania przedniego palnika
5. Pokrętło sterowania tylnego palnika
6. Pokrętło sterowania palnika podwójny (WO)
7. Żeliwna kratka do gotowania



Pokrętła do sterowania

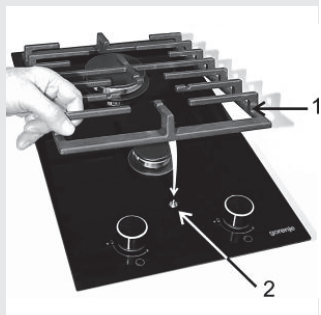
Model z dwoma palnikami

		Kurek gazowy zamknięty
		Największa moc
		Tensiune scăzută

Model z jednim- podwójnym palnikiem (WOK)

		Kurek gazowy zamknięty
		Największa moc wewnętrznego palnika
		Najmniejsza moc wewnętrznego palnika
		Największa moc wewnętrznego, środkowego i zewnętrznego palnika
		Najmniejsza moc wewnętrznego, środkowego i zewnętrznego palnika

Umieszczenie



1. Żeliwna kratka do gotowania
2. Kolek centrujący – ustawiający kratki



Żeliwna kratka do gotowania podczas pracy urządzenia nagrzewa się i pozostaje gorąca przez określony czas po zgaszeniu palników gazowych. Dlatego należy zachować ostrożność (również podczas manipulacji z pokrętkami), aby nie doszło do poparzenia!

Kratkę do gotowania przy palniku można obciążać naczyniem o masie całkowitej 15 kg.

Naczynia stawiać na kratkę do gotowania bez uderzania!

Uwagi dotyczące użytkowania palników gazowych

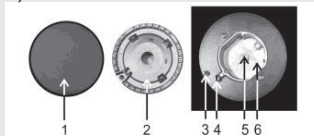
Uwagi ogólne

- Nie należy pozostawiać włączonych palników, gdy na nich się nic nie gotuje lub używać w celu ogrzewania pomieszczeń!
- Należy przestrzegać czystości palników, gdyż brud ujemnie wpływa na ich funkcjonowanie.
- W celu przygotowania potraw zapiekanych, palnik początkowo należy ustawić na największą moc płomienia, a następnie gotować na płomieniu o mniejszej mocy.
- Zawsze należy uważać, aby w garnku pod ciśnieniem (szybkowarze) była wystarczająca ilość płynu, gdyż na skutek wyparowywania płynów i przegrzania może dojść do uszkodzeń zarówno szybkowaru jak i płyty kuchennej.
- Pokrywę palnika należy zawsze położyć bardzo dokładnie na koronę palnika. Należy uważać, aby nacięcia na koronie palnika były zawsze wolne od zanieczyszczeń.
- W niektórych modelach palniki gazowe wyposażone są w zabezpieczenie termoelektryczne. Jeśli zdarzy się, że płomień z palnika z zabezpieczeniem zgaśnie w sposób niekontrolowany (wykipi potrawa, przewiew wiatru) dopływ gazu zostanie automatycznie zamknięty. W ten sposób system bezpieczeństwa nie dopuszcza, by gaz ulatniał się w pomieszczeniu.
- Jeśli ugasanie płomienia w palnikach niezabezpieczonych termoelektrycznie, gaz ulatnia się do pomieszczenia.



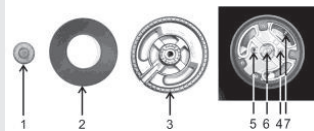
Przed wykonaniem obrotu, pokrętło należy wcisnąć.

a)



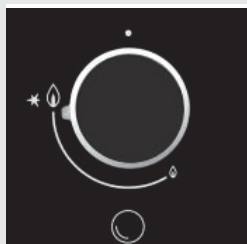
- a) 1. Pokrywa korony palnika
 2. Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
 3. Zabezpieczenie przeciwwyptywowe
 4. Świeca elektryczna
 5. Zwężka
 6. Miska palnika

b)





- b) 1. Pokrywka korony palnika
 2. Pokrywa korony palnika
 3. Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
 4. Zabezpieczenie przeciwwyptywowe
 5. Świeca elektryczna
 6. Zwężka
 7. Zwężka





Zapalanie i sposób działania palników






Model z dwoma palnikami

- Do sterowania pracą palników służą pokrętła umieszczone na powierzchni płyty grzewczej. Stopnie mocy palników oznaczone są symbolami: małym i dużym płomieniem (patrz rozdział Opis urządzenia).
- Pokrętło należy obracać w kierunku od dużego płomienia  do małego  i odwrotnie. Położenie robocze znajduje się pomiędzy obydwojema symbolami.
- Do zapalenia palników gazowych służy elektryczna świeca zapalarki, wbudowana przy każdym palniku (tylko w niektórych modelach).


Model z jednym, podwójnym palnikiem (WOK)


- Do sterowania pracą palnika służą pokrętła, umieszczone na powierzchni płyty grzewczej. Stopnie mocy palników oznaczone są symbolami: małym i dużym płomieniem (patrz rozdział Opis urządzenia).
- Pokrętło należy obracać w lewo przez pozycję dużego płomienia wewnętrznej części palnika  do pozycji małego płomienia wewnętrznej części palnika . W tym miejscu należy pokrętło wcisnąć i obrócić do pozycji dużego płomienia części wewnętrznej, środkowej i zewnętrznej palnika , następnie obrócić pokrętło do pozycji małego płomienia części wewnętrznej, środkowej i zewnętrznej palnika  i ponownie pokrętło obrócić aż do pozycji roboczej, która znajduje się dokładnie pomiędzy pozycją małego i dużego płomienia.




- Aby zapalić płomień w palniku, należy wybrane pokrętko wcisnąć i przekręcić do pozycji największej mocy palnika. Powstała w świecy iskra elektryczna zapali wypływający gaz.
- jeśli elektryczna zapalarka nie działa z powodu np. braku prądu lub zawilgocenia świecy, gaz można oczywiście zapalić przy pomocy zapalek lub ręcznej zapalarki. Po zapaleniu się płomienia, pokrętko należy przytrzymać wciśnięte przez około 10 sekund, dopóki płomień się nie ustabilizuje.
- Wielkość płomienia można regulować, ustawiając pokrętko w pozycji pomiędzy najwyższym i najniższym stopniem mocy. Nie zalecamy ustawienia w pozycji między ,  symbol . W tej pozycji płomień jest niestabilny i łatwo gaśnie.

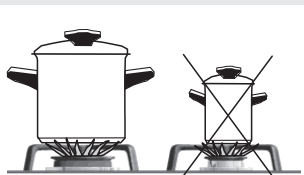
Rodzaj palnika	Średnica naczynia
Duży (3kW)	220 - 260mm
Mały (1 kW)	120 - 180mm
Podwójny (WOK) - wewnętrzny płomień (1kW)	120 - 180mm
Podwójny (WOK) - wszystkie płomienie (4,5kW)	220 - 280mm

 jeśli w ciągu 15 sekund płomień nie zapali się, należy zakręcić kurek gazowy tego palnika i odczekać przynajmniej 1 minutę. Następnie należy ponowić czynność zapalania gazu.

 jeśli płomień palnika zgaśnie, to bez względu na przyczynę, palnik należy zamknąć i przed ponowną próbą zapalania go, odczekać przynajmniej 1 minutę.

W celu wyłączenia palnika, należy pokrętko obrócić w prawą stronę do pozycji wyłączenia .

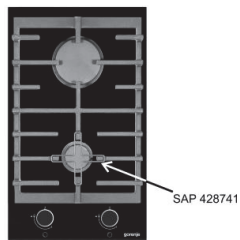
Naczynia



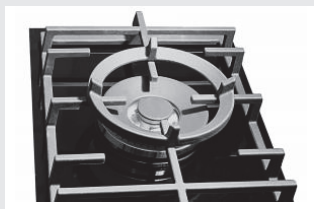
- Prawdłowo wybrane naczynie gwarantuje optymalny czas gotowania i zużycie gazu. Najważniejsza jest średnica naczynia.
- Płomyki ognia, sięgające poza obręb zbyt małego garnka, niszczą go. Zwiększa się również zużycie gazu.
- Do spalania gaz potrzebuje także tlen, tego zaś przy zbyt dużym naczyniu nie ma wystarczająco, wobec czego wykorzystanie procesu spalania jest mniejsze.

Kratka do małych naczyń

Kratkę do małych naczyń można dokupić – numer zamówieniowy SAP 428741.



SAP 428741



Nadstawka na palnik pod naczynie WOK (w modelu z podwójnym wok palnikiem)

- Nadstawki należy używać podczas korzystania z naczynia WOK
- Nadstawkę należy umieścić na ruszcie palnika

Urządzenie należy czyścić ciepłą wodą, detergentem w płynie i miękką ściereczką. Nie należy używać silnych środków czyszczących i ostrych przedmiotów. Przypalone lub zasuszone resztki pokarmów należy zmoczyć wilgotną ściereczką, a następnie wyczyścić odpowiednim środkiem czyszczącym. Części z blachy nierdzewnej należy czyścić środkami do tego przeznaczonymi. Suchą, dobrze wchłaniającą miękką ściereczką należy na suchej i chłodnej powierzchni cienką warstwą rozprowadzić środek czyszczący, a następnie delikatnie pocierać w kierunku zgodnym z powierzchnią obróbką materiału. Uporczywe plamy należy czyścić wilgotną ściereczką i środkiem czyszczącym, a następnie suchą ściereczką wypolerować do błysku. Środków czyszczących tego typu nie należy stosować do czyszczenia aluminium.

Elementy wykonane z tworzyw sztucznych i powierzchnie lakierowane należy czyścić miękką ściereczką i płynnymi, łagodnymi środkami, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni.

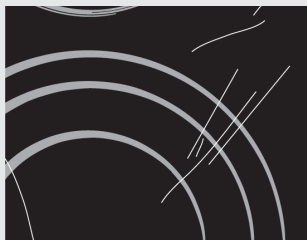
Płyta kuchenna

- Do czyszczenia kratki, powierzchni płyty kuchennej oraz części palników można używać gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe i świecę elektryczną należy czyścić miękką szczoteczką. Te części muszą być całkowicie czyste, gdyż jedynie wtedy zagwarantowane jest ich prawidłowe działanie.
- Należy oczyścić koronę i pokrywę palnika. Proszę szczególnie uważać, by szczeliny na koronie palnika były czyste, tak by zabrudzenia nie dostały się do wnętrza palnika zwłaszcza do otworu dyszy, przez który wypływa gaz.
- Po oczyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć i umieścić na właściwym miejscu. Z powodu ukośnie umieszczonych elementów zapalenie palników jest o wiele trudniejsze.

Uwaga:

Pokrywy palników są emaliowane, w kolorze czarnym. Z powodu wysokich temperatur nie można się ustrzec przed zmianami koloru, jednak nie wpływa to na działanie palników.

