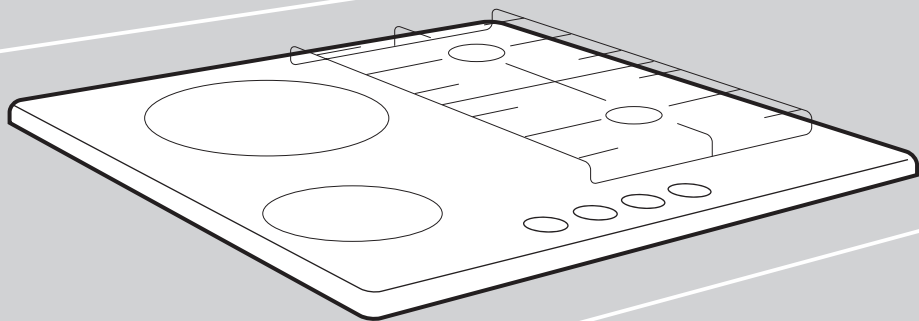


gorenje

UK

Інструкції з експлуатації Комбінована газово-електрична варильна панель


BGH6xxA - BGH6xxB - BGR6xxA
BGR6xxB



У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

 **ІНФОРМАЦІЯ!**
Інформація, порада, підказка або рекомендація

 **УВАГА!**
Попередження: небезпека

 **ПІД'ЄДНАННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ**
Увага – Під'єднання до газової мережі

 **НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**
Попередження: ризик ураження електричним струмом

 **ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!**
Попередження: ризик обпектись гарячою поверхнею

 **ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!**
Попередження – ризик виникнення пожежі

✓ **ПРАВИЛЬНО**

✗ **НЕПРАВИЛЬНО**



Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

Зміст

Правила техніки безпеки	4
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!	4
Безпечна експлуатація	9
Інструкції з експлуатації	10
Моделі	10
Опис	11
Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/2014	12
Використання	13
Положення конфорки:	16
Очищення:	16
«Увімк./вимк.» та індикатор залишкового тепла	18
Таблиця можливих проблем	19
Інструкції з установаження	20
Правила техніки безпеки	20
Підготовка до встановлення	21
Ущільнююча стрічка	22
Під'єднання до газової мережі	22
Доступність	22
Вбудована	23
Під'єднання та перевірка	23
Інструкція з переобладнання	24
Таблиця переобладнання	24
Таблиця значень потужності (кВт-г/год.)	25
Насадки для переобладнання	25
Налаштування обвідних гвинтів	26
Перевірка газонепроникності та працездатності	26
Введення в експлуатацію	26
Перевірка працездатності	27
Вимоги щодо захисту довкілля	28
Утилізація приладу та пакування	28

Правила техніки безпеки



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!

Загальні

- Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що стала наслідком нехтування інструкціями з безпеки та відповідними попередженнями.
- Гарантія не покриває пошкодження, спричинені неправильними під'єднанням, монтажем або експлуатацією.

УВАГА!

Сам прилад та його деталі, що розташовані в зоні доступності для користувача, протягом роботи нагріваються. Не торкайтеся розігрітих деталей. Не давайте дітям молодше 8 років наближатися до приладу, якщо неможливо гарантувати неперервний нагляд за ними.

ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Є ризик виникнення пожежі: Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

- **УВАГА!** Слід спостерігати за процесом приготування. За процесом приготування страв, які готуються швидко, слід спостерігати безперервно.



ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: приготування на варильній панелі страв, що містять жири або олію, без відповідного нагляду може призвести до небезпеки виникнення пожежі.

- НІКОЛИ не гасіть вогонь водою. Замість цього слід вимкнути прилад і накрити джерело загоряння, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.




УВАГА!

Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може призвести до нещасних випадків.

- Варильна поверхня призначена виключно для приготування їжі.
- Пристрій не призначено для обігріву приміщень.
- Заборонено нагрівати закриті банки на варильній поверхні. Суттєве зростання тиску всередині банки призведе до її вибуху. При цьому ви можете отримати травми та (або) опіки.
- Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Суворо заборонено знімати корпус приладу.

- Заборонено чистити варильну поверхню за допомогою пристроїв для пароструменевого очищення чи очищення під тиском.
- Керамічна верхня частина поверхні досить міцна, проте вона має певну границю міцності. Наприклад, падіння баночки зі спеціями чи гострого інструмента може призвести до пошкодження керамічної частини.
- Якщо прилад дозволено розміщувати над шухлядою без проміжного перекриття (див. інструкції з устанавлення), не розміщуйте в цій шухляді легкозаймисті предмети та (або) матеріали. Слідкуйте за тим, щоб між нижньою стінкою варильної поверхні та вмістом шухляди лишалося достатньо вільного місця (не менше ніж кілька сантиметрів).
- **УВАГА!** Використання приладу для готування за допомогою газу призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в приміщенні, де він встановлений. Забезпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи приладу. Тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть пристрій штучної вентиляції (витяжку).
- Протягом роботи поверхні та одразу після її вимкнення деталі конфорки мають дуже високу температуру. Не торкайтеся компонентів конфорки, а також уникайте потрапляння на них матеріалів без термостійких властивостей.
- Не наближайте посуд до стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на один сантиметр. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.

** НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! У разі розтріскування скла
варильної панелі виконуйте такі вказівки:**

- Негайно вимкніть усі конфорки та всі електронагрівальні елементи й від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Не торкайтеся поверхні приладу.
- Не користуйтеся приладом.

УВАГА!

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

Безпечна експлуатація

- Заборонено накривати прилад тканиною або аналогічним покриттям. Якщо прилад ще не встиг охолонути або його не вимкнено, це може призвести до пожежі.
- Заборонено використовувати прилад в якості робочої поверхні. У цьому разі ви можете випадково увімкнути поверхню або розташувати сторонні предмети на приладі, що не встиг охолонути. Це може призвести до розплавлення, нагрівання чи загоряння зазначених предметів.
- Заборонено використовувати прилад, якщо температура навколишнього середовища менше 5 °С.
- Не встановлюйте й не експлуатуйте прилад поза приміщенням.
- У жодному випадку не готуйте фламбе під кухонною витяжкою. Високе полум'я може спричинити пожежу навіть тоді, коли кухонна витяжка вимкнена.
- Завжди слід ставити каструлю на підставку. При розміщенні каструлі безпосередньо на кришці конфорки можуть виникати небезпечні ситуації.
- Для правильного функціонування варильної поверхні при збиранні компонентів конфорки слід обов'язково керуватися напрямними виступами. Переконайтеся, що решітки для посуду вирівняні між собою та розташовуються паралельно варильній поверхні. Лише в цьому випадку каструлі будуть стійкими при розташуванні на поверхні.
- Заборонено використовувати для приготування їжі форми й деко для випікання.
- Регулярне очищення деталей конфорок коректність та безпеку роботи конфорок.
- Відсутність гумової підкладки під опори для посуду може спричинити появу подряпин на піддоні для збирання крапель або зниженню ефективності конфорок. Якщо гумова підкладка відсутня, зверніться в сервісний центр.
- У жодному випадку не слід охолоджувати розігріті кришки конфорок та решітки для посуду під холодною водою. Миттєве охолодження може призвести до пошкодження емалі.
- Після вимкнення електричних нагрівальних елементів вони можуть залишатися гарячими ще деякий час. Уникайте контакту з нагрівальними елементами до повного їх вистигання.

Інструкції з експлуатації

Моделі

Aa — допоміжна конфорка

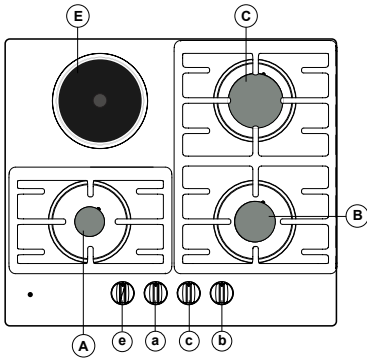
Bb — стандартна конфорка

Cc — велика конфорка

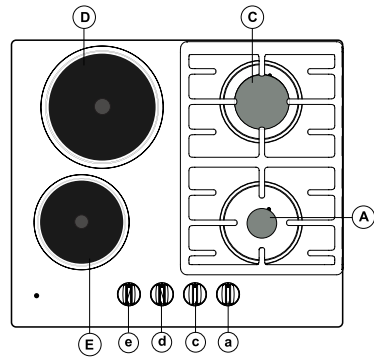
Dd - \varnothing 180 mm Нагрівальний елемент

Ee - \varnothing 145 mm Нагрівальний елемент

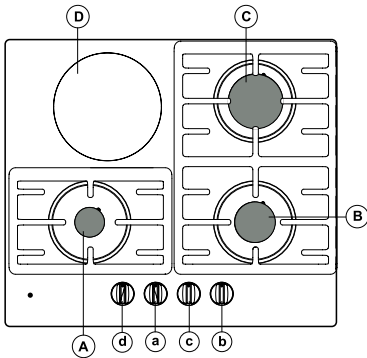
BGH6xxA



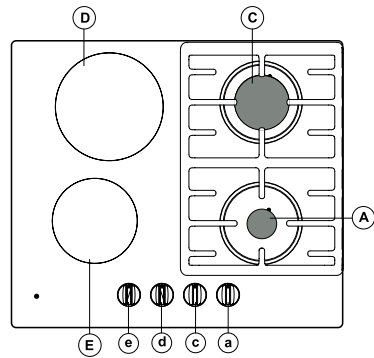
BGH6xxB



BGR6xxA



BGR6xxB



Опис

Газова конфорка

	G20 - 20 мбар			
	Конфорка	Потужність	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Допоміжна конфорка	1,05 кВт	x	x
Bb	Стандартна конфорка	1,80 кВт	x	
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт	x	x

