

gorenje

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ
ПАНЕЛЬ НА ЗАКАЛЕННОМ
СТЕКЛЕ**

**GT641AKB
GTW641AKB**

ПРИМЕЧАНИЕ. В этой инструкции по эксплуатации содержится важная информация, включая указания по технике безопасности и установке, которые позволят вам максимально эффективно использовать прибор. Храните инструкцию в надежном месте, чтобы она всегда была доступна для использования вами или любым пользователем, не знакомым с работой прибора.

Охрана окружающей среды

Это оборудование маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



Символ  на изделии или в сопроводительной документации указывает, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования.

При утилизации соблюдайте соответствующие национальные нормы по утилизации отходов.

За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



- Используемые упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.
- Утилизируйте все упаковочные материалы безвредным для окружающей среды способом.

Важные указания по безопасности

Основная информация

- **ВАЖНО!** При использовании прибора прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, **должны** выдерживать повышение температуры не менее чем на 85°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор.
- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше.
- **Ответственность** за ущерб, причиненный установкой прибора с нарушением данного температурного условия, **несет его владелец.**
- Не используйте прибор для хранения предметов или в качестве рабочей поверхности.
- **Ремонт может выполнять только сервисный мастер производителя или мастер авторизованного сервисного центра.**

Безопасность детей

- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования все поверхности прибора нагреваются.

Во время использования

- Перед использованием удалите пленку и этикетки с варочной панели.
- Соблюдайте осторожность при использовании прибора, так как существует опасность ожогов.
- Следите, чтобы шнуры питания электроприборов не касались горячей варочной поверхности или горячей посуды.
- При перегреве жир и масло могут воспламениться, поэтому не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении с использованием жира и масла.
- Выключайте конфорки после завершения приготовления.

Очистка

- Регулярно очищайте варочную панель.
- **ВАЖНО!** Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- При использовании прибора и его очистке соблюдайте осторожность.
- Не используйте пароочистители и очистители высокого давления для очистки прибора.

Установка



- Прибор должен быть правильно установлен квалифицированным специалистом, имеющим официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, в строгом соответствии с инструкциями производителя и соответствующими британскими стандартами. См. раздел данной инструкции, посвященный установке.
- Производитель снимает с себя ответственность за травмы или ущерб, нанесенный людям или имуществу, в результате неправильного использования или установки прибора.
- При использовании оборудования в транспортных средствах для отдыха НЕОБХОДИМО соблюдать требования стандарта №721.
- НЕ рекомендуется устанавливать оборудование на морских судах любого рода.

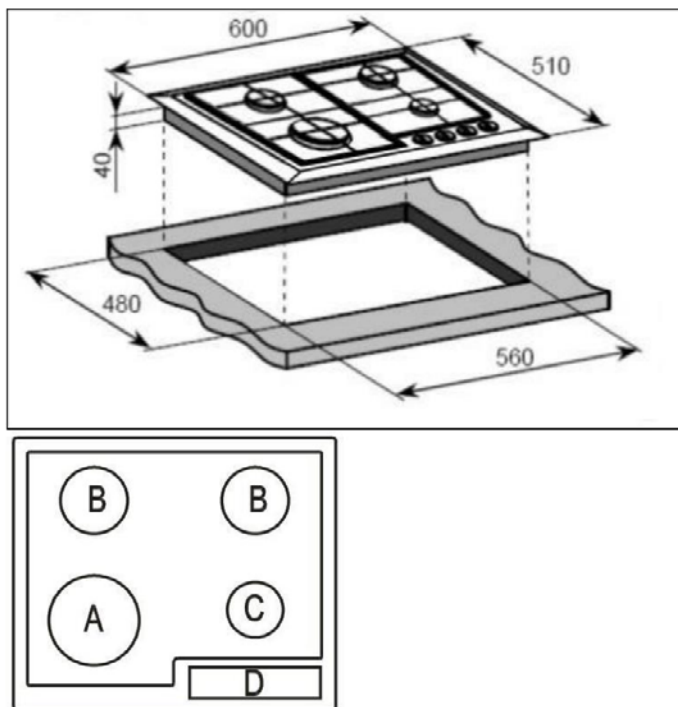
Заявление о соответствии

Данный прибор соответствует следующим европейским директивам:

- 2014/35/EU
- 2016/426/EU: Оборудование, работающее на газовом топливе,
- 1935/2004/CE 90/128/ЕЕС: Данный прибор пригоден для контакта с пищей,
- 2014/30/EU.

