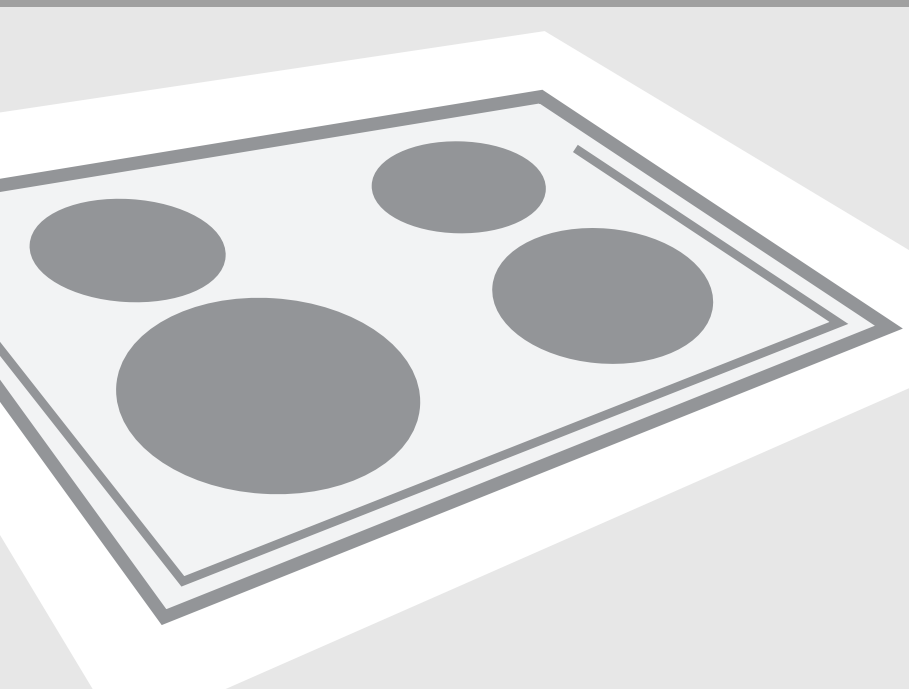


**RU**

# Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению



Встраиваемая газовая варочная панель  
Встраиваемая комбинированная варочная панель

# Встраиваемая газовая варочная панель

## Встраиваемая комбинированная варочная панель

**Уважаемый покупатель!**



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий.

Желаем, чтобы пользование варочной панелью доставило вам удовольствие.

**Предназначение**

Варочная панель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

**Инструкция**

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой варочной панелью. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.

Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по адаптации прибора в соответствии с требованиями вашей страны.

Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### **Инструкция по эксплуатации**

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.

В ней описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

### **Инструкция по подключению**

Подключение производится согласно разделам «Подключение варочной панели к электросети» и «Подключение варочной панели к газу», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

**Заводская табличка**

Заводская табличка с основными данными прибора и с видом газа, на который настроен прибор на заводе, находится на нижней стороне варочной панели. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).

|   |    |
|---|----|
| Меры безопасности.....                          | 4  |
| Описание прибора.....                           | 7  |
| Варочная поверхность .....                      | 8  |
| Управление электрическими конфорками .....      | 12 |
| Управление газовыми горелками .....             | 13 |
| Очистка и уход .....                            | 14 |
| Предупреждения и индикация ошибок.....          | 16 |
| Монтаж варочной панели .....                    | 18 |
| Подключение варочной панели к электросети ..... | 21 |
| Подключение варочной панели к газу .....        | 23 |
| Таблица форсунок.....                           | 26 |
| Технические данные .....                        | 27 |

## Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.

## Указания по безопасности

### Установка и подключение

- Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра. Необходимо соблюдать действующие предписания и условия подключения местного газоснабжающего предприятия. Важные указания в связи с подключением к газу вы найдете в разделе «Подключение варочной панели к газу».
- Производить подключение прибора к электросети может только квалифицированный специалист.
- Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной опасности для пользователя и привести к повреждению прибора. Опасность взрыва, короткого замыкания и удара электрическим током! Данные работы может производить только квалифицированный специалист.
- Перед монтажом и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительной и интенсивной работе прибора требуется более интенсивное проветривание помещения или использование вытяжки.
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.

### Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!

- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

### **Конфорки**

- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Следите, чтобы все детали горелки были правильно установлены.
- Не используйте газовые горелки, если пламя горит не стабильно.
- Перекрывайте газ вентилем, если вы не будете пользоваться газовыми горелками длительное время (напр., при отъезде в отпуск).
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

### **Повреждения**

- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на варочной поверхности.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать варочную поверхность.
- Не готовьте на варочной поверхности в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную поверхность. Не кладите на варочную поверхность пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Если вы чувствуете запах газа в помещении:



- перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне,
- погасите любой огонь, в том числе табачные изделия,
- не включайте электроприборы и освещение,
- хорошо проветрите помещение (откройте окна!),
- немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.

## Безопасность людей

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей варочной поверхности. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

## Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

## Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините варочную панель от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

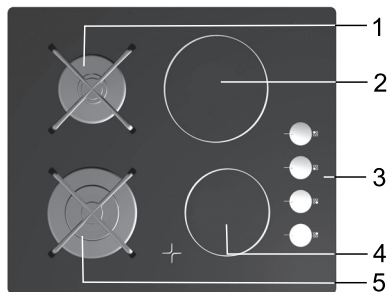


Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

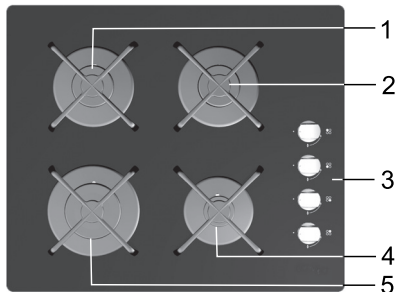
# Описание прибора

Оборудование может различаться в зависимости от модели.

## Комбинированная варочная панель



## Газовая варочная панель



1. Задняя левая конфорка
2. Задняя правая конфорка
3. Переключатели конфорок
4. Передняя правая конфорка
5. Передняя левая конфорка

## Переключатели (в зависимости от модели)

### Электрические

|  |     |                 |
|--|-----|-----------------|
| <p>A circular knob with seven positions labeled 0 through 6. Position 0 is at the top, 1 and 6 are on the sides, and 2, 3, 4, 5 are at the bottom.</p> | 1-6 | степени нагрева |
|--|-----|-----------------|

### Газовые

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| <p>A circular knob with a flame icon at the top and a flame icon at the bottom. An arrow indicates the range between them.</p> | ● | газовый кран закрыт   |
|  | 🔥 | максимальная мощность |
|  | 🔥 | минимальная мощность  |

# Варочная поверхность

## Перед первым использованием

- Варочную поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.  
Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

## Важные указания

- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Песок (например, с овощей) может поцарапать варочную поверхность.
- Не передвигайте посуду по варочной поверхности, это может привести к появлению царапин.
- Варочная поверхность является прочной, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить поверхность.

### Стеклокерамическая поверхность

- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Варочная поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.

## Электрические конфорки

### Важные указания

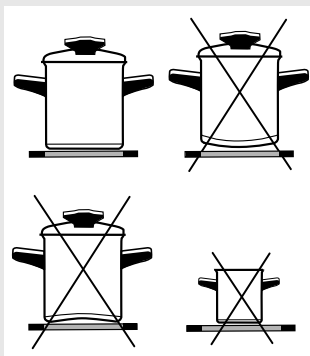
- Температура конфорки стеклокерамической варочной поверхности регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Когда нагревательный элемент включен, видно красное свечение, когда выключен, свечения нет. При низкой степени нагрева нагревательный элемент отключается чаще, при высокой степени нагрева — реже.
- Не используйте конфорки для обогрева помещения. Не включайте конфорки без установленной на них посуды. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды конфорка может повредиться.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую

теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.

- Не ставьте на варочную поверхность мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.
- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.

## Стеклокерамическая поверхность

### Посуда



### Советы по использованию посуды

Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.

- Теплопередача будет наиболее эффективной, если диаметр дна посуды соответствует диаметру конфорки и посуда установлена в центре конфорки.
- При приготовлении в посуде из огнеупорного и термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям производителя посуды.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной поверхности, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
- При приготовлении пищи на стеклокерамической поверхности в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

## Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.

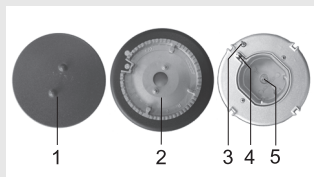
## Газовые горелки

### Перед первым использованием

Перед первым использованием газовых горелок нет необходимости в каких-либо особых мерах.