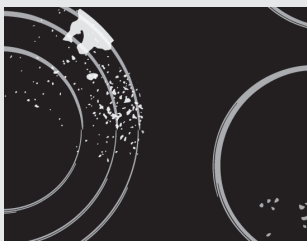
Czyszczenie i konserwacja powierzchni vitroceramicznej



rys. 1



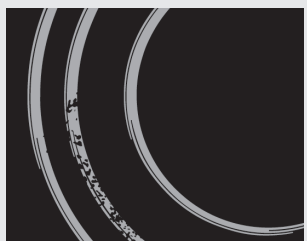
rys. 2



rys. 3



rys. 4



rys. 5

Ochłodzoną powierzchnię vitroceramiczną należy czyścić po każdorazowym użytku, ponieważ podczas następnego korzystania nawet najmniejsze zabrudzenie przypali się do gorącej powierzchni. Do regularnej konserwacji powierzchni vitroceramicznej należy stosować specjalne środki czyszczące, tworzące filtr ochronny zapobiegający zabrudzeniom. Przed każdorazowym użytkowaniem należy z powierzchni vitroceramicznej oraz z dna naczynia usunąć kurz lub ewentualne inne ciała obce, które mogłyby porysować powierzchnię (rys. 1).

Uwaga: używając druciaka, gąbek do czyszczenia i proszków czyszczących można porysować powierzchnię. Uszkodzić można ją również stosując silnie działające rozpylacze i nieodpowiednie płyny czyszczące (rys.1 i rys. 2). Wzór może się zetrzeć z powodu stosowania silnie działających środków czyszczących lub chropowatych bądź uszkodzonych denek naczyń (rys. 2). Mniejsze zabrudzenia należy usunąć wilgotną miękką ściereczką, a następnie powierzchnię wytrzeć do sucha (rys. 3). Zacieki po wodzie należy usuwać za pomocą delikatnego roztworu octu, którym nie należy jednak wycierać obramowania (dotyczy niektórych modeli), ponieważ traci ona połysk. Nie należy stosować silnie działających rozpylaczy i środków usuwających kamień wodny (rys. 3). Większe zabrudzenia należy usuwać przy pomocy specjalnych środków do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego. Należy uważać, aby po wyczyszczeniu dokładnie usunąć środek czyszczący, ponieważ pozostałości środków czyszczących mogą po ogrzaniu się spirali uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys. 3). Trudne do usunięcia i przypalone zabrudzenia należy usuwać za pomocą skrobaczki. Należy przy tym uważać, aby plastikowa rączka skrobaczki nie dotykała gorącej powierzchni płyty kuchennej (rys. 4). Posługując się skrobaczką należy uważać, aby się nie skaleczyć! Cukier i żywność zawierająca cukier mogą trwale uszkodzić powierzchnię vitroceramiczną (rys.5), dlatego za pomocą skrobaczki należy od razu usunąć z powierzchni vitroceramicznej cukier i produkty zawierające cukier, mimo tego, iż powierzchnia jest jeszcze gorąca (rys. 4). Zmiana koloru powierzchni vitroceramicznej nie wpływa na działanie i stabilność powierzchni. Najczęściej zmiana koloru jest skutkiem przypalenia pozostałych na powierzchni resztek żywności bądź może ją spowodować dno naczynia (na przykład aluminiowe lub miedziane), co jest bardzo trudno całkowicie usunąć.

Ostrzeżenie:

Wszystkie omówione powyżej usterki mają charakter jedynie estetyczny i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Usunięcie tych usterek nie podlega naprawie gwarancyjnej.

Usuwanie mniejszych usterek

Naprawy może przeprowadzać jedynie upoważniony fachowiec. Niefachowe naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika. Przed rozpoczęciem naprawy płytę kuchenną zawsze należy wyłączyć z sieci elektrycznej poprzez odłączenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla przyłączającego z gniazda. Nieupoważnione ingerencje i naprawy płyty kuchennej mogą spowodować porażenia prądem elektrycznym i śpięcia elektryczne, dlatego nie należy ich przeprowadzać. Prace tego typu należy pozostawić fachowcowi lub punktowi serwisowemu.

Uwaga:

W przypadku mniejszych nieprawidłowości w działaniu urządzenia należy sprawdzić w niniejszej instrukcji, czy przyczyny można usunąć samemu.

Ważne

Usługi punktu serwisowego w czasie trwania gwarancji nie są bezpłatne, jeśli urządzenie nie działa z powodu nieprawidłowego użytkowania. Instrukcję obsługi należy przechowywać w miejscu zawsze dostępnym, a jeśli urządzenie odstąpi się nowemu użytkownikowi, należy wraz z nim przekazać instrukcję obsługi. Oto kilka porad związanych z usuwaniem mniejszych nieprawidłowości.

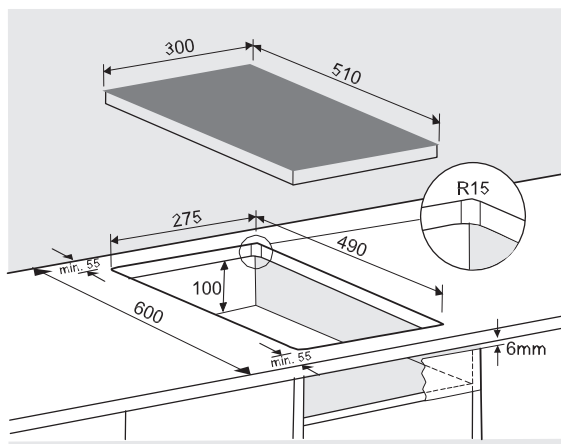
Co się stało ...	Możliwe przyczyny	Usunięcie usterki
... jeżeli palniki nie palą się równomiernie?	Z powodu złego ustawienia gazu płomień jest nierównomierny.	Fachowiec powinien sprawdzić ustawienie gazu!
... jeżeli płomień palników nagle się zmieni?	Źle zestawione części palnika.	Należy prawidłowo zestawić części palnika!
... jeżeli w celu zapalnia palników trzeba dłużej przytrzymać kurek?	Źle zestawione części palnika.	Należy prawidłowo zestawić części palnika!
... jeżeli płomień gaśnie po zapaleniu?	Zbyt krótkie przytrzymanie kurka. Zbyt słabe przyciskanie kurka.	Kurek należy dłużej przytrzymać. Przed puszczeniem kurka należy mocno przycisnąć.
... jeżeli kratka wokół palnika zmieniała kolor?	Zwykła zmiana z powodu wysokiej temperatury.	Kratkę należy wyczyścić środkiem do czyszczenia metali.
... jeżeli działanie elektryczności w płycie kuchennej jest nieprawidłowe?	Zepsuty bezpiecznik.	Bezpiecznik należy sprawdzić i w razie potrzeby wymienić.
jeżeli zapalarka elektryczna palników przestała działać?	Resztki pokarmów lub środków czyszczących znajdują się między świecą elektryczną a palnikiem.	Przestrzeń między świecą elektryczną a palnikiem należy delikatnie oczyścić.
... jeżeli pokrywy palników wyglądają nieładnie?	Zwykły brud.	Należy wyczyścić pokrywy palników środkiem do czyszczenia metali.

Wbudowanie płyty grzejnej

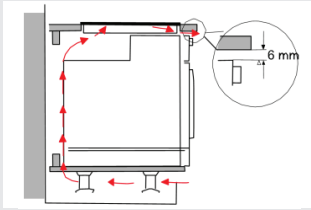
Uwagi

- Urządzenie może wbudować do segmentu meblowego, podłączyć do instalacji gazowej i sieci elektrycznej wyłącznie specjalista.
- Okleina, ewentualnie okładzina mebli, do których jest instalowane urządzenie, musi być wykonana z materiałów odpornych minimalnie na temperaturę 100°C, aby z powodu mniejszej odporności termicznej nie doszło do zmiany zabarwienia i kształtu.
- Płyta kuchenna jest przystosowana do zabudowy w blacie kuchennym nad elementem kuchennym o szerokości 600 mm i więcej.
- Wiszące nad płytą kuchenną elementy kuchenne powinny być umieszczone na tyle wysoko, by nie przeszkadzały w użytkowaniu urządzenia.
- Odległość między płytą kuchenną a okapem kuchennym powinna wynosić co najmniej tyle, ile przewiduje instrukcja montażu okapu kuchennego. Najmniejsza odległość wynosi 650 mm.
- Najmniejsza odległość pomiędzy krawędzią urządzenia i sąsiednim wysokim elementem zabudowy kuchennej wynosi 150 mm.
- Stosowanie listw wykończeniowych z litego drewna na blacie kuchennym za płytą kuchenną jest dozwolone, jeżeli minimalny odstęp pozostaje taki, jak to jest oznaczone na rysunkach demonstrujących zabudowę.
- Najmniejsza odległość między płytą kuchenną do zabudowy a tylną ścianą jest oznaczona na rysunkach demonstrujących zabudowę płyty kuchennej.

Wymiary otworu pod zabudowę indukcyjnej płyty grzejnej

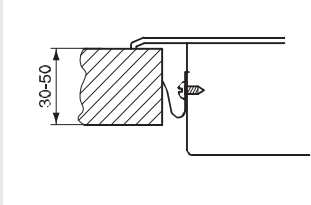


- Płytę grzejną można wbudować w blat o grubości 30 do 50 mm.
- Dolny element zabudowy kuchennej nie może być wyposażony w szufladę. Element zabudowy kuchennej musi posiadać poziomą przegrodę na wysokości 150 mm od dolnej powierzchni blatu. Przestrzeń pomiędzy przegrodą i płytą grzejną musi pozostać wolna i nie można przechowywać tam jakichkolwiek przedmiotów.
- Na tylnej stronie elementu zabudowy kuchennej, na całej jego szerokości musi być wykonany otwór o wysokości 150 mm. Z przedniej strony musi być wykonana szczelina o wysokości min. 6 mm.



- Pod gazową płytą grzejącą można wbudować piekarnik z wentylatorem chłodzącym. Przed wbudowaniem piekarnika należy usunąć tylną ścianę elementu zabudowy, w którym znajdował się będzie piekarnik. Z przedniej strony należy pozostawić szczelinę o wysokości min. 6 mm.