Технические характеристики

GTW641AKB



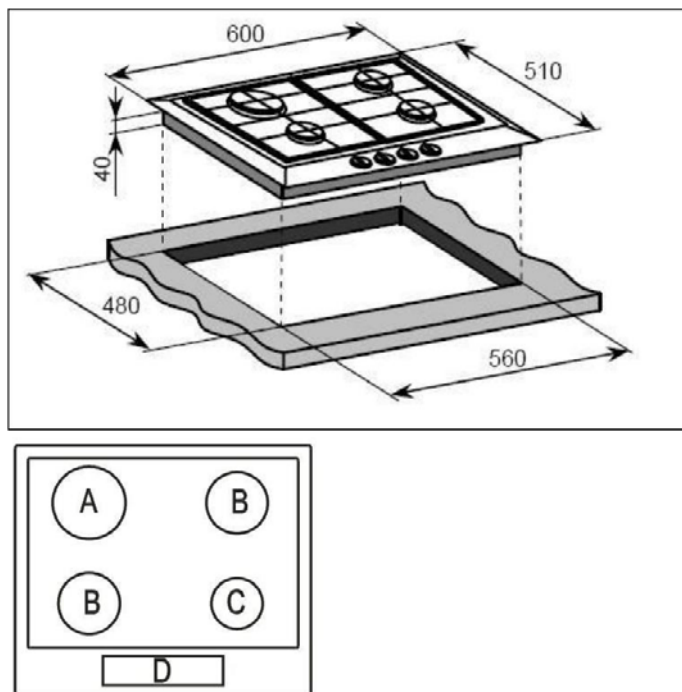
Технические характеристики прибора:

- A = 1 вок-конфорка мощностью 4,00 кВт
- B = 2 стандартные конфорки мощностью 1,75 кВт
- C = 1 малая конфорка мощностью 1,00 кВт
- D = Панель управления

- Передняя панель управления
- Автоматический поджиг
- Чугунные решетки для посуды
- Газ-контроль на всех конфорках
- Стандартная комплектация: форсунки для сжиженного газа

Технические характеристики

GT641AKB



Технические характеристики прибора:

A = 1 большая конфорка мощностью 3,00 кВт

B = 2 стандартные конфорки мощностью 1,75 кВт

C = 1 малая конфорка мощностью 1,00 кВт

D = Панель управления

- Передняя панель управления
- Автоматический поджиг
- Чугунные решетки для посуды
- Газ-контроль на всех конфорках
- Стандартная комплектация: форсунки для сжиженного газа

Данные для электромонтажа

Номинальное напряжение:	220-240 В переменного тока, 50/60 Гц
Подключение к сети:	3А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами 3 мм)
Макс. потребляемая мощность:	0,0008 кВт
Шнур питания:	3-жильный x 0,75 мм ² (тип VV-F, с маркировкой <HAR>)
Вид газа:	Природный газ (20 мбар) Альтернативный вариант: сжиженный газ G30 (28-30 мбар)
Тип подключения:	Rp 1/2 (ISO R7)

Использование газовой варочной панели

Подготовка к первому использованию



ВАЖНО! Очистите варочную поверхность (см. раздел «Очистка»).

Включение варочной панели

Рядом с каждым регулятором на панели управления имеются следующие символы:



= отсутствует подача газа (выкл.)



= большое пламя: максимальная подача газа



= малое пламя: минимальная подача газа

- Чтобы выбрать режим малого пламени, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.
- Чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между символами большого и малого пламени.
- **Никогда** не устанавливайте регулятор в положение между символами большого пламени и «выкл.».
- Символ рядом с регулятором на панели управления показывает, какая конфорка используется в настоящий момент.

Автоматический поджиг и газ-контроль

Каждая конфорка оснащена защитным устройством (газ-контроль), которое прекращает подачу газа на конфорку при погасании пламени.

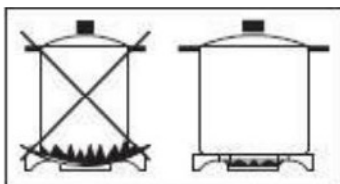
Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- Нажмите на регулятор конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните его против часовой стрелки в положение большого пламени.
- Удерживайте регулятор в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.
- **После** того как загорится пламя, удерживайте регулятор в нажатом положении еще 20 секунд.
- Через 20 секунд поверните регулятор в необходимое положение между символами большого и малого пламени.
- Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца в положение «выкл.».
- В случае сбоя электропитания конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

Советы по энергосбережению

КОНФОРКА	ПОСУДА	
	Минимальный диаметр	Максимальный диаметр
Вок	220 мм	260 мм
Большая	180 мм	220 мм
Стандартная	120 мм	200 мм
Малая	80 мм	160 мм

- Диаметр дна посуды должен соответствовать размеру конфорки.