### Важные указания

- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- Некоторые модели оборудованы газовыми горелками с системой безопасности (далее — газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратится. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Если погаснет пламя горелки без газ-контроля, газ будет поступать в помещение!
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.
- Не устанавливайте посуду непосредственно на горелку.
- Не устанавливайте посуду на краю конфорки. Посуда может опрокинуться.
- Не размещайте на варочной поверхности слишком тяжелую посуду.



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Термозлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
- 4 Свеча электроподжига
- 5 Форсунка

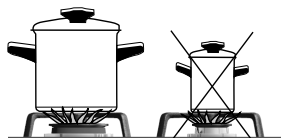
## Посуда

### Советы по использованию посуды

- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Следите, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости, в противном случае из-за нагрева пустой посуды может повредиться посуда и сама варочная поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Языки пламени, выходящие за края **слишком маленькой посуды**, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается **слишком большой посудой**, также уменьшается эффективность сгорания.

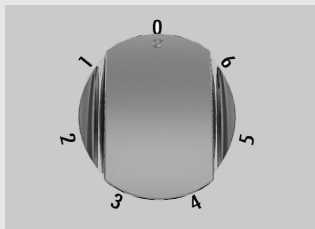
### Дополнительная решетка (в некоторых моделях)

Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.



| Тип горелки                   | Диаметр посуды |
|-------------------------------|----------------|
| <b>Большая (3,0 кВт)</b>      | 220-260 мм     |
| <b>Стандартная (1,75 кВт)</b> | 180-220 мм     |
| <b>Малая (1,0 кВт)</b>        | 120-180 мм     |

## Управление электрическими конфорками

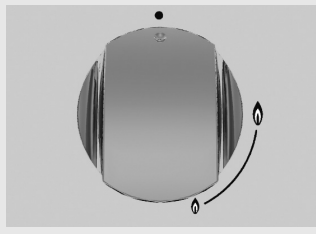


- Конфорки включаются с помощью переключателей, расположенных на панели управления.
- Символы около переключателей указывают, какой конфорке соответствует данный переключатель.
- Степень нагрева конфорок обозначена на переключателях цифрами от 1 до 6. Степень нагрева устанавливается ступенчато в диапазоне от 1 до 6. Ступенчатые переключатели (С) имеют круговое вращение. Включить конфорку можно по или против часовой стрелки.
- Рекомендуется за 3-5 минут до окончания приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней нагрева.

| С |  |
|---|--|
| 0 | Конфорка выключена.  |
| 1 | Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи. |
| 2 | Продолжение приготовления.   |
| 3 | Продолжение приготовления, длительное приготовление большого количества пищи.        |
| 4 | Множественное за жаривание (блинчики и под.)   |
| 5 | За жаривание в масле.  |
| 6 | Быстрый нагрев.  |

# Управление газовыми горелками

## Розжиг и работа горелок



- Управление газовыми горелками производится с помощью переключателей, расположенных на панели управления. Мощность нагрева обозначена на переключателях символами «Большое пламя» и «Малое пламя».
- Вращайте переключатель через положение «Большое пламя» до положения «Малое пламя» и обратно. Рабочее положение находится между символами «Большое пламя» и «Малое пламя».
- Газовые горелки розжигаются с помощью свечи электроподжига, встроенной в каждую горелку.





**Прежде чем повернуть переключатель, необходимо его нажать.**

### Одноручный электроподжиг

Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Между свечой и горелкой проскакивает искра и розжигает горелку.

Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.


- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется.
- Далее можно регулировать величину пламени между максимальной и минимальной мощностью.
- Не рекомендуется устанавливать мощность между  и . В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.



**Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.**



**Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.**

- Для выключения горелки поверните переключатель вправо в положение .