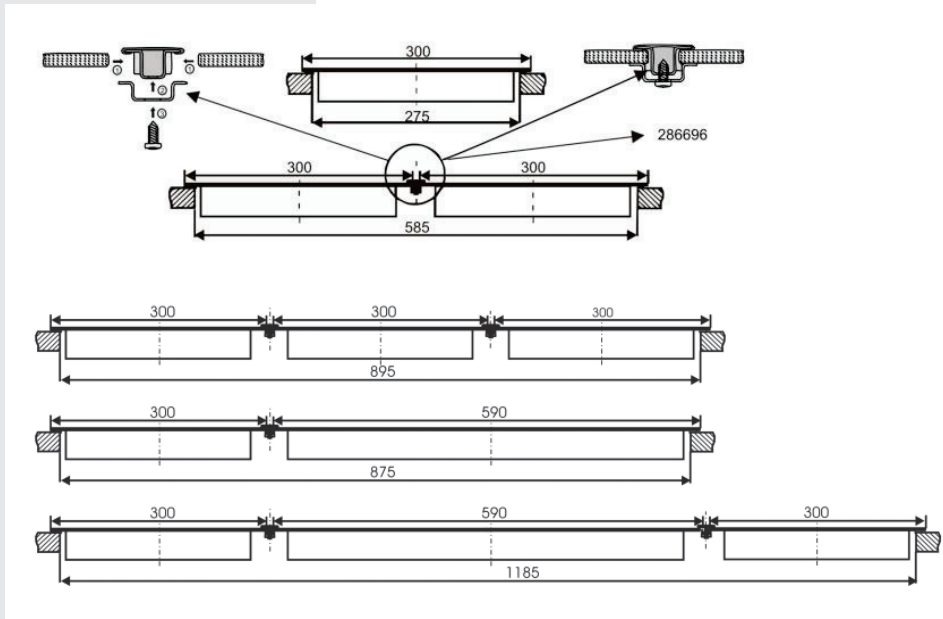
Procedura zabudowy



- Blat kuchenny musi być zamontowany całkowicie równo.
- Wycięte powierzchnie należy odpowiednio zabezpieczyć.
- Nakręcić (4) elementy mocujące z pomocą (4) śrub na prawy i lewy bok płyty do gotowania.
- Płytę kuchenną należy podłączyć do sieci elektrycznej i instalacji gazowej (patrz: instrukcja podłączenia do sieci elektrycznej i instalacji gazowej)
- Płytę kuchenną należy wstawić w wycięty otwór.
- Płytę kuchenną należy mocno od góry przycisnąć do blatu kuchennego.


Zabudowa kilku płyt kuchennych.

Do zabudowy kilku płyt kuchennych należy użyć listew oddzielających. (Podtrzymującą listwę środkową – SAP 286696).



- Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie uprawniony fachowiec. Zabezpieczenie instalacji elektrycznej musi odpowiadać obowiązującym przepisom.
- Konektory przyłączeniowe dostępne są po zdjęciu pokrywy listwy przyłączeniowej.
- Klamerki podłączeniowe dostępne są po odkręceniu przykrywy gniazdka podłączeniowego.
- Tabliczka znamionowa witra ceramicznej, gazowej płyty grzejnej znajduje się na spodniej części urządzenia.
- Przed podłączeniem należy skontrolować czy napięcie znamionowe, napisane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.
- Tabliczka znamionowa ceramicznej płyty kuchennej z panelem sterującym jest przyklejona na spodniej stronie urządzenia.
- Urządzenie jest przystosowane do przyłączenia do prądu zmiennego AC 230 V.
- Instalacja elektryczna powinna posiadać prełącznik, który płytę całkowicie odłącza od sieci elektrycznej i w którym w pozycji otwartej rozstaw pomiędzy stykami wynosi przynajmniej 3 mm. Zalecane są bezpieczniki, przełącznik FI, i t.p.
- Przyłącze musi być dobrane z uwzględnieniem możliwości instalacji elektrycznej i bezpiecznika.
- Urządzenie tego typu może być wbudowane do mebla kuchennego tak że z jednej strony może być element meblowy wyższy od urządzenia, a z drugiej strony element meblowy musi być tej samej wysokości co element, w którym jest wbudowana ceramiczna płyta kuchenna.

UWAGA!

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności montażowych i naprawczych urządzenie należy wyłączyć z sieci elektrycznej. Uwzględniając napięcie sieciowe urządzenie podłącza się według przedstawionego schematu. Przewód uziemiający (PE) podłączyć na klamerkę oznaczoną znakiem za uziemienie .

Kabel podłączeniowy musi przechodzić przez odciążające urządzenie, które kabel zabezpiecza przed wyciągnięciem. Po podłączeniu należy włączyć wszystkie pola grzejne na około 3 minuty, aby skontrolować ich działanie.

Schemat podłączenia

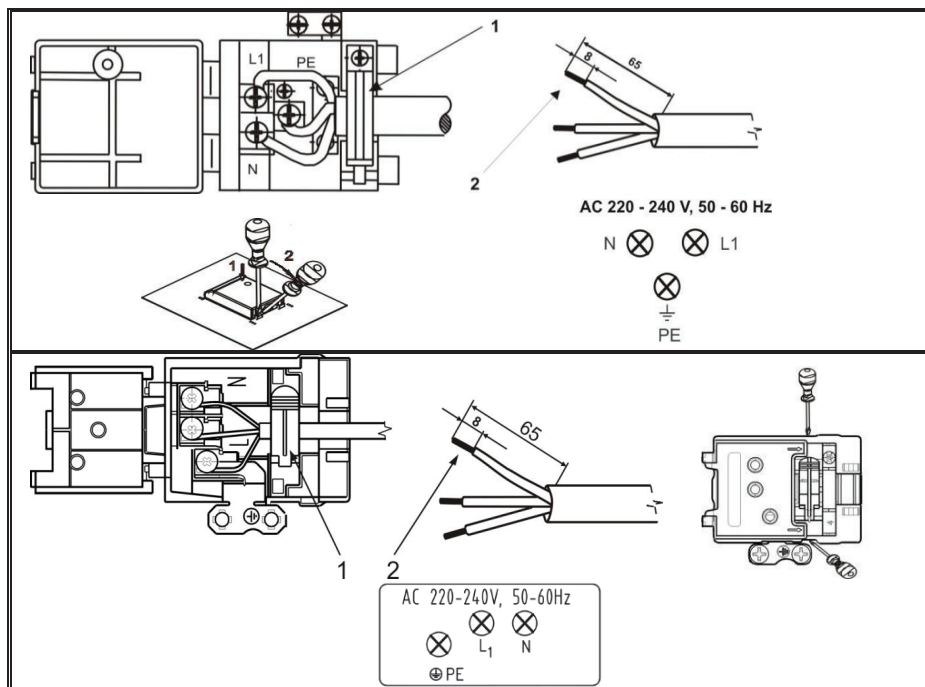
- Niewłaściwy sposób przyłączenia może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
- Przed przyłączeniem urządzenia, należy sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci elektrycznej, z której urządzenie będzie pobierać prąd. Moc przyłączeniową sieci elektrycznej

(230 V p. N) powinien sprawdzić fachowiec przy pomocy odpowiednich mierników.

- Kabel przyłączeniowy urządzenia należy umieścić tak, by nie dotykał tylnej strony płyty grzejnej, gdyż podczas pracy płyty mogłyby się nagrzać i w efekcie ulec uszkodzeniu.

Do podłączenia można użyć:

- gumowe kable podłączeniowe typu H05 RR-F 3x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym,
- kable podłączeniowe izolowane z PCV typu H05 VV-F 3x1,5 z żółto-zielonym przewodem uziemiającym oraz innych kabli tych samych jakości lub lepszych.



PODŁĄCZENIE JEDNOFAZOWE

1. Zacisk zabezpieczający przewód przed wyrwaniem
2. Końce kabli wzmocnione wyłaczaną końcówką

Przyłączenie płyty grzejnej do gazu

Uwagi

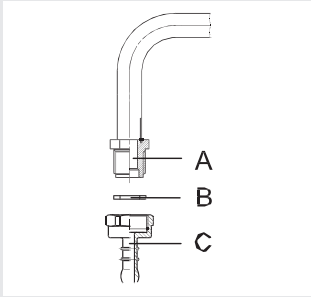
- Niniejsze urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i eksploatować je wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed przystąpieniem do instalacji lub korzystania z niniejszego urządzenia proszę zapoznać się z instrukcją.
- Przed przystąpieniem do instalacji upewnić się, że lokalne warunki zasilania (typ i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia.
- Wymagane ustawienia urządzenia są podane etykiecie (lub na tabliczce znamionowej).
- Do urządzenia tego nie jest podłączone żadne urządzenie do odprowadzania spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z aktualnymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na stosowne wymagania dotyczące wentylacji.

Przyłączenie

- Podłączyć urządzenie zgodnie z przepisami lokalnej gazowni.
- Kuchenka gazowa jest wyposażona po prawej stronie w złącze gazowe ISO7-1 R ½".
- Urządzenie posiada złącze ciekłego gazu i niemetalową uszczelkę.
- W czasie podłączania przytrzymać kolanko R ½, tak by uniemożliwić jego przekręcenie się.
- Uszczelnić złącze można przy pomocy uszczelki metalowej lub niemetalowej. Uszczelki metalowe mogą zostać użyte tylko raz. Grubość niemetalowych uszczelki może się zmniejszyć maksymalnie do 25%.
- Podłączyć urządzenie do instalacji ciekłego gazu przy pomocy zatwierdzonego węża.
- Wąż nie może dotykać dna urządzenia lub tyłu i góry piekarnika.
- Jeśli element zabudowy kuchennej pod płytą grzejną posiada wbudowany piekarnik, to musi on zostać wyposażony w wentylator a przewód połączeniowy musi zostać w całości wykonany z metalu (np. może to być elastyczny wąż połączeniowy ze stali nierdzewnej). Wąż połączeniowy nie może dotykać górnego panelu piekarnika lub dolnej części płyty grzejnej.
- Elastyczny wąż należy zamontować w taki sposób, by nie miał on kontaktu z ruchomymi częściami zabudowy (np. szuflady) i nie przechodził przez żadne miejsce podatne na zatkanie się.



Po przyłączeniu płyty grzejnej obowiązkowo należy sprawdzić szczelność połączeń.



Złącze gazowe

A Złącze ISO7-1 R1/2

B Nietalowa uszczelka o grubości 2 mm

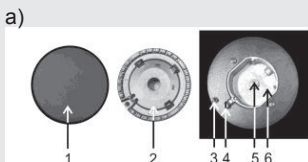
C Przedłużenie rury ciekłego gazu

Po podłączeniu sprawdzić, czy palniki działają prawidłowo. Gaz musi się spalać wyraźnymi płomieniami o niebiesko-zielonych środkach. Jeśli płomień nie jest stabilny, zwiększyć ustawienie mocy minimalnej. Poinstruować użytkownika w zakresie obsługi przycisków do regulacji płomieni i przeczytać instrukcję lub potowarzyszyć przy obsłudze.