- Пламя не должно выходить за пределы дна посуды.
- Используйте посуду только с плоским и ровным дном.

Очистка



Очистку варочной поверхности можно выполнять только после того, как она полностью остыла.

Перед очисткой отключите прибор от электросети.

Очистка варочной поверхности



Остатки чистящих средств на варочной поверхности **могут** ее повредить. Тщательно удаляйте все средства теплой мыльной водой.



Очищайте варочную поверхность теплой мыльной водой, так как абразивные чистящие средства и острые предметы могут ее повредить.



Тем не менее, некоторые загрязнения проще удалять, пока варочная поверхность еще теплая. Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности, решеток для посуды и конфорок, убедитесь, что они достаточно остыли.

После каждого использования

- Снимите решетки для посуды и протрите варочную поверхность мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань от мыльной воды.
- Затем насухо протрите варочную поверхность мягкой, чистой тканью.
- Для очистки и полировки поверхностей из нержавеющей стали рекомендуется использовать специальное средство.

Очистка газовых конфорок

Газовые конфорки следует очищать раз в неделю или чаще, если они загрязнены.

- **ВАЖНО!** Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности, решеток для посуды и конфорок, убедитесь, что они остыли.
- Снимите конфорки, потянув их вверх.
- Замочите конфорки примерно на десять минут в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- После очистки и мытья тщательно вытрите и просушите конфорки.
- Перед установкой конфорок на место проверьте, **чтобы отверстие для выхода газа не было засорено.**
- **ВАЖНО!** Проверьте, чтобы детали конфорок были правильно собраны.

Очистка и уход за чугунными решетками

- **ВАЖНО!** Прежде чем дотрагиваться до варочной поверхности и решеток для посуды, убедитесь, что они остыли.
- Протрите решетки для посуды мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань от мыльной воды.
- Насухо протрите решетки для посуды бумажным полотенцем.
- Чтобы сохранить внешний вид чугунных решеток для посуды, рекомендуется после очистки протереть их небольшим количеством оливкового масла.

Установка



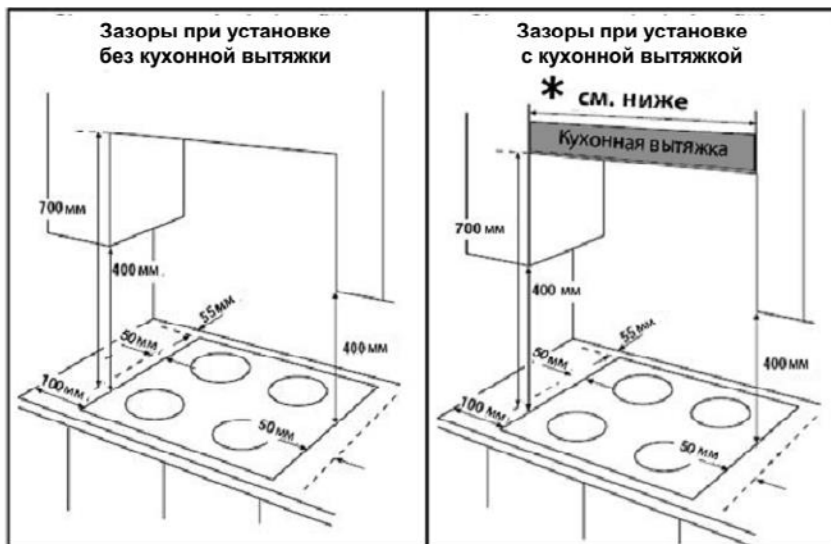
Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, в соответствии с действующими редакциями следующих нормативных документов:

- Правила безопасности при установке и эксплуатации газового оборудования,
- Строительные нормы и правила (утвержденные Министерством охраны окружающей среды),
- Строительные стандарты (утвержденные Департаментом по развитию Шотландии),
- Правила по монтажу электроустановок IEE,
- Правила безопасности при эксплуатации электроустановок BS 6172,
- Правила установки бытовых газовых приборов (при необходимости Правила установки бытовых приборов, работающих на сжиженном газе BS 5482),
- BS 5440: Дымоходы и вентиляция для газовых приборов.