	G20 - 25 мбар			
	Конфорка	Потужність	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Допоміжна конфорка	1,00 кВт	x	x
Bb	Стандартна конфорка	1,90 кВт	x	
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт	x	x

	G30/G31 - 28-30/37 мбар			
	Конфорка	Потужність / витрата	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Допоміжна конфорка	1,05 кВт / 76 г/год.	x	x
Bb	Стандартна конфорка	1,70 кВт / 122 г/год.	x	
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт / 216 г/год.	x	x

	G30/31 - 50 мбар			
	Конфорка	Потужність / витрата	BGH6xxA BGR6xxA	BGH6xxB BGR6xxB
Aa	Допоміжна конфорка	1,0 кВт / 72 г/год.	x	x
Bb	Стандартна конфорка	1,90 кВт / 137 г/год.	x	
Cc	Велика конфорка	3,00 кВт / 216 г/год.	x	x

Електричний нагрівальний елемент

	Номінальна потужність (максимальна потужність нагріву) [Вт]	
--	--	--

Продовження таблиці з попередньої сторінки

	Нагрівальний елемент	BGN6xxA	BGN6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Dd	ø 180 mm		2000	1800	1800
Ee	ø 145 mm	1500	1500		1200

Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/2014

Характеристики згідно з EN60350-2

Позначення моделі		BGN6xxA	BGN6xxB	BGR6xxA	BGR6xxB
Тип варильної панелі		Комбінована газово-електрична варильна панель			
Кількість електричних нагрівальних елементів		1	2	1	2
Технологія роботи електричних нагрівальних елементів		Монолітна панель		Інфрачервоні нагрівальні елементи	
Діаметр електричного нагрівального елемента	Великий нагрівальний елемент:		Ø 180 mm		Ø 180 mm
	Малий нагрівальний елемент:	Ø 145 mm	Ø 145 mm	Ø 180 mm	Ø 145 mm
Споживання енергії на кг (E _{електричний нагрів})	Великий нагрівальний елемент:		193,6 Вт*год./кг	182,9 Вт*год./кг	189,7 Вт*год./кг
	Малий нагрівальний елемент:	184,3 Вт*год./кг	190,4 Вт*год./кг		189,9 Вт*год./кг
Кількість газових конфорок		3	2	3	2
Енергоефективність газової конфорки (EE _{газової конфорки}) у %	Стандартна конфорка:	58,1	-	58,1	-
	Великий пальник:	57,1	57,1	57,1	57,1

Використання

Підготовка до першого використання

BGH6xxA/B:

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

BGR6xxA/B:

Нагрівальні елементи варто витирати вологою серветкою.

Увімкніть електричні нагрівальні елементи на максимальній потужності (без посуду) на 3–5 хвилин.

Під час використання

BGH6xxA/B

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

⚠ УВАГА!

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

BGR6xxA/B:

Температура нагрівальних елементів контролюється їх періодичним увімкненням і вимкненням. Увімкнений нагрівальний елемент позначено червоним кольором.

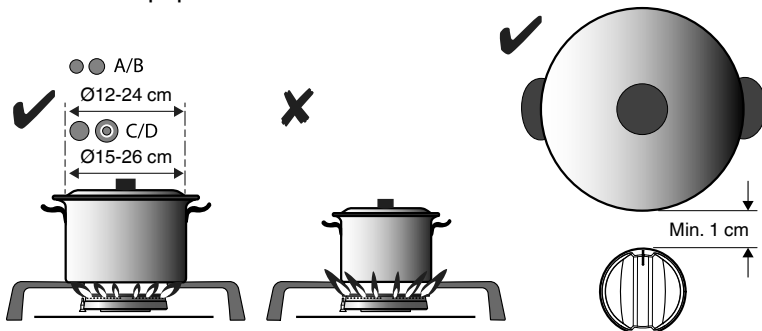
Якщо встановити режим слабкого нагрівання, елемент буде вимикатися частіше і на більш тривалий час.

⚠ УВАГА!