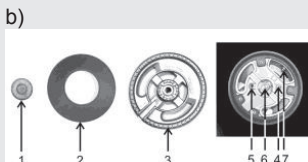
Dostosowanie do innego rodzaju gazu

- Przebrojenia dokonać może wyłącznie upoważniony przez dystrybutora gazu lub autoryzowany serwis fachowiec.
- Przed dostosowaniem płyty do innego rodzaju gazu, nie trzeba wymontowywać jej z blatu kuchennego.
- Przed przystąpieniem do prac adaptacyjnych, należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i zamknąć dopływ gazu.
- Należy zamienić obecne dysze na dysze pasujące do nowego rodzaju gazu. (patrz tabela dysz)
- Jeśli dostosowujemy urządzenie do gazu płynnego propan/butan, należy śrubę regulacyjną minimalnej mocy znamionowej przykręcić do końca.
- Śrubę regulacyjną minimalnej mocy, przy dostosowywaniu do gazu ziemnego musi być odkręcona tak, by osiągnięta została minimalna moc znamionowa, nie więcej jednak niż 1,5 obrotu.

Palnik kuchenny (zależnie od modelu)

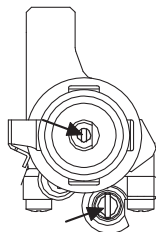
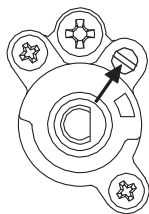


- a) 1. Pokrywa korony palnika
2. Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
3. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
4. Świeca elektryczna
5. Zwężka
6. Miska palnika



1. Pokrywka korony palnika
2. Pokrywa korony palnika
3. Korona palnika z nośnikiem pokrywy palnika
4. Zabezpieczenie przeciwwypływowe
5. Świeca elektryczna
6. Zwężka
7. Zwężka

Elementy regulujące



Aby znaleźć dostęp do elementów regulujących należy:

- Zdjąć kratkę nadpalnikową i pokrywy palników z koroną.
- Należy zdjąć pokrętkę sterującą razem z uszczelkami.

Pompa gazowa (przec modelu)

Model z dwoma palnikami palnikami

Śruba regulacyjna minimalnej mocy znamionowej w modelu z dwoma palnikami.

Model z jednym – podwójnym (Wok) palnikiem

Śruby regulacyjne minimalnej mocy znamionowej w modelu z jednym, podwójnym palnikiem.

Śruba regulacyjna minimalnej mocy znamionowej wewnętrznego płomienia palnika.

Śruba regulacyjna minimalnej mocy środkowego i zewnętrznego płomienia palnika.

Tabela dysz – powierzchnia płyty vitroceramiczna

Rodzaj gazu		Mały palnik		Duży palnik	
		máx	min	máx	min
Liczba WOBBE					
Gaz ziemny H Ws= 45,7+54,7 MJ/m ³	Moc znamionowa (kW)	1	0,36	3	0,76
	Zuzycie (l/h)	95,2	34,4	285,6	72,4
Gaz ziemny E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m ³ G 20, p = 20 mbar	Oznaczenie dyszy (1/100mm)	72X	•	128H3	•
	Kod dyszy	690771		438244	
Gaz płynny 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m ³ G 30, p = 37 mbar	Moc znamionowa (kW)	1	0,36	3	0,76
	Zuzycie (g/h)	72,7	26,2	218,1	55,3
	Oznaczenie dyszy (1/100mm)	50	24	85	33
	Kod dyszy	690780		690782	

Rodzaj gazu		Podwójny (WOK) palnik			
		max		Min – wnitřní plamen	Min – střední a vnější plamen
Liczba WOBBE					
Gaz ziemny H Ws= 45,7+54,7 MJ/m ³	Moc znamionowa (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Zuzycie (l/h)	76,2/400,2		34,3	181,0
Gaz ziemny E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m ³ G 20, p = 20 mbar	Oznaczenie dyszy (1/100mm)	70H1	147H3	•	•
	Kod dyszy	438921	438922		
Gaz płynny 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m ³ G 30, p = 37 mbar	Moc znamionowa (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Zuzycie (g/h)	58,2/305,6		26,2	138,3
	Oznaczenie dyszy (1/100mm)	44	95	27	66
	Kod dyszy	438974	438975		

- Wbudowane są śruby do regulacji gazu płynnego. Przy gazie ziemnym (miejskim) śruby należy ustawić zgodnie z szybkością przepływu gazu (odkręcić maksymalnie o 1,5 obrotu od końca)
- ** Podwójny palnik wyposażony jest w 2 dysze. Dysza z lewego słupka musi być wmontowana w środku palnika, dysze z prawego słupka muszą być wmontowane z boku palnika (1 sztuki).
- Moce palników podane są z uwzględnieniem górnej wartości kalorycznej Hs.



Uwaga! Czynności opisane powyżej może wykonać tylko upoważniony przez dystrybutora gazu fachowiec lub uprawniony serwisant.

Po dostosowaniu palników do innego rodzaju gazu, starą tabliczkę znamionową należy zastąpić nową na której będą dane o dokonanej zmianie. Obowiązkowo należy sprawdzić szczelność funkcjonalność urządzenia.

Dane techniczne

Typ	4108	4109
Model	GC341UC	GCW341UC
Wymiary urządzenia (wys/szer/głęb)	46/300/510	46/300/510
Przyłączenie do prądu	230 V ~	230 V ~
Napięcie robocze	230 V ~, 50 Hz	230 V ~, 50 Hz
Palniki gazowe	B = duży palnik A1= mały palnik	Podwójny (WOK) palnik
Przedni (kW)	1kW / A1	\
Tylni (kW)	3kW / B	\
Palniki gazowe łącznie (kW)	4,0	4,2
Palniki gazowe razem - gaz płynny (g/h)	290,8	305,6
Rodzaj gazu	G 20 – 20mbar	G 20 – 20mbar
Przyłącze do gazu (prawe)	EN 10226 R1/2	EN 10226 R1/2
Kategoria	II2H3B/P	II2H3B/P
Klasa	3	3

* Wysokość do wbudowania urządzenia 64 mm.

INFORMACJI O PRODUKCIE, ROZPORZĄDZENIE (UE) NR 66/2014				
	Oznaczenie	Jednostka	Wartość	Wartość
Dostawca			GORENJE	GORENJE
Identyfikator modelu			4108	4109
Typ płyty grzejnej				
Liczba palników gazowych			2	1
Efektywność energetyczna dla każdego palnika gazowego	EE _{gas burner}			
- Mały palnik		%	-	-
- Duży palnik		%	55,1	-
- Podwójny (WOK) palnik		%	-	54,1
Efektywność energetyczna płyty grzejnej gazowej	EE _{gas hob}	%	55,1	54,1

ZACHOWUJEMY PRAWO DO ZMIAN, NIE WPLÝWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na naszych stronach internetowych: www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

Stimate cumpărător,

Acest aragaz pe gaz cu aprindere electrică integrată este fabricat pentru uz casnic.

Aparatele noastre sunt ambalate în materiale ecologice care pot fi reciclate, depozitate sau distruse fără niciun fel de pericol pentru mediul înconjurător. Aceste materiale de ambalare sunt, de asemenea, etichetate în mod corespunzător.

Odată ce ciclul de viață al aparatului s-a terminat, asigurați-vă că nu poluează mediul înconjurător și livrați-l către colectori autorizați de aparate vechi de uz casnic.

Instrucțiuni de utilizare

livrați-l către colectori autorizați de aparate vechi de uz casnic. Au fost pregătite instrucțiuni de utilizare pentru utilizator, care descriu aparatul și modul în care se manevrează. Aceste instrucțiuni sunt destinate pentru diferite tipuri de aparate, astfel încât există posibilitatea apariției unor descrieri pentru funcții pe care aparatul dumneavoastră nu le are.

Aceste instrucțiuni sunt valabile doar în cazul în care simbolul țării este indicat pe aparat. În cazul în care NU există simbolul țării pe aparat, se vor respecta instrucțiunile tehnice pentru adaptarea aparatului astfel încât să se conformeze cu cerințele și reglementările de utilizare în țara dumneavoastră.

Instrucțiuni privind conectarea aparatului

Racordurile trebuie să fie efectuate în conformitate cu instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul, potrivit standardelor recunoscute.

Plăcuța de inscripționare

Racordurile trebuie efectuate numai de către personal calificat. Plăcuța cu informațiile de bază este fixată pe partea inferioară a plitei.

Măsuri de siguranță.....	42
Descrierea aparatului	45
Comanda duzelor de injecție a gazului	46
Curățirea și întreținerea	50
Ghid de depanare	52
Instrucțiuni de instalare	53
Conectarea plitei la rețeaua de alimentare.....	55
Conectarea la gaz.....	57
Racorduri de aspirație pentru plita ceramică –	
Schemă.....	60
Informații tehnice.....	61

Măsuri de siguranță

- Acest aragaz pe gaz cu aprindere electrică integrată este fabricat pentru uz casnic.
- Aparatele noastre sunt ambalate în materiale ecologice care pot fi reciclate, depozitate sau distruse fără niciun fel de pericol pentru mediul înconjurător. Aceste materiale de ambalare sunt, de asemenea, etichetate în mod corespunzător.
- Odată ce ciclul de viață al aparatului s-a terminat, asigurați-vă că nu poluează mediul înconjurător și livrați-l către colectori autorizați de aparate vechi de uz casnic.
- Au fost pregătite instrucțiuni de utilizare pentru utilizator, care descriu aparatul și modul în care se manevrează. Aceste instrucțiuni sunt destinate pentru diferite tipuri de aparate, astfel încât există posibilitatea apariției unor descrieri pentru funcții pe care aparatul dumneavoastră nu le are.
- Aceste instrucțiuni sunt valabile doar în cazul în care simbolul țării este indicat pe aparat. În cazul în care NU există simbolul țării pe aparat, se vor respecta instrucțiunile tehnice pentru adaptarea aparatului astfel încât să se conformeze cu cerințele și reglementările de utilizare în țara dumneavoastră.
- Racordurile trebuie să fie efectuate în conformitate cu instrucțiunile furnizate împreună cu aparatul, potrivit standardelor recunoscute.
- Racordurile trebuie efectuate numai de către personal calificat. Plăcuța cu informațiile de bază este fixată pe partea inferioară a plitei.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale depline sau de către persoane cu lipsă de experiență și cunoștințe în cazul în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, înțelegând riscurile implicate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de utilizare nu trebuie realizate de către copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. A nu se lăsa la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: a nu se depozita articole pe suprafețele de gătit.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendii. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o cârpă umedă.