Размещение

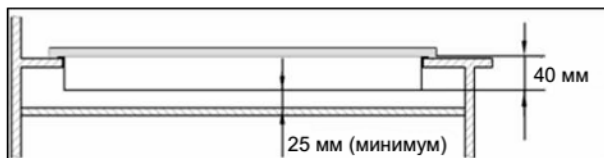


При использовании прибора прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры не менее чем на 85°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор.

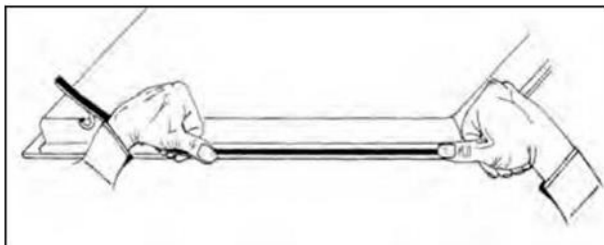


- Прибор может быть установлен на кухне, в столовой или жилой комнате. **ВАЖНО!** Прибор запрещено устанавливать в ванной или душевой.
- Данное оборудование является электроприбором класса 3. Оно встраивается в кухонный шкаф (в зависимости от размера) или столешницу глубиной 600 миллиметров с соблюдением следующих минимальных зазоров:
- Края варочной панели должны находиться на расстоянии не менее 55 миллиметров от боковой или задней стены.
- 700 миллиметров между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над варочной поверхностью.
- 400 миллиметров между варочной поверхностью и нижней частью расположенной выше горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной поверхности. Если расстояние между варочной поверхностью и нижней частью такой горизонтальной поверхности меньше 400 миллиметров, то смещение от внешнего края варочной поверхности должно составлять **не менее 50 миллиметров**.
- По краям варочной поверхности должно оставаться не менее 50 миллиметров свободно пространства. Горючие материалы также не следует располагать ближе, чем на 50 миллиметров от варочной панели.

Все модели



- **ВАЖНО!** Между нижней частью прибора и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее 25 миллиметров.



- Осторожно переверните варочную панель и положите на мягкую поверхность.
- По краям варочной панели приклейте уплотнитель **(А)**, поставляемый в комплекте.
- Удалите защитное покрытие с обеих сторон уплотнителя.
- При прокладке уплотнителя следите, чтобы не оставалось зазоров и отрезки уплотнителя не накладывались друг на друга.
- **ВАЖНО!** Не используйте силиконовые герметики для фиксации варочной панели в монтажном проеме. Это затрудняет демонтаж панели для проведения обслуживания или ремонта.



(А) Уплотнитель

(В) Скоба

(С) Винт

- Приложите скобы (**В**) к дну варочной панели, совместив отверстия на скобах и дне варочной панели. Отверстия для винтов имеются в каждом углу варочной панели. Вставьте винт (**С**) в скобу (**В**) и прикрутите к варочной панели, но не затягивайте, чтобы положение скобы можно было отрегулировать.
- Аккуратно переверните варочную панель и опустите в подготовленное монтажное отверстие в столешнице.
- Отрегулируйте положение скоб с нижней стороны варочной панели. Затем полностью затяните винты (**С**), чтобы зафиксировать варочную панель в нужном положении.

Подключение к газу



Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими редакциями правил и стандартов безопасности Великобритании или Республики Ирландии или аналогичных европейских нормативных документов.

Важная информация

- Данная варочная панель поставляется **только для работы на природном газе** и для работы на другом виде газа должна быть перенастроена.
- Перенастройку варочной панели для работы на сжиженном или другом виде газа может выполнять только квалифицированный специалист. Для получения информации об использовании других видов газа обратитесь в Службу поддержки.
- Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими редакциями Правил безопасности при установке и эксплуатации газового оборудования и соответствующих Строительных норм/Правил по монтажу электроустановок I.E.E.
- Неправильная установка оборудования аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность в соответствии с вышеуказанными нормативными документами.
- В Великобритании установку и техническое обслуживание могут выполнять только зарегистрированные в реестре **Gas Safe** инженеры с соблюдением требований вышеуказанных нормативных документов.

Требования к вентиляции

- Помещение, в котором установлена варочная панель, должно обеспечивать приток воздуха в соответствии с действующей редакцией стандарта BS 5440: Часть 2.