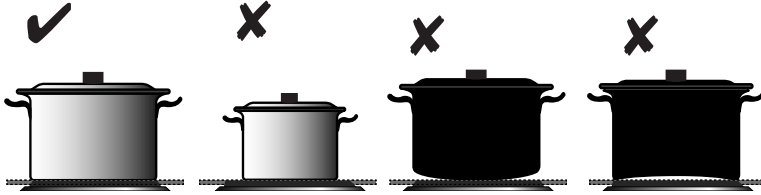
Після вимкнення електричних нагрівальних елементів вони можуть залишатися гарячими ще деякий час. Високу залишкову температуру елемента позначає спеціальний індикатор. Уникайте контакту з нагрівальними елементами до повного їх вистигання.

Кухонний посуд

Газова конфорка



Електричні нагрівальні елементи



⚠ УВАГА!

BGH6xxA/B & BGR6xxA/B

- Не наближайте посуд до стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на один сантиметр. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.
- Посуд не повинен виходити за габарити варильної панелі.
- Нижня поверхня посуду і електричні нагрівальні елементи повинні бути чистими і сухими, щоб забезпечувалася ефективна теплопередача. Недотримання цієї умови може спричинити ушкодження варильної панелі.
- В разі використання посуду, виготовленого з вогнетривкої або теплостійкої кераміки або скла дотримуйтесь інструкцій виробника посуду.
- В посуді повинна завжди бути достатня кількість рідини. Якщо нагрівати пустий посуд, це може спричинити її перегрівання та ушкодження самого посуду і варильної панелі.

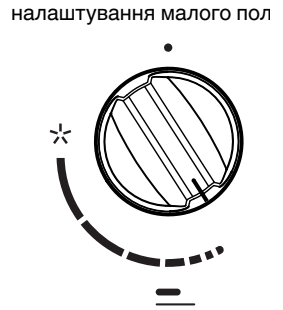
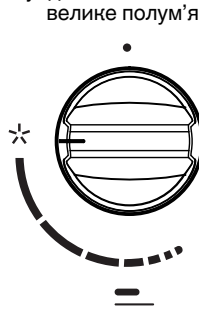
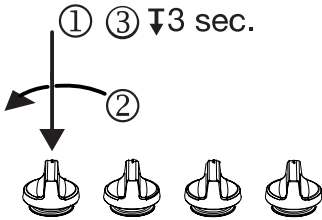
⚠ УВАГА!

BGR6xxA/B

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

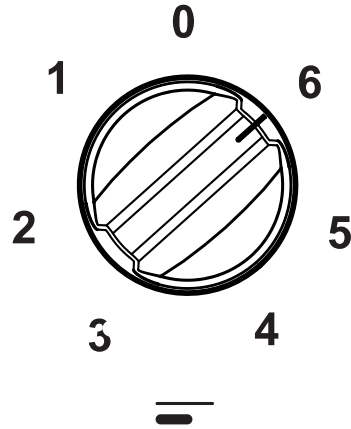
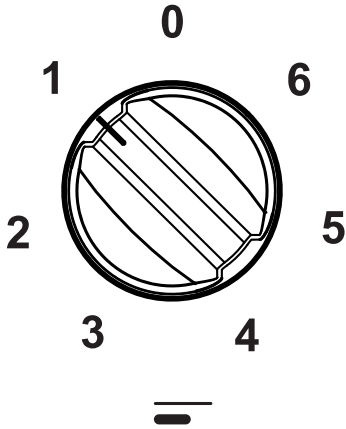
Регулювання
BGH6xxA/B & BGR6xxA/B
 Управління газовими конфорками

- (1) Натисніть
- (2) Поверніть ліворуч + утримуйте
- (3) Натисніть та утримуйте протягом 3 секунд