- AVERTIZARE: În cazul în care suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea unui șoc electric.
- Nu folosiți agenți de curățare cu abur sau cu înaltă presiune pentru a curăța plita, deoarece acest lucru poate duce la șoc electric.
- Aparatul nu este destinat să fie controlat de cronometre externe sau sisteme de control speciale.
- Pentru a evita orice pericol, aparatul poate fi instalat numai de către personal calificat.
- AVERTIZARE: Utilizarea unui aparat cu gaz are ca rezultat producerea de căldură, umiditate și produse de combustie în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când aparatul este în funcțiune: păstrați găuri de ventilare naturală deschise sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă).
- Utilizarea îndelungată a aparatului poate necesita aerisire suplimentară, ca de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o ventilație mai eficientă, ca de exemplu creșterea nivelului de ventilație mecanică dacă aceasta există.
- AVERTIZARE: Acest aparat este doar pentru scopuri de gătit. Acesta nu trebuie să fie folosit în alte scopuri, ca de exemplu, pentru încălzirea camerei.
- În cazul în care simțiți miros de gaz în încăpere, închideți imediat robinetul principal de alimentare cu gaz de la rezervorul de gaz sau instalația de gaz, stingeți orice flacără deschisă (inclusiv țigara), și aerisiți abundent camera. Nu porniți dispozitive electrice și apălați imediat personalul calificat în materie de gaz!
- Robinetul principal de alimentare cu gaz trebuie să fie închis, de asemenea, în cazul în care nu intenționați să folosiți arzătoarele pe gaz pe o perioadă mai îndelungată (de exemplu, atunci când mergeți în vacanță).

Măsuri de siguranță

- Zonele de gătit speciale (mai ales ochiurile) pot deveni foarte fierbinți în timpul funcționării. Nu lăsați copiii mici în apropierea aragazului și preveniți-i cu privire la pericolul de arsuri.
- Grăsimea fierbinte este foarte inflamabilă, prin urmare este necesar să acordați o atenție sporită atunci când gătiți cu grăsime sau ulei. Prăjirea în grăsime sau ulei (cartofi prăjiți) poate fi efectuată numai sub supraveghere constantă.
- Ochiurile nu pot funcționa goale, fără a fi acoperite de recipiente.
- A nu se folosi aparatul pentru încălzirea camerei.
- În cazul detectării unei defecțiuni, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare și apălați personalul de depanare.
- Aparatul este fabricat în conformitate cu standardele de siguranță eficiente relevante. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu capacitate fizică, motrice sau mentală scăzută sau persoanele cu experiență sau cunoștințe inadecvate, să nu utilizeze aparatul cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o persoană calificată. Aceeași recomandare se aplică atunci când aparatul este utilizat de către persoane cu vârstă sub cea legală.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, acesta va fi predat la punctul de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și asupra sănătății umane, care de altfel ar putea fi cauzate prin manevrarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați agenția locală din orașul dumneavoastră, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

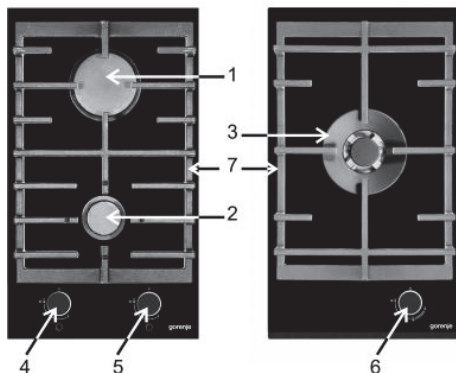
Avertizare specială pentru plita din sticlă ceramică

- Plita din sticlă ceramică este dură, însă nu incasabilă. În cazul în care cad orice obiecte ascuțite sau grele pe suprafața acesteia, pot provoca daune.
- **ATENȚIE:** În cazul spargerii sticlei plitei:
 - - Închideți imediat toate arzătoarele și întrerupeți sursa de alimentare.
 - Nu atingeți suprafața aparatului.
 - Nu folosiți aparatul.
- Particulele de nisip sau fundurile de oală aspre din fier forjat pot produce, de asemenea, zgârieturi pe suprafața din sticlă ceramică.
- În cazul în care plita din sticlă ceramică este utilizată ca blat de lucru, aceasta poate fi deteriorată sau zgâriată. Nu încălziți niciodată alimentele în folie de aluminiu sau vase din plastic, în caz contrar se poate deteriora plita sau poate rezulta topirea materialului și provocarea unui incendiu.

Descrierea aparatului

Plita este o suprafață ceramică dotată cu duze de injecție a gazului și cu butoane de comandă (în funcție de model).

1. Duză de injecție amplasată dorsal (B)
2. Duză de injecție frontală (A1)
3. Duză dublă (Wok)
4. Butonul de control a duzei frontale
5. Butonul de control a duzei dorsale
6. Butonul de control al arzătorului dublu
7. Grilă de gătit din fontă



Butoane de control

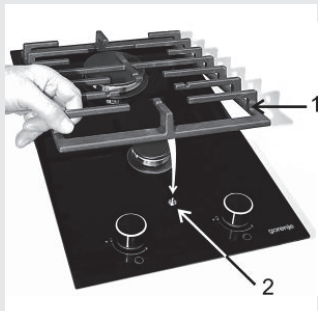
Modelul cu arzător dublu

		Ventil pentru închiderea gazului
		Tensiune înaltă
		Tensiune scăzută

Duza simplă sau dublă (WOK)

		Ventil pentru închiderea gazului
		Tensiune înaltă – ciclul de ardere intern
		Tensiune scăzută - ciclul de ardere intern
		Tensiune înaltă – ciclul de ardere intern, intermediar și exterior
		Tensiune scăzută - ciclul de ardere intern, intermediar și exterior

Locația grilei



1. Grilă de gătit din fontă.
2. Fișa centrală – localizatoare a grilei.

⚠ Grila de gătit din fontă se încălzește în timp ce utilizați aparatul și rămâne fierbinte o anumită perioadă de timp după oprirea arzătoarelor. Acordați o atenție sporită (chiar și atunci când manipulați cu butoanele de control) pentru a evita arsurile!

Grila de gătit la arzător poate fi însărcinată cu un recipient de o greutate totală de 15 kg.

Puneți recipientul pe grila de gătit fără izbituri!

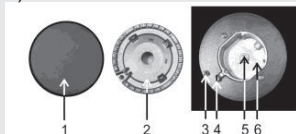
Comanda duzelor de injecție a gazului

Măsuri de precauție privind zona de gătit

- Nu folosiți niciodată zona de gătit fără veselă sau pentru încălzirea mediului ambiant!
- Păstrați în permanență plita curată, deoarece murdăria și petele pot afecta funcționarea duzelor.
- Dacă doriți ca hrana dv. să fie crocantă, fixați arzătorul la maxim, apoi continuați pregătirea mâncării folosind cuptorul la minimum.
- Când gătiți sub presiune, adăugați suficientă apă. Lipsa apei poate avea un efect negativ atât asupra recipientului, cât și asupra bucătarului.
- Amplasați cu precizie plăcuțele peste duze. Mențineți în permanență racordurile de aspirație curate și destupate.
- La o serie de tipuri de cuptor, duzele de pe plită sunt protejate termic. Dacă flacăra se stinge în mod accidental (fierbere în clocot, curent de aer, etc.), admisia gazului este automat blocată și gazul nu mai poate pătrunde în încăpere.
- În cazul arzătoarelor fără protecție termică, se pot produce infiltrații de gaz în încăpere fără niciun semnal de avertizare!

⚠ Apăsați întotdeauna pe buton înainte de a-l roti!

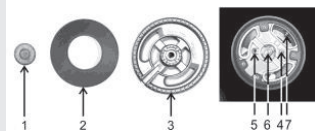
a)



a) **Arzătorul mare și auxiliar**

1. Plăcuțe pentru coroana de duze
2. Coroană de duze cu suport pentru plăcuțe
3. Dispozitivul de verificare termică (doar în cazul duzelor cu protecție și numai în cazul unor anumite modele)
4. Fișa pentru aprindere
5. Ajutaj
6. Bolul arzătorului.

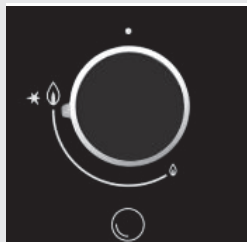
b)



b) Arzătorul dublu (WOK)

1. Capac arzător WOK.
2. Plăcuțe pentru coroana de duze
3. Coroană de duze cu suport pentru plăcuțe
4. Dispozitivul de verificare termică (doar în cazul duzelor cu protecție și numai în cazul unor anumite modele)
5. Fișa pentru aprindere
6. Ajutaj
7. Ajutaj

Aprinderea și funcționarea duzelor



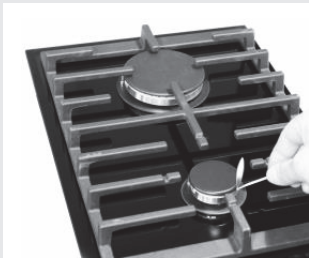
Modelul cu duze duble




- Duzele pentru gătit sunt controlate cu ajutorul butoanelor inscripționate special pentru această operație. Acestea sunt marcate cu simbolurile flacără mică și flacără mare (vezi secțiunea Descrierea aparatului).
- Rotiți întotdeauna butoanele marcate cu simbolul flacără mare spre dreapta și cele cu simbolul flacără mică spre stânga . Toate pozițiile de funcționare alternează între aceste două simboluri.
- Duzele devin operaționale folosind dispozitivul de aprindere care este fixat adiacent fiecărei duze (doar în cazul unor anumite modele).


Modelele cu duze duble (WOK)


- Duzele pentru gătit sunt comandate prin butoane cu marcaje specifice. Acestea sunt marcate cu simbolurile flacără mică și flacără mare (vezi secțiunea Descrierea aparatului).
- Rotiți butonul spre stânga, trecând peste poziția flacără mare pentru secțiunea de ardere interioară spre poziția flacără mică a secțiunii pentru ardere interioară . Ajuns aici, butonul trebuie apăsat pentru a fi întors spre poziția de ardere la flacără mare a secțiunii interioare, intermediare și exterioare , continuați rotirea butonului până la poziția flacără mică, pentru secțiunea de ardere interioară, intermediară și exterioară și apoi întoarceți-l la loc. Pozițiile de funcționare pot fi reglate între simbolurile flacără mică -flacără mare.


Tipul arzătorului	Diametrul vasului
Mare (3kW)	220 - 260mm
Auxiliar (1 kW)	120 - 180mm
Flacără dublă (WOK) internă (1kW)	120 - 180mm
Flacără dublă (WOK) la toate duzele (4,5kW)	220 - 280mm



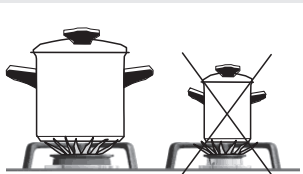
- Pentru a aprinde duzele, apăsați pe butonul aferent aprinderii duzelor și rotiți-l până la poziția maximă (simbolul flacără mare). Scânteia produsă de dispozitivul de aprindere aprinde gazele.
- În cazul în care dispozitivul de aprindere nu funcționează bine (nu este bine alimentat cu energie sau din motive de umiditate), puteți folosi un chibrit sau o brichetă pentru a aprinde gazul. Țineți butonul apăsat timp de aproximativ 10 secunde după aprindere pentru a stabiliza flacăra.
- După efectuarea acestor operații, puteți regla puterea de ardere pe scala între pozițiile inferior – superior, în conformitate cu ceea ce doriți să gătiți. Nu se recomandă poziționarea butoanelor pe scala dintre cele două simboluri ,  în . În atare poziții flacăra nu este stabilizată și se poate stinge.