## Уход

## Очистка

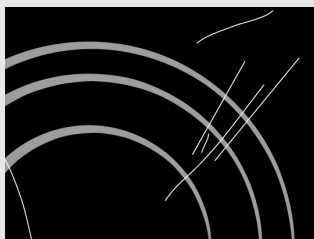


рис. 1



рис. 2

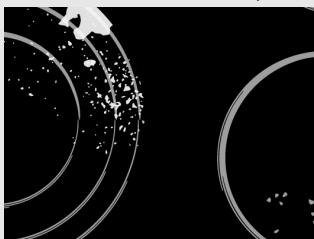


рис. 3

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

**Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.**

⚠ **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

**Относится к варочной поверхности из закаленного стекла или из стеклокерамики.**

Очищайте варочную поверхность каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

**Каждый раз перед использованием** протирайте с варочной поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

Варочную поверхность **очищайте мягкой тряпкой и мыльным раствором**. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

**Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

**Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск.

Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

⚠ **После любой очистки насухо протрите варочную поверхность мягкой тряпкой.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать варочную поверхность.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).**

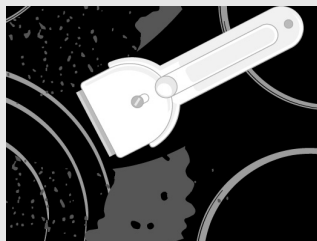


рис. 4

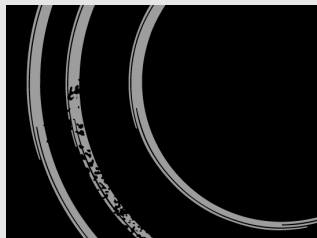


рис. 5

Относится к варочной поверхности из стеклокерамики. **Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3). **Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

- ⚠ **Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**
- ⚠ **Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменению структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).**

**Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

**Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

- ⚠ **Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**

### Газовые горелки

- Вы можете снять решетки и горелки для очистки.
- Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением моющего средства для посуды и тряпкой. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Термоэлемент и свечу электроподжига очищайте мягкой щеткой. Эти детали должны быть чистые и сухие, только так обеспечивается их правильная работа.

- Очищайте рассекатель и крышку горелки. Проверьте, чтобы отверстия рассекателя были хорошо очищены. Следите, чтобы грязь не попала в отверстие форсунки.
- После очистки хорошо просушите все детали, правильно соберите и установите на место. Из-за неправильно установленных деталей розжиг горелок может не срабатывать.



**Крышки горелок покрыты эмалью черного цвета. Из-за высокой температуры возможно изменение цвета крышек, но это не влияет на работу горелок.**

## Предупреждения и индикация ошибок

**В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!**

- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

### **Важные предупреждения**

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

| <b>Неисправность</b>  | <b>Возможная причина</b>  | <b>Устранение неисправности</b>  |
|---|---|--|
| Пламя горелки неравномерно.                                 | Из-за неправильной настройки газа пламя неравномерное.                                | Специалист должен проверить настройку газа!  |
| Пламя горелок неожиданно изменилось.                        | Неправильно установлены детали горелки.   | Правильно установите детали горелки!   |
| Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой. | Неправильно установлены детали горелки.   | Правильно установите детали горелки!   |
| Пламя гаснет после розжига.                                 | Очень короткое время нажатия переключателя.   | Держите переключатель нажатым дольше.  |
|   | Слишком слабое нажатие на переключатель.  | Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.                                   |
| Изменился цвет решетки вокруг горелки.                      | Обычное явление из-за высокой температуры.  | Очистите решетку средством по уходу за металлами.  |
| Бытовая электропроводка постоянно отключается.              | Неисправен предохранитель.  | Проверьте предохранитель бытовой электропроводки и в случае повреждения замените.                |
| Не работает электроподжиг горелок.                          | Между свечой электроподжига и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства. | Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой. |
| Загрязнены крышки горелок.                                  | Обычное загрязнение.  | Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.   |

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

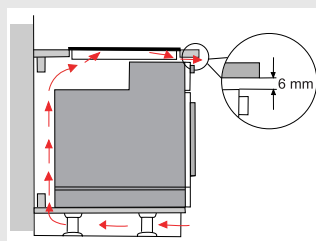
# Монтаж варочной панели

## Важные предупреждения

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и источнику газа может только квалифицированный специалист.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4..., EVP2..., оснащенные охлаждающим вентилятором.

## Мебель

- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.
- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 мм.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно находиться выдвижных ящиков. Если в кухонном шкафу установлена горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 100 мм от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить предметы.
- При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.