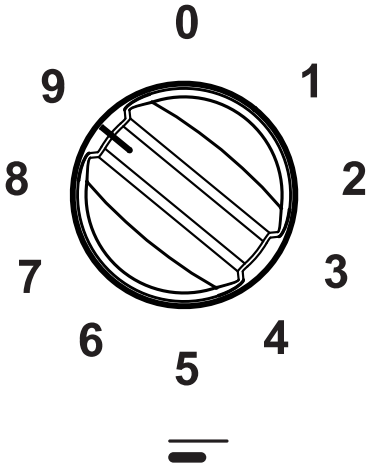
BGH6xxA/B

BGH6xxA/B Керування електричними нагрівальними еле
 алаштування малого полум'я

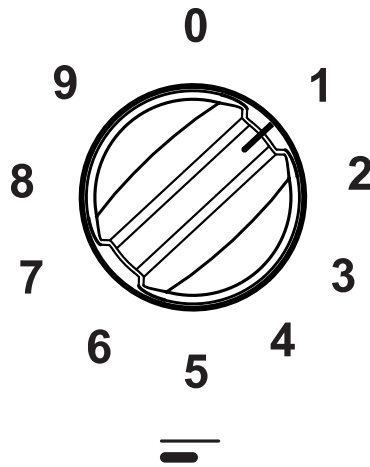


BGR6xxA/B

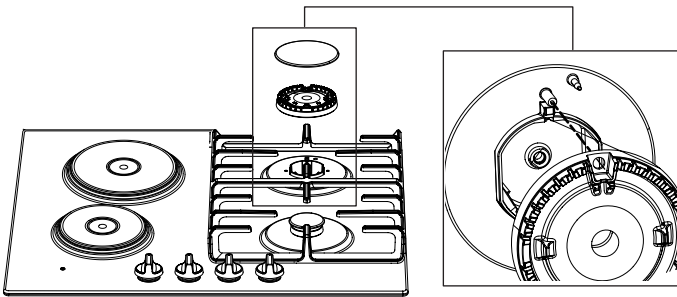
BGR6xxA/B Керування електричними нагрівальними елементами велике полум'я



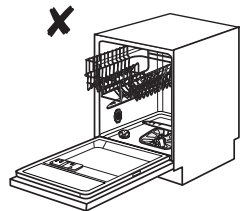
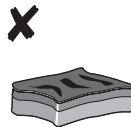
налаштування малого полум'я:



Положення конфорки:



Очищення:



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

BGH6xxA/B

Щоденне чищення

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

Сильно забруднені електричні нагрівальні елементи

Забруднені нагрівальні елементи необхідно очищати відразу ж після використання, після їх вистигання. Якщо нагрівальні елементи забруднені не сильно, їх достатньо протерти вологою серветкою, змоченою водою та засобом для миття посуду. Якщо нагрівальні елементи забруднені сильно, застосовуйте сталеву мочалку (дротяну щітку), змочену засобом для миття посуду. Після очищення нагрівальні елементи необхідно протерти насухо.

Рідини, що містять сіль, рідина, що виплеснулася з посуду під час приготування їжі й атмосферна волога можуть пошкодити нагрівальні елементи. Тому нагрівальні елементи необхідно витирати насухо.

Технічне обслуговування

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

BGR6xxA/B

Щоденне чищення

Для очищення нагрівальних елементів застосовуйте вологу серветку і м'який засіб для чищення (наприклад засіб для миття посуду).

Витріть пристрій насухо паперовим рушником або тканинною серветкою.

Сильно забруднене скло

1. Негайно видаліть із варильної поверхні залишки їжі, пригорілий жир, цукор або стійкі плями за допомогою скребка, навіть якщо поверхня досі гаряча. Цукор та інші залишки продуктів можуть пошкодити склокерамічну поверхню.

- Шкребок потрібно розташовувати під кутом 45°–60° відносно поверхні. Акратно притисніть його до скла та зворотньо-поступальними рухами очистіть поверхню. Пластиковая рукоятка шкребка (присутня в деяких моделях) не повинна торкатися гарячої поверхні нагрівального елемента.
- Заборонено притискати шкребок перпендикулярно до поверхні.
- Заборонено шкрябати поверхню гострими кінцями шкребка. Це може спричинити появу подряпин на поверхні скла.

2. Після усунення стійких забруднень з поверхні скла очищення проводити відповідно до рекомендацій щодо щоденного чищення.

3. Якщо вас не задовольнив результат, наведені вище дії можна виконати кілька разів.

УВАГА!

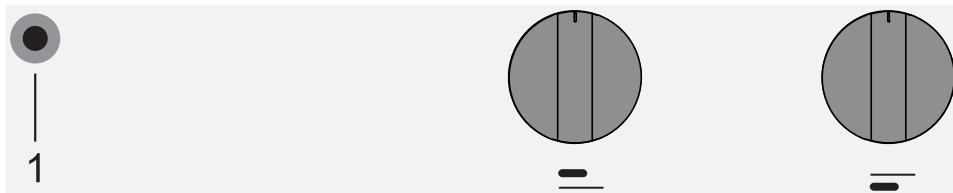
Не рекомендується застосовувати абразивні засоби для чищення, тому що вони здатні подряпати поверхню.

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

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

«Увімк./вимк.» та індикатор залишкового тепла

BGN6xxA/B:



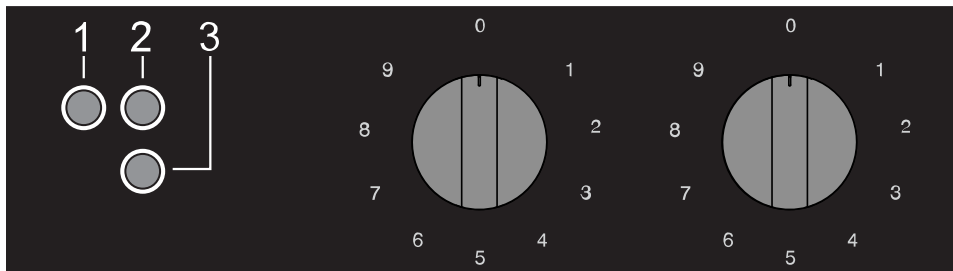
1. Індикатор «Увімк./вимк.»:

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

УВАГА!