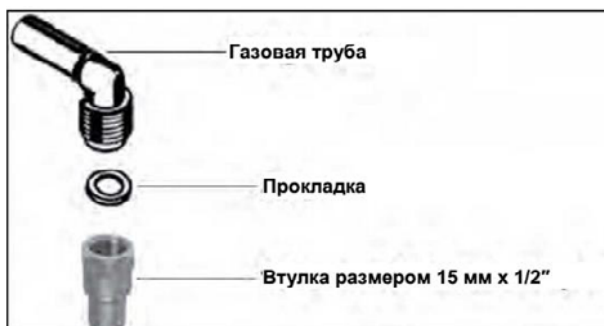
- Помещение должно иметь открывающиеся окна, окно с форточкой или аналогичным устройством для проветривания, предусмотренным в окне; в некоторых помещениях может потребоваться постоянное вентиляционное отверстие.
- Если объем помещения составляет от 5 до 10 м³ и в помещении нет двери, которая открывается наружу, требуется вентиляционное отверстие площадью 50 см² (полезная площадь).
- Если объем помещения составляет менее 5 м³, требуется вентиляционное отверстие площадью 100 см² (полезная площадь).
- Если варочная панель установлена в помещении объемом более 11 м³, то вентиляционное отверстие не требуется.
- Если в том же помещении находится другое газоиспользующее оборудование, следует обратиться к действующей редакции стандарта BS 5440: Часть 2 для определения требований к вентиляционному отверстию.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлена варочная панель. Для этого рекомендуется держать отверстия естественной вентиляции открытыми или установить механическое вентиляционное устройство (например, кухонную вытяжку).
- При длительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (откройте окно) или более интенсивная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки (если имеется)).
- Варочная панель не оснащена устройством для отвода продуктов сгорания. Обеспечьте соблюдение правил и норм вентиляции.
- Стены за варочной панелью и рядом с ней должны быть устойчивы к воздействию тепла, пара и конденсата.
- Количество воздуха, необходимое для горения, составляет не менее 2 м³/ч на каждый кВт мощности (см. общую мощность в кВт на заводской табличке прибора).

Правила безопасности при установке и эксплуатации газового оборудования

ВАЖНО! Прибор ДОЛЖЕН быть подсоединен к системе газоснабжения с использованием охватывающей втулки размером 15 мм x 1/2", прокладки, медной трубы и перекрывающего крана, который должен быть расположен в легкодоступном месте.

- В соответствии с законом установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующей редакцией **Правил безопасности при установке и эксплуатации газового оборудования**.
- Не нарушайте закон в интересах собственной безопасности.

- Неправильная установка варочной поверхности аннулирует гарантию и может повлечь за собой предусмотренную законом ответственность.



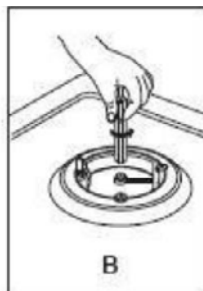
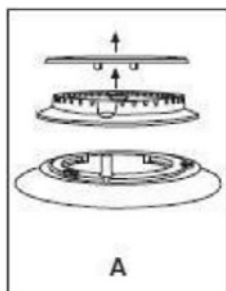
- Вставьте прокладку в охватывающую втулку размером 15 мм x 1/2".
- Полностью затяните охватывающую втулку 15 мм x 1/2" на газовой трубе.
- **ВАЖНО!** Правильно расположите охватывающую втулку, как показано на рисунке выше.
- Давление газа можно проверить на стандартной конфорке. Снимите соответствующую форсунку и подсоедините диагностический штуцер. Включите остальные горелки и проверьте, соответствует ли давление газа действующим стандартам.
- **ВАЖНО!** После окончания проведите проверку на предмет утечки газа.

Смена рабочего газа (перенастройка на сжиженный газ)



Все работы может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

ВАЖНО! Перед заменой форсунок и/или настройкой минимального пламени конфорок отключите варочную панель от электросети.



- Снимите решетки для посуды, конфорки и рассекатели пламени (А).
- Открутите форсунку (**В**) и замените на другую в зависимости от вида подключаемого газа (см. таблицу ниже).