 **Dacă nu reușiți să aprindeți arzătorul după 15 secunde, închideți-l și, după un minut, încercați să-l aprindeți din nou.**

 **Dacă flacăra arzătorului se stinge (indiferent de motiv), închideți arzătorul și, după o pauză de cel puțin un minut, încercați să-l re-aprindeți.**

Pentru a închide arzătorul  rotiți butonul spre dreapta, pe poziția OFF.

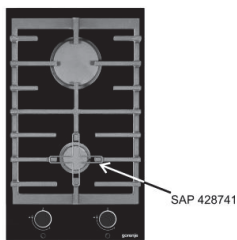
Gătitul

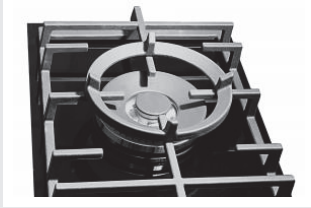


- Dacă este selectată cu precizie cantitatea de mâncare, este optimizat timpul de gătire și consumul de gaz. Diametrul vasului este esențială.
- Flacăra care atinge marginile unui vas cu diametru mai mic poate provoca distrugerea vasului și, totodată, un consum de gaz mai mare.
- Pentru a arde, gazul are nevoie de oxigen. În cazul în care vasul utilizat are un diametru prea mare, oxigenul necesar arderii devine insuficient; în consecință, capacitatea de ardere se diminuează.

Grila pentru recipiente mici

Grila pentru recipiente mici poate fi achiziționată
- numărul comandă SAP 428741.





Accesorii WOK (pentru modelul cu flacără dublă)

- Folosiți prelungitorul când pregătiți mâncare în sistem WOK.
- Dispuneți prelungitorul deasupra suportului de grătar.

Aparatul trebuie curățat cu apă caldă, cu detergent lichid și cu un material moale. Nu folosiți niciodată materiale abrazive sau ascuțite. Particulele de mâncare arde sau uscate trebuie înmuiate cu ajutorul unui material umed, îmbibat cu un detergent adecvat. Suprafețele din oțel inoxidabil trebuie curățate cu detergenți speciali. Aplicați pe suprafața răcorită și uscată un strat subțire de detergent cu ajutorul unui material uscat, dar foarte absorbant și frecați în direcția în care trebuie tratată suprafața. Petele care nu dispar astfel pot fi înlăturate folosind un material umezit, după care pot fi cu ușurință înlăturate perfect prin frecare cu ajutorul unei lavete uscate. Nu folosiți niciodată astfel de detergenți pentru a curăța suprafețele de aluminiu. Curățați suprafețele din plastic sau plastificate folosind lavete cu textură moale îmbibate cu un detergent neabraziv.

Arzătoarele de pe plită

- Grătarul de pe plită, zona de gătit și componentele arzătoarelor trebuie curățate cu apă caldă, folosind un detergent menajer slab de tipul celui pe care îl utilizați la spălarea manuală a veselei.
- Dispozitivul termic și cel de aprindere trebuie curățate cu o perie moale. Pentru a asigura funcționarea perfectă a aparatului, aceste elemente trebuie întotdeauna bine curățate.
- Curățați coroana de duze și plăcuța aferentă. Acordați o atenție specială curățării duzelor; acestea nu trebuie să fie niciodată înfundate.
- Finalizați operațiunea de curățare prin ștergerea și uscarea tuturor componentelor; reamplasați-le în fantele aferente. Amplasarea oblică a componentelor poate provoca deficiențe în aprinderea arzătoarelor.

Notă

Capacele coroanei sunt acoperite cu un strat de email negru. Decolorarea capacelor, datorita temperaturilor ridicate este inevitabila, dar nu are efect negativ asupra functionarii ochiurilor.

Curățarea și întreținerea plitei de ceramică

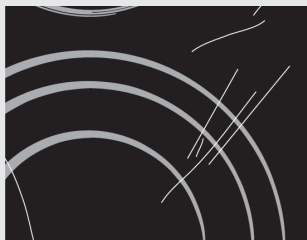


fig. 1



fig. 2

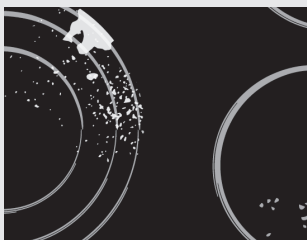


fig. 3



fig. 4



fig. 5

Plita ceramică trebuie curățată doar când este perfect răcită.

Este recomandabil ca operațiunea să se efectueze după fiecare utilizare; în caz contrar, petele care pot rămâne după gătit se vor arde pe suprafața plitei la următoarea folosire a acesteia.

Pentru întreținerea permanentă a plitei ceramice utilizați detergenți speciali care pot să creeze la suprafață o peliculă de protecție.

Înainte de fiecare utilizare, ștergeți praful și înlăturați toate particulele de pe plită – acestea pot zgâria suprafața (Fig. 1).

Atenție: Utilizarea dispozitivelor de curățare din sârmă, a bureților și a detergenților abrazivi poate provoca zgărirea suprafeței plitei.

Suprafața poate fi de asemenea deteriorată prin folosirea unor spray-urilor agresive sau a unor soluții chimice inadecvate (Fig. 1 și 2).

Inscripțiile mărcii pot fi de asemenea șterse prin utilizarea unor agenți de curățare agresivi sau duri; butoanele cuptorului se pot deteriora (Fig. 2). Petele mici trebuie înlăturate cu ajutorul unei lavete umede și moale; după curățare, suprafața trebuie ștersă și uscată (Fig. 3).

Petele de apă se pot înlătura cu o soluție slabă de oțet. Nu se recomandă folosirea acestei soluții pentru curățarea cadrului (doar pentru anumite modele) deoarece își pot pierde luciul. Nu folosiți niciodată spray-uri agresive sau detergenți pe bază de sodă caustică (Fig. 3).

Petele mai mari trebuie înlăturate cu ustensile speciale pentru curățarea plăcii ceramice. Respectați cu strictețe instrucțiunile producătorului. Înlăturați cu meticulozitate orice rest de detergent de pe suprafața plitei; în caz contrar, detergentul se va arde la folosirea ulterioară a cuptorului, deteriorând plita (Fig. 3).

Petele închistate sau arse se elimină cu ajutorul unui dispozitiv abraziv special pentru plăci ceramice. Aveți totuși grijă să nu atingeți suprafața plăcii cu mânerul dispozitivului (Fig. 4). Manipulați cu foarte mare grijă acest dispozitiv abraziv pentru a nu produce deteriorări!

Petele închistate sau arse se elimină cu ajutorul unui dispozitiv abraziv special pentru plăci ceramice. Aveți totuși grijă să nu atingeți suprafața plăcii cu mânerul dispozitivului (Fig. 4). Manipulați cu foarte mare grijă acest dispozitiv abraziv pentru a nu produce deteriorări!

Zahărul sau mâncarea care conține zahăr sunt un pericol permanent pentru plitele ceramice (Fig. 5). În consecință, resturile de zahăr sau de mâncare care conține zahăr trebuie înlăturate de pe suprafața plitei imediat, când plita este încă fierbinte (Fig. 4). Decolorarea plitei ceramice nu afectează în nici un fel funcționarea și stabilitatea acesteia. În general, decolorarea se produce ca urmare a resturilor alimentare arse sau a frecării suprafeței prin deplasarea cratițelor sau tigăilor (cu preponderență a celor care au fundul din aluminiu sau cupru); Decolorarea care se produce ca urmare a acestor acțiuni este greu de remediat.

Notă

Toate deteriorările menționate mai sus țin de latura estetică și nu afectează în mod direct funcționarea aparatului. Garanția nu acoperă remedierea acestor deteriorări.

Reparațiile trebuie efectuate doar de către un personal calificat. Este periculoasă orice tentativă neprofesionistă de a repara un astfel de aparat.

Înainte de a începe depararea aparatului, deconectați-l de la sursa de alimentare dezactivând siguranța sau scoțându-l din priză.

Orice tentativă/reparație efectuată de o persoană necalificată poate produce un șoc electric și un scurt circuit. Pentru a evita astfel de probleme, reparațiile trebuie să fie efectuate doar de către un personal specializat sau de către serviciile comerciale în domeniu.

Notă:

Există totuși o serie de reparații minore care pot fi efectuate de către utilizator, conform instrucțiunilor de mai jos.

În cazul în care defecțiunea aparatului este cauzată de o exploatare greșită, serviciile asigurate pe durata garanției nu sunt gratuite.

Păstrați întotdeauna la îndemână aceste instrucțiuni și, în cazul în care vindeți aparatul, predați-le noului beneficiar.

În tabelul de mai jos este redat modul în care pot fi remediate câteva defecțiunile minore:

Important

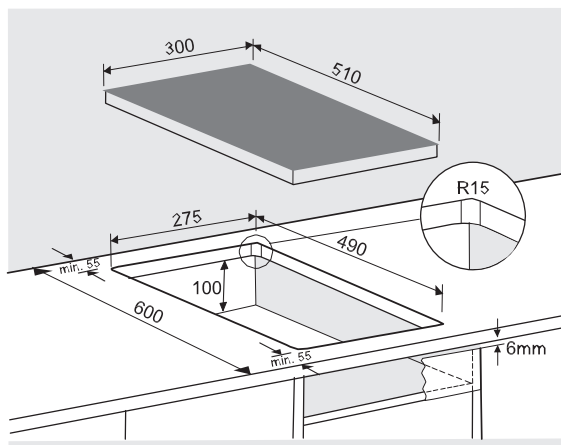
Defecțiune	Cauză	Remediu
Flacăra arzătorului nu este constantă	Reglarea greșită a alimentării cu gaz.	Injectia gazului trebuie reglată.
Flacăra arzătorului are variații bruște	Montarea incorectă a componentelor arzătoarelor.	Montați corect componentele arzătoarelor.
Durata de aprindere a arzătoarelor este uneori mai lungă.	Asamblarea incorectă a componentelor arzătoarelor.	Asamblați componentele arzătoarelor în mod corect.
Flacăra se stinge după aprindere.	Reglajul butonului de control. Butonul de control nu este suficient de bine fixat.	Nu apăsați prea mult timp pe buton. Înainte de a-i da drumul, mai apăsați-l o dată cu putere.
S-a modificat culoarea grilajului din zona de gătit.	În mod normal, acest lucru este cauzat de temperatura înaltă la care s-a gătit.	Curățați grilajul cu detergenți speciali pentru metal.
Dereglarea generală a funcționării electrice.	S-a ars siguranța.	Verificați siguranța din panoul de siguranțe și, dacă este cazul, înlocuiți-o.
Nu funcționează aprinderea electrică a arzătoarelor.	Resturile de mâncare sau detergenții utilizați blochează contactul dintre dispozitivul de aprindere și arzător.	Deschideți și curățați cu atenție conexiunea dintre dispozitivul de aprindere și arzător.
Plăcuțele de pe coroana de duze au un aspect dezagreabil.	Pătare frecventă.	Frecați plăcuțele cu agenți de curățare metalici.