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

BGR6xxA/B:



1. Індикатор «Увімк./вимк.»: вказує на те, що один або кілька нагрівальних елементів увімкнені.
2. Індикатор залишкового тепла заднього нагрівального елемента: вказує на те, що задній нагрівальний елемент (ще) є гарячим.
3. Індикатор залишкового тепла переднього нагрівального елемента: вказує на те, що передній нагрівальний елемент (ще) є гарячим.

ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

Обережно! Якщо торкнутися гарячих елементів, можна отримати опік.

Таблиця можливих проблем

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

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

ПРИМІТКА!

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

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. На усунення несправностей і гарантійні звернення, що виникли в результаті неналежного підключення або використання приладу, дія гарантії не поширюється. У таких випадках вартість ремонту має сплатити користувач.

Інструкції з установлення

Правила техніки безпеки



- Несправні деталі слід замінювати виключно оригінальними деталями.

Гарантія відповідності вимогам безпеки поширюється компанією-виробником виключно на оригінальні деталі.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, фахівець її сервісної організації або кваліфіковані належним чином фахівці.
- Під'єднання цього приладу може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація.
- Перед установленням переконайтеся, що умови місцевого розподілення (напруга, частоти, природа й тиск газу), а також регулювання приладу сумісні.

Клас електричного з'єднання 1 - 220—240 В - 50/60 Гц - до 3500 Вт.

- Цей прилад необхідно заземлити.
- Напруга, частота, потужність, тип газу та країну, для якої спроектовано прилад, зазначено на його табличці.
- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.
- Якщо стаціонарний прилад не має мережевого шнура і вилки — або інших засобів для відключення від мережі живлення — з розмиканням контактів на всіх полюсах, які забезпечують повне відключення при умовах перенапруги категорії III, засоби для відключення повинні бути передбачені у фіксованій проводці відповідно до правил монтажу електроустановок. Використання багатополісного вимикача з відстанню між контактами не менше 3 мм, установленного на кабелі живлення, задовольнить цю вимогу.

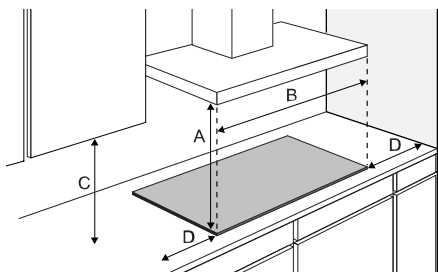
Газове з'єднання 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (для Франції 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228).

- Газове з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів. Див. технічні дані газу на етикетці на приладі.

- Цей пристрій не підключений до пристрою видалення продуктів згоряння. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм і правил встановлення. Особливу увагу слід звернути на відповідні вимоги щодо вентиляції.
- Наша компанія рекомендує з'єднувати газову варильну поверхню через фіксовану трубу. Також дозволене з'єднання за допомогою безпечного гнучкого шлангу.
- Труба, що розміщується позаду духової шафи, має бути цільнометалевою.
- Уникайте згинання безпечного шланга. Він також не має контактувати із рухомими частинами кухонних меблів.
- Клапан подачі газу має завжди розташовуватися в зоні безпосереднього доступу користувача.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу мають витримувати дію тепла до температури щонайменше 105 °С.
- Розташований нижче кухонний елемент має бути обладнаний горизонтальною полицею на відстані 15 см від нижньої поверхні варильної панелі. Проміжок між полицею та варильною панеллю повинен бути пустим та не може використовуватися для зберігання посуду.

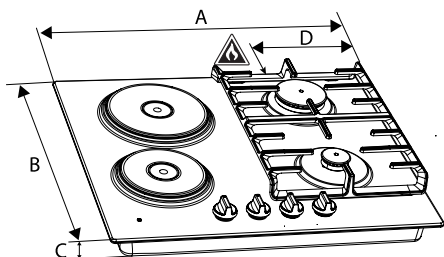
Підготовка до встановлення

Вільний простір навколо приладу



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
min. 650	min. 600	min. 450	min. 120

Розміри Прилад:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
600	520*	52	138
600	522**	52	138

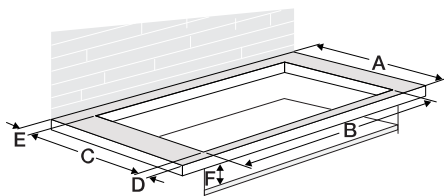
*BGN6xxA/B

**BGR6xxA/B

Габарити для вбудовування:

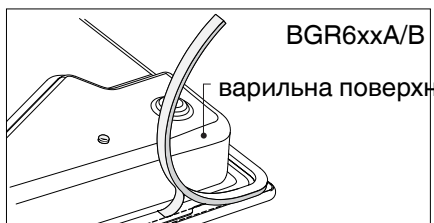
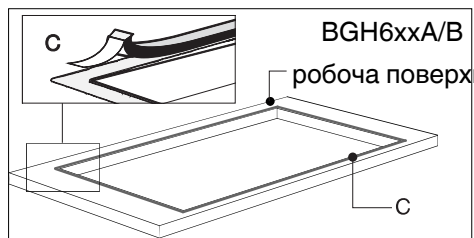
УВАГА!

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

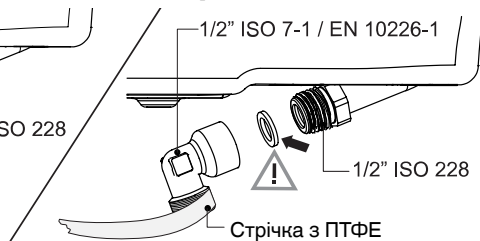
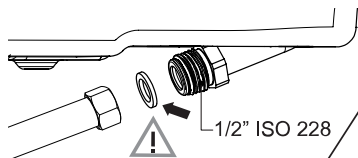


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (>mm)	F (mm)
600	560	490	60	50	150

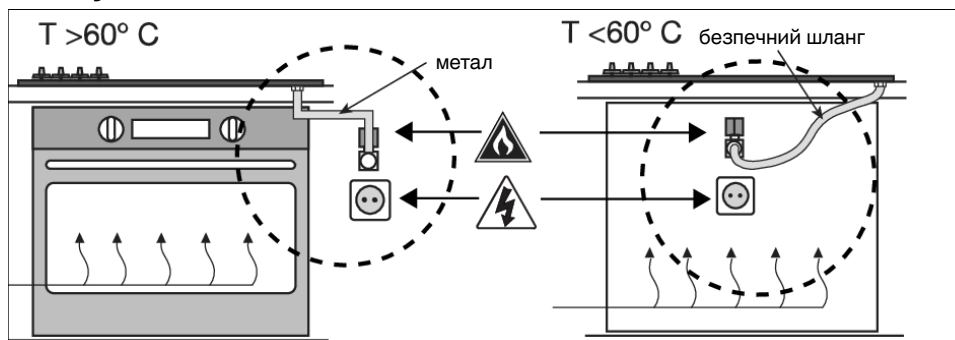
Ущільнююча стрічка



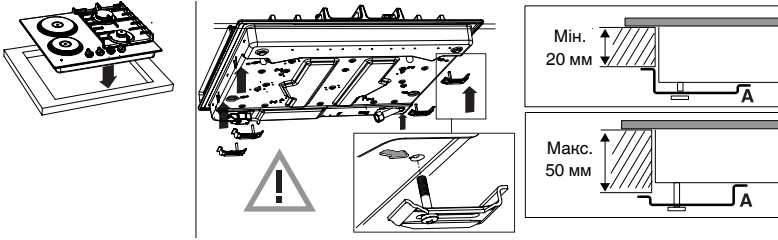
Під'єднання до газової мережі



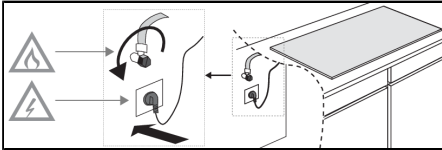
Доступність



Вбудована



Під'єднання та перевірка



УВАГА!
Перевірте з'єднання на герметичність.

Інструкція з переобладнання



УВАГА!

Налаштування для використання іншого типу газу!



УВАГА!

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

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

Таблиця переобладнання

Тип газу	P mbar	Модифікація	Допоміжна конфорка	Стандартна конфорка	Велика конфорка
			насадка	насадка	насадка
G20	20	-	72	97	128
G20	25	-	68	95	110
Переобладнання з газу G20 / 20 мбар або з G20 - 25 мбар на:					
G30/G31	28-30/37	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3A)	50	65	85
(PL) G30/G31	37	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3A)	50	65	85
G30/G31	50	Заміна насадок та регульований перепуск (см. 3A)	43	60	75

Тип газу	P mbar	Модифікація	Допоміжна конфорка	Стандартна конфорка	Велика конфорка
			насадка	насадка	насадка
G30/G31	28-30/37	-	50	65	85
Переобладнання з газу G30/G31 - 28-30/37 мбар на:					
G20	20	Заміна насадок та регульований перепуск (див. 3C)	72	97	128
G20	25	Заміна насадок та регульований перепуск (див. 3C)	68	95	110

Таблиця значень потужності (кВт-г/год.)