GT641AKB /AGCP6040-D; GTW641AKB/AGCH6043-DA

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК				
Вид газа	Форсунка мм/100	Конфорка	Мощность (Вт)	
			Макс.	Мин.
Природный газ	145	Вок	4000	1700
	125	Большая	3000	1500
	97	Стандартная	1750	900
	78	Малая	1000	500
Сжиженный газ Бутан Пропан	100	Вок	4000	1300
	85	Большая	3000	700
	66	Стандартная	1750	400
	50	Малая	1000	350

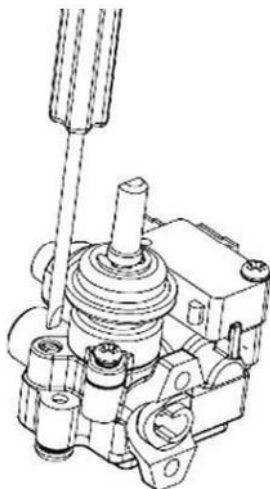
- Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и убедитесь, что рассекатель пламени правильно установлен.
- **ВАЖНО!** Перед следующим использованием прибора выполните настройку минимального пламени конфорок.

Настройка минимального пламени конфорок



Все работы может выполнять только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

ВАЖНО! Перед заменой форсунок и/или настройкой минимального пламени конфорок отключите варочную панель от электросети.



- Снимите решетки для посуды, крышки и рассекатели конфорок и ручки регуляторов.
 - Открутите винты, чтобы открыть корпус варочной панели.
 - Установите крышку, рассекатель и ручку регулятора конфорок. Разожгите конфорку и поверните ручку регулятора в положение минимального пламени.
 - Используйте небольшую шлицевую отвертку для регулировки подачи газа (как показано на рисунке слева).
 - Откручивайте винт, чтобы увеличить подачу газа, и затягивайте винт, чтобы уменьшить подачу газа.
 - Пламя правильно отрегулировано, когда языки пламени имеют высоту 3-4 миллиметра.
- При использовании бутана/пропана полностью затяните винт.
 - Проверьте, чтобы пламя не гасло при быстром вращении регулятора из положения большого пламени в положение малого пламени. Если пламя гаснет, снимите ручку и снова отрегулируйте подачу газа. После этого еще раз проведите проверку.
 - Повторите описанные выше действия для каждой конфорки.
 - После завершения настройки закройте корпус варочной панели, установите крышки и рассекатели конфорок, ручки регуляторов и решетки.

Обслуживание газового крана



Эти работы МОЖЕТ ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия.

ВАЖНО! Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от источников газа и электричества.

Если газовый кран стал туго работать, выполните следующие действия:

- Снимите ручки регуляторов, решетки для посуды, конфорки, винты крепления варочной панели и скобы.
- Извлеките варочную панель из столешницы и удалите все защитные покрытия.

- Снимите крепления крана с панели и отсоедините узел. Затем очистите конус и посадочное место с помощью ткани, смоченной растворителем.
- Смажьте конус небольшим количеством высокотемпературной смазки, установите конус на место и поверните несколько раз.
- Снова снимите конус и удалите излишки смазки, проверив, чтобы газовые каналы не были забиты смазкой.
- Аккуратно соберите все детали и проведите проверку на предмет утечки газа.
- При необходимости замены газового крана выполните следующие действия:
- Снимите ручки регуляторов, решетки для посуды, конфорки, винты крепления варочной панели и скобы.
- Извлеките варочную панель из столешницы и удалите все защитные покрытия.
- Снимите крепления крана с панели и отсоедините узел.
- Отсоедините газовую трубку от газового крана и затем отсоедините их от газовой трубы, открутив крепежные винты. При установке нового крана используйте новую прокладку.
- Снова подсоедините газовый кран, проведите проверку на предмет утечки газа и затем соберите варочную панель.

Подключение к электросети



Установку прибора может выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующей редакцией Правил по монтажу электроустановок ИЕЕ.

Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на заводской табличке.

- Тип кабеля: H05 VVF 3-жильный x 0,75 мм² (тип VV-F, с маркировкой <HAR>).
- Шнур питания поставляется в комплекте с прибором.

Замена шнура питания

В случае повреждения шнура питания замените его на новый соответствующий шнур питания. При замене шнура питания следуйте следующим указаниям:

- **Отключите прибор от электропитания.**
- Откройте соединительную коробку.

- Открутите зажим, фиксирующий кабель.
- Замените шнур питания на новый такой же длины в соответствии с вышеуказанными характеристиками.
- Желто-зеленый провод заземления подсоедините к клемме, обозначенной знаком . Он должен быть на 10 миллиметров длиннее фазного и нейтрального проводов.
- Синий нейтральный провод подсоедините к клемме, обозначенной буквой N, фазный провод — к клемме, обозначенной буквой L.