Instrucțiuni de instalare

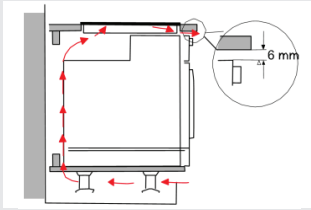
Atenție!

- Aparatul poate fi integrat în linia de mobilier, conectat la conductele de gaz și la rețelele electrice numai de către un specialist.
- Furnirul, respectiv placarea mobilierului, în care este instalat aparatul, trebuie să fie prelucrat dintr-un material rezistent la căldura de cel puțin 100°C , astfel încât, să nu ajungă la modificarea culorii sau a formei din cauza rezistenței termice mai mici.
- Plita ceramică de gătit trebuie încastrată în mobilier la o distanță de minimum 600 mm deasupra. Modulele de mobilier suspendate deasupra plitei trebuie dispuse la o distanță adecvată pentru a nu incomoda procesul de gătit.
- Distanța dintre locul de gătit și corpul suspendat trebuie să fie cel puțin cel indicat trebuie să fie de minimum 650 mm, conform instrucțiunilor privind instalarea modulelor de bucătărie.
- Distanța dintre marginea aparatului și a elementului superior adiacent este de 150 mm.
- Se pot monta borduri decorative din lemn masiv în jurul plitei doar dacă distanța din spatele aparatului este de minimum cea indicată în reprezentările de instalare.
- Distanța minimă dintre plita ceramică încastrată și peretele din spate este indicată pe reprezentarea grafică pentru instalarea unei plite ceramice încastrate.

Dimensiunile orificiului de instalare a unui cuptor încastrat

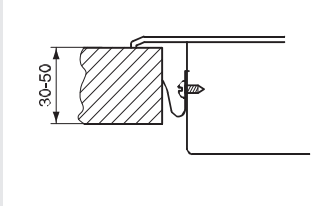


- Aparatul poate fi încastrat în orice suprafață de lucru cu o grosime de 30 – 50 mm.
- Suprafața pe care se fixează plita nu trebuie să aibă sertare. Aceasta trebuie să fie o placă orizontală; între plită și partea de jos a plitei trebuie să existe o distanță de 150 mm. În spațiul dintre placă și plită nu trebuie să fie depozitat sau ținut niciun obiect; acest spațiu trebuie să fie gol.
- De asemenea, aparatul trebuie distanțat pe laterală cu 150 mm față de celelalte componente, iar partea frontală trebuie să aibă o deschidere de cel puțin 6 mm.



- Doar tipul de cuptoare EVP4...cu ventilatoare de răcire pot fi amplasate sub plita de gătire pe bază de gaz.
- Înainte de amplasarea cuptorului, trebuie să înlăturați placa din spatele deschiderii cuptorului. De asemenea, partea frontală a componentei trebuie să aibă o deschidere de minimum 6 mm.

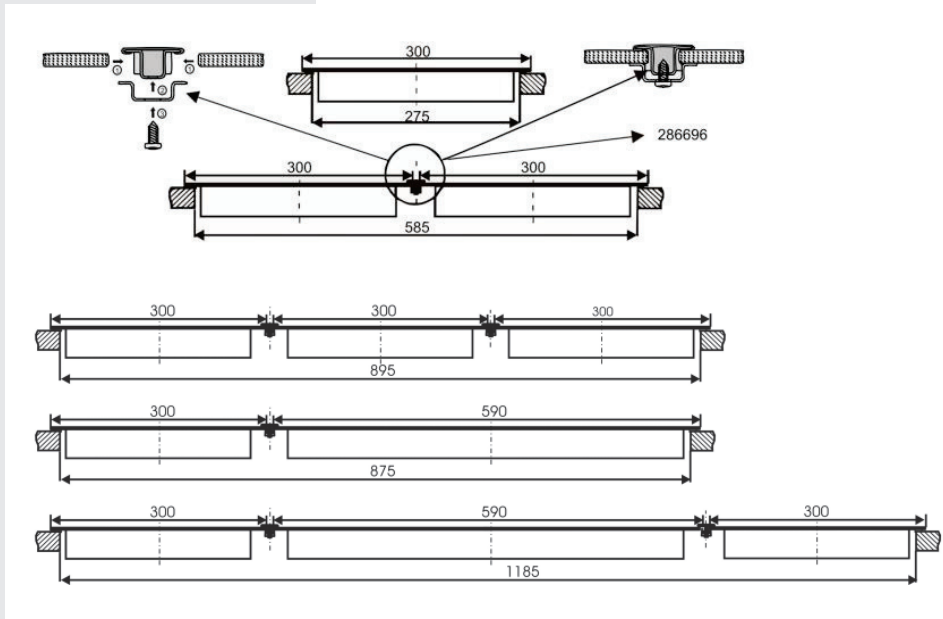
Procedura de instalare



- Suprafața de lucru trebuie amplasată perfect orizontal.
- Protejați în mod adecvat marginile vizorului.
- Înșurubați (4) elemente de fixare cu ajutorul a (4) șuruburi din partea dreaptă și stângă a plitei.
- Conectați plita de gătit la sursa de alimentare cu energie electrică și la sursa de alimentare cu gaz (vezi instrucțiunile aferente conectării plitei la sursele de alimentare cu energie și gaz).
- Conectați plita la vizor.
- Fixați bine plita pe suprafața de lucru de deasupra.

Instalarea anumitor plite de ceramică


Când instalați anumite plide de ceramică este necesar să le separați cu o bandă intermediară scurtă (aceasta trebuie achiziționată separat – SAP 286696



- Conexiunile trebuie efectuate doar de către un tehnician calificat în domeniu. Împământarea trebuie să fie în conformitate cu reglementările în vigoare.
- Bornele de conectare pot fi găsite prin înlăturarea capacului cutiei de conexiuni.
- Înainte de a efectua orice conexiune, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de inscripționare coincide cu cea a energiei care vă este furnizată la domiciliu.
- Plăcuța de inscripționare a plitei de gătit cu placă ceramică încastrată este amplasată pe partea inferioară a aparatului.
- Aparatul este conceput pentru a fi utilizat la o tensiune de alimentare cu curent alternativ de 230 V.
- Instalația electrică trebuie să fie dotată cu un întrerupător al circuitului capabil să izoleze complet aparatul de sursa de alimentare, cu o distanță de cel puțin 3 mm între borne în poziția deschisă. Acest lucru se poate realiza cu ajutorul siguranțelor, a comutatoarelor de siguranță etc.
- Conexiunea trebuie selectată în conform cu capacitatea de încărcare afișată a rețelei de alimentare și cu puterea siguranțelor.
- Asemenea aparate pot fi montate doar pe una dintre laturile unui modul de bucătărie mai mare a cărui înălțime să o depășească pe cea a aparatului. Totuși, pe partea opusă este indicată doar amplasarea unui modul de bucătărie cu înălțime egală cu cea a aparatului.
- La finalizarea instalării, firele deschise și cablurile izolate trebuie protejate în mod adecvat împotriva atingerii accidentale.

ATENȚIE!

Înainte de a încerca orice reparare a aparatului, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie. Aparatul trebuie conectat în conformitate cu diagrama anexată.

Conductorul de împământare (PE) trebuie conectat la borna marcată cu simbolul împământare .

Cablul de conectare trebuie să fie racordat la dispozitivul de siguranță, protejându-l astfel de eventualele deconectări accidentale de la priză. După ce ați instalat aparatul, conectați toate ochiurile de aragaz timp de trei minute pentru a le verifica dacă funcționează corect.

Diagrama de instalare

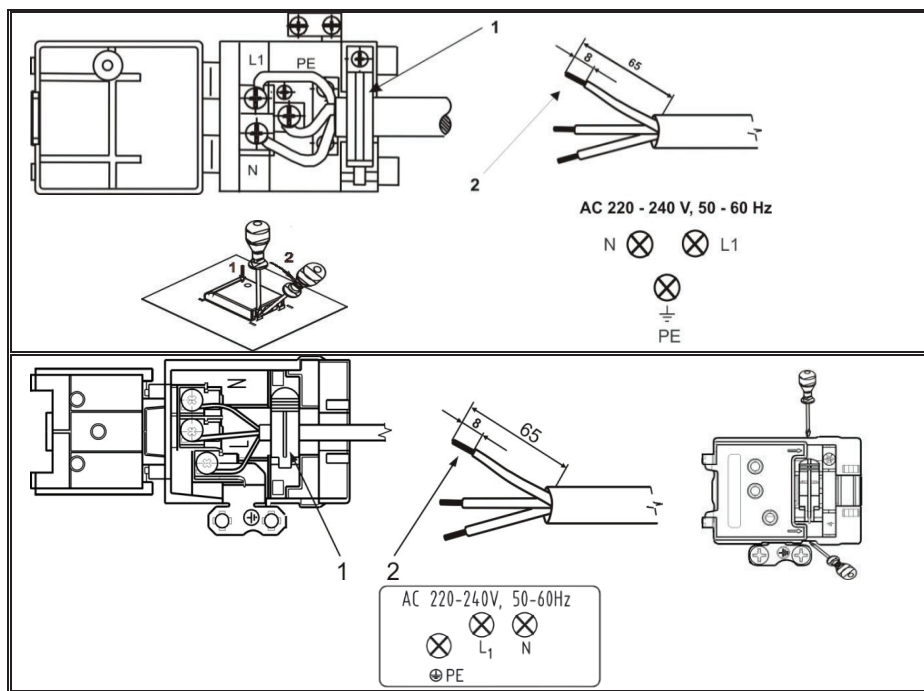
- Conectare greșită a aparatului poate duce la deteriorarea acestuia. Defecțiunile de acest tip nu sunt acoperite de garanție!
- Înainte de efectuarea oricărei conexiuni verificați dacă parametrii tensiunii de pe plăcuța de inscripționare se

potrivesc cu cei ai locuinței dv. Conectarea la tensiune (230V/N) trebuie verificată de o persoană autorizată în domeniu cu ajutorul unui voltmetru!

- Amplasați conductorul de energie din spatele aparatului astfel încât să nu intre în contact cu panoul din spatele aparatului, deoarece este posibil să se încingă în timpul funcționării.

Conectarea se poate efectua doar astfel

- Cabluri de conectare cu izolație de cauciuc, modelul HO5 RR-F3x1,5 în asociație cu un cablu de împământare verde-gălbui;
- Cabluri de conectare cu izolație din PVC, modelul HO5 VV-F 3x 1,5 dotat cu cabluri de împământare colorate verde-gălbui.