	PL G30/G31 - 37 мбар
Додаткова конфорка	1,15 / 83
Стандартна конфорка	1,95 / 140
Велика конфорка	3,30 / 238

Вміст комплекту для переобладнання

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

Необхідні інструменти:

T1 Торцевий гайковий ключ (7 мм)

T2 Пласка викрутка (4 мм)

T3 Пасатижі

T4 Гайковий ключ із відкритими кінцями (7 мм)

T5 Спрей для перевірки на герметичність

Насадки для переобладнання



ПРИМІТКА!

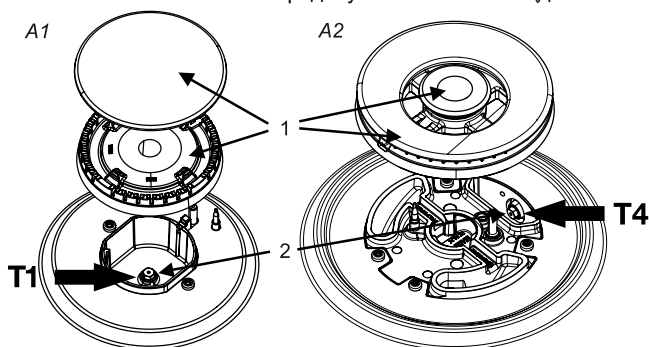
Просимо звернути увагу: слід від'єднати прилад від джерела живлення.

Не допускайте пошкодження робочої поверхні. Кладіть деталі приладу на захищену основу.

Для переходу на інший тип газу слід замінити сопла.

Значення також вказані на соплах.

1. Заберіть решітку для посуду, головки пальника, коронки та кришки (див. мал. A1 і A2).
Потягніть ручки регулювання вертикально вгору.
2. Використовуйте роз'єм (T1) або гайковий ключ із відкритими кінцями (T4), щоб зняти старі сопла й встановити нові всередину чашок пальників (див мал. A1 і A2).



Налаштування обвідних гвинтів

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

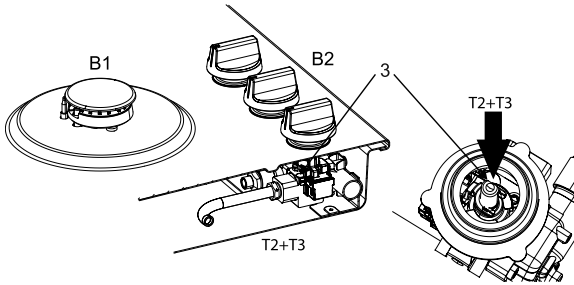
Див. стовпчик «Модифікація» в таблиці переобладнання. Він містить інформацію про те, чи потрібно вкрутити регулювальні гвинти повністю (дія 3А), замінити їх іншими обвідними гвинтами (дія 3В) або відрегулювати відповідним чином (дія 3С).

Значення також вказані на верхній частині обвідних гвинтів. До обвідних гвинтів можна дістатися з верхньої частини варильної панелі після зняття ручок (В2).

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

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

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



Перевірка газонепроникності та працездатності

Під'єднайте прилад до джерела газопостачання та перевірте його на герметичність за допомогою спеціального спрею.

1. Заглушіть отвір форсунки.
2. Відкрийте газовий кран. **Увага:** натисніть та відчиніть кран, щоб обійти та пригнїтити захисний електромеханічний пристрій.
3. Розпиліть спрей для випробування на герметичність на всі газові з'єднання й перевірте їх на герметичність.
4. Повторіть цю дію для кожної конфорки.

Введення в експлуатацію

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

Перевірка працездатності



ADJUSTED FOR EINGESTELLT AUF З ПОПРАВКОЮ НА PRILAGOJEN ZA PO OČISTENI O PRILAGOVANI ZA AJUSTATE PENTRU	SKORYGOWANIE O KORRIGALE НАСТРОЕНО ДЛЯ КЕЛЕСИ УШИН ТЕЦШЕЛГЕН	C1
GXX XX mbar		

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

Вимоги щодо захисту довкілля

Утилізація приладу та пакування

Під час виготовлення цього приладу використовувалися екологічно безпечні матеріали.

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

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

Ці матеріали необхідно належним чином утилізувати відповідно до офіційних правил.



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

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



ПРИМІТКА!

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

Декларація відповідності



Цим ми заявляємо, що наша продукція задовольняє вимогам чинних Європейських директив, розпоряджень і правил, а також вимогам, наведеним у зазначених стандартах.

gorenje

www.gorenje.com



857265-a7

CE