258156

## Наклейка вспененного уплотнителя

### Минимальные расстояния

- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 100 мм.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

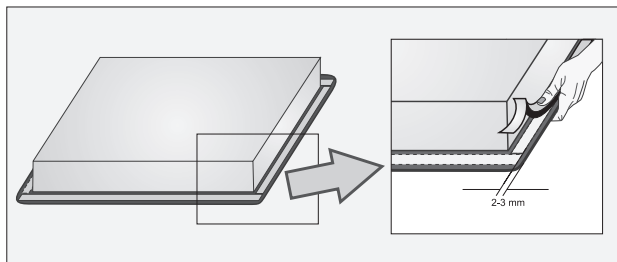
Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте (см. рис.). **Встраивание прибора без уплотнителя запрещено!**

### Чтобы наклеить уплотнитель:

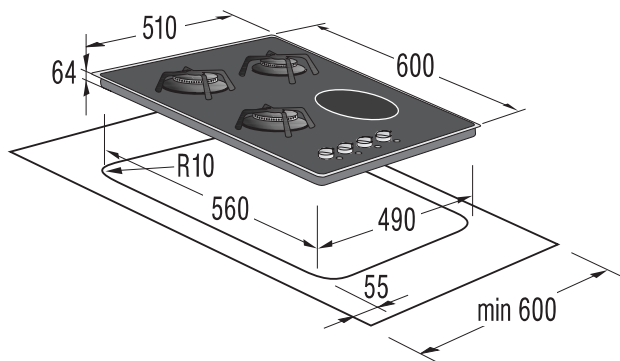
- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм (см. рис.). Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

### Примечание!

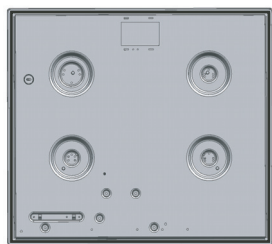
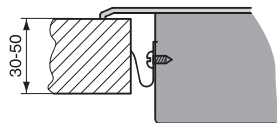
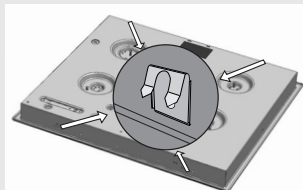
На некоторых варочных панелях уплотнитель уже установлен!



## Размеры монтажного проема



## Процесс монтажа



- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Прилагаемые в комплекте крепежные детали (4 шт.) с винтами (4 шт.) прикрутите к передней и задней стенке варочной панели в имеющиеся отверстия и прорези.
- Подключите варочную панель к электросети и газу (см. соответствующие разделы).
- С нижней стороны варочной панели приклейте самоклеящийся уплотнитель, который прилагается в комплекте.
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.
- Для прикручивания крепежных деталей разрешается использовать винты максимальной длиной 6,5 мм.

# Подключение варочной панели к электросети

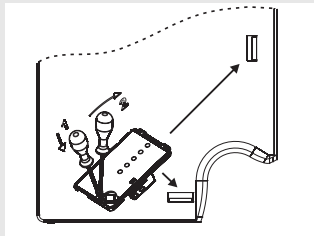
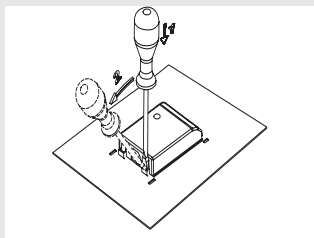
## Важные предупреждения

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Присоединительные кабели соседних подключенных электроприборов не должны касаться горячих конфорок

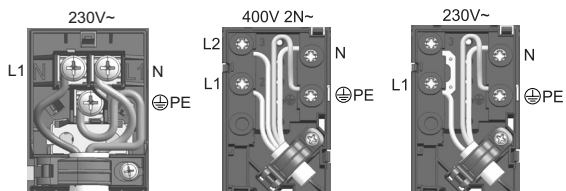
## ВНИМАНИЕ!

- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети.
- В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме. Защитный провод заземления (РЕ) подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов.
- После подключения включите все нагревательные элементы на 3 минуты, чтобы проверить их работу.

## Схема подключения



- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.



Для подключения могут использоваться:

- резиновые соединительные кабели типа H05RR-F 4x1,5 с желто-зеленым защитным проводом,
- ПВХ изолированные соединительные кабели типа H05VV-F 4x1,5 с желто-зеленым защитным проводом, а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями.

**Особое внимание обратите на обеспечение достаточной вентиляции!**

**Перед подключением