RACORDAJ MONOFAZAT

1. Șarniera care protejează zmulgerea din priză
2. Capetele conductorilor stabilițați cu manșon terminal îmbinat

Măsuri de precauție

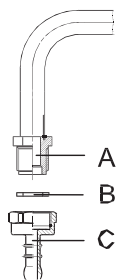
- Acest aparat trebuie să fie instalat în conformitate cu reglementările în vigoare și utilizat numai într-un spațiu bine ventilat. Citiți instrucțiunile înainte de instalarea sau folosirea acestui aparat.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că cerințele locale de distribuție (natura presiunii gazului și a gazului) sunt compatibile cu reglarea aparatului.
- Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt indicate pe etichetă (sau plăcuța informativă).
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Acesta va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările de instalare în vigoare. Va fi acordată o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.
- Conectați aparatul în conformitate cu reglementările furnizorului local de gaze.

Conectarea

- Plita pe gaz este echipată cu racord de gaz ISO7-1 R ½ " pe partea dreaptă.
- Aparatul este alimentat cu racord de gaz lichid și garnitură nemetalică.
- În timpul conexiunii mențineți cotul R 1/2 pentru a preveni rotirea.
- Utilizați garnituri metalice sau nemetalice pentru izolarea racordului. Garniturile de metal pot fi utilizate numai o singură dată. Grosimea garniturilor nemetalice poate fi deformată până la maxim 25%.
- Conectați aparatul la sursa de alimentare cu gaz lichid cu ajutorul unui furtun flexibil atestat.
- Furtunul nu trebuie să atingă partea de jos a aparatului, sau partea din spate și partea superioară a cuptorului.
- Dacă elementul de bucătărie de sub plită are cuptor integrat, acesta trebuie să fie echipat cu ventilator de răcire, iar furtunul de conectare trebuie să fie în întregime din metal (de exemplu furtun flexibil de racordare la gaz, din oțel inoxidabil). Furtunul de racordare nu trebuie să atingă panoul superior al cuptorului sau partea inferioară a plitei.
- Furtunul flexibil trebuie să fie montat astfel încât să nu poată intra în contact cu o parte mobilă a carcasei (de exemplu, un sertar) și nu va trece prin niciun spațiu susceptibil de a deveni aglomerat.



După conectare, verificați etanșeizarea și toate racordurile și cuplajele.



Conversia la un alt tip de gaz

Îmbinarea racordului de gaz

- A Conexiune ISO7-1 R1 / 2
- B Garnitură nemetalică cu grosimea de 2 mm
- C Extensie de țevă pentru gaz lichid

După conectare, verificați funcționarea corespunzătoare a arzătoarelor. Gazul trebuie să ardă cu flacără verde-albăstrui clară. Dacă flacăra nu este stabilă, creșteți setarea minimă de putere. Instruiți utilizatorul în ceea ce privește butoanele arzătoarelor și citiți instrucțiunile sau folosiți-le împreună.

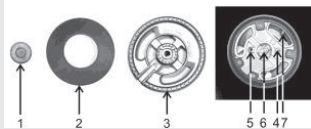
- Conversia poate fi realizată numai de către personal expert, autorizat de către distribuitorul de gaz sau de către service-ul autorizat!
- Pentru procedura de conversie nu este necesar ca aparatul să fie dislocat.
- Înainte de a începe efectuarea conversiei, deconectați aparatul de la sursa de energie și închideți alimentarea cu gaz.
- Înlocuiți duzele recomandate pentru realizarea nominală a temperaturii cu duze de injecție adecvate noului tip de gaz (vezi tabelul).
- În cazul conversiei la gaz propan/butan, buloanele (șuruburile) care reglează la nivel minim admisia de căldură trebuie în permanență strânse.
- În cazul conversiei la gaz natural, deșurubați buloanele de reglaj pentru a obține admisia minimă de căldură efectuând o rotație de maximum 1,5.
- După efectuarea conversiei, lipiți o nouă plăcuță de inscripționare peste cea veche. Aceasta trebuie să conțină specificațiile noului tip de gaz pe care îl utilizați.
- În final, verificați etanșeizarea conexiunilor pentru alimentarea cu gaz.

Arzătoarele plitei (în funcție de model)

Arzătorul mare și auxiliar

- a)
-
1. Plăcuțe pentru coroana de duze
 2. Coroană de duze cu suport pentru plăcuțe
 3. Dispozitivul de verificare termică (doar în cazul duzelor cu protecție și numai în cazul unor anumite modele)
 4. Fișa pentru aprindere
 5. Ajutaj
 6. Bolul arzătorului.

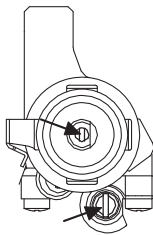
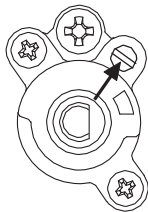
b)



Arzătorul dublu (WOK)

- b) 1. Capac arzător WOK.
2. Plăcuțe pentru coroana de duze
3. Coroană de duze cu suport pentru plăcuțe
4. Dispozitivul de verificare termică (doar în cazul duzelor cu protecție și numai în cazul unor anumite modele)
5. Fișa pentru aprindere
6. Ajutaj
7. Ajutaj

Elementele de reglaj



Pentru a avea acces la elementele de reglaj sunt necesare următoarele operațiuni:

- Înlăturați grilajul de pe suprafața cuptorului și coroanele de duze, inclusiv plăcuțele.
- Scoateți butoanele de comandă și garniturile de etanșeizare.

Ventilul de gaz (în funcție de model)

Modelul cu arzător dublu

Bulonul/șurubul de reglare a admisiei minime de căldură pentru modelul cu un singur arzător dublu.

Un singur arzător dublu (WOK)

Bulonul/șurubul care reglează alimentarea cu căldură la nivel minim pentru modelul cu un singur arzător dublu: filetul ventilului de gaz este un element esențial în reglajul bulonului care asigură un nivel minim de căldură pentru arzătorul interior. Partea laterală este dotată cu un bulon de reglare a căldurii la minimum pentru arzătorul intermediar și pentru cel exterior.

Racorduri de aspirație pentru plita ceramică – Schemă

Tipul de gaz		Arzător auxiliar		Arzător mare	
		măx	min	măx	min
Numărul Wobbe					
Gaz natural H Ws= 45,7+54,7 MJ/m ³ Gaz natural E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m ³ G 20, p = 20 mbar	Căldură livrată în mod normal (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consum (l/h)	95,2	34,4	285,6	72,4
	Marcajul racordurilor de aspirație (1/100mm)	72X	•	128H3	•
	Codul racordului	690771		438244	
Gaz lichid 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m ³ G 30, p = 30 mbar	Căldură livrată în mod normal (kW)	1	0,36	3	0,76
	Consum (g/h)	72,7	26,2	218,1	55,3
	Marcajul racordurilor de aspirație (1/100mm)	50	24	85	33
	Codul racordului	690780		690782	

Vrsta plina		Arzător dublu (WOK)			
		max		Flacăra interioară minimă	Flacăra intermediară și exterioară maximă
Numărul Wobbe					
Gaz natural H Ws= 45,7+54,7 MJ/m ³ Gaz natural E, E+ Ws= 40,9+54,7 MJ/m ³ G 20, p = 20 mbar	Căldură livrată în mod normal (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consum (l/h)	76,2/400,2		34,3	181,0
	Marcajul racordurilor de aspirație (1/100mm)	70H1	147H3	•	•
	Codul racordului	438921	438922		
Gaz lichid 3+, 3B/P Ws= 72,9+87,3 MJ/m ³ G 30, p = 30 mbar	Căldură livrată în mod normal (kW)	0,8/4,2		0,36	1,9
	Consum (g/h)	58,2/305,6		26,2	138,3
	Marcajul racordurilor de aspirație (1/100mm)	44	95	27	66
	Codul racordului	438974	438975		

- Buloanele de reglaj sunt destinate folosirii gazului lichid. Pentru alimentarea cu gaz natural (menajer) sunt necesare alte reglaje ale injecției de gaz (deșurubați buloanele cu maximum 1,5 gradații față de poziția finală).
- **Arzătorul dublu este prevăzut cu racorduri de aspirație. Coloana de duze din stânga trebuie montată pe centrul arzătorului, iar coloana de duze din dreapta trebuie montată pe părțile laterale ale arzătorului (1 componente).
- Puterea arzătorului este indicată conform valorii calorice maxime a gazului Hs.

Atenție

Modificările de mai sus pot fi efectuate doar de către un specialist în domeniu, autorizat de către distribuitorul de gaz sau de către serviciul de depanare autorizat!



După procedura de conversie a gazului, atașați o nouă plăcuță de inscripționare peste cea veche și verificați din nou etanșeizarea garniturilor și modul de funcționare al aparatului.

Informații tehnice

Tip	4108	4109
Modelul	GC341UC	GCW341UC
Dimensiunile aparatului (înălțime/lățime/grosime/mm)	46/300/510	46/300/510
Voltajul bornelor	230 V ~	230 V ~
Tensiunea de funcționare	230 V ~, 50 Hz	230 V ~, 50 Hz
Arzătoarele de gaz	A1 = Arzător auxiliar B = Arzător mare	Arzător dublu (WOK)
Latura frontală (kW)	1kW / A1	\
Latura dorsală (kW)	3kW / B	\
Totalul arzătoarelor (kW)	4,0	4,2
Ansamblul arzătoarelor de gaze gaz lichid (g/h)	290,8	305,6
Tipul de gaz	G 20 – 20mbar	G 20 – 20mbar
Conectarea la gaz (dreapta)	EN 10226 R1/2	EN 10226 R1/2
Categorie	II2H3B/P	II2H3B/P
Clasă	3	3

* Înălțimea de construcție a aparatului 64 mm.

INFORMAȚIILE DESPRE PRODUS REGULAMENTUL (UE) NR. 66/2014

	Simbol	Unitate	Valoare	Valoare
Denumirea sau marca comercială a furnizorului			GORENJE	GORENJE
Identificarea modelului			4108	4109
Tipul de plită de gătit				
Numărul de arzătoare de gaz			2	1
Eficiența energetică per arzător de gaz	EE _{gas burner}			
- Arzător auxiliar		%	-	-
- Arzător mare		%	55,1	-
- Arzător dublu (WOK)		%	-	54,1
Eficiența energetică a plitei de gătit cu gaz	EE _{gas hob}	%	55,1	54,1

**NE REZERVAM DREPTUL DE A MODIFICA
SPECIFICATIILE FARA A INFLUENTA INSA
FUNCTIONAREA APARATULUI.**

Instrucțiunile pentru folosirea aparatului pot fi găsite și pe pagina noastră de internet www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> / >

559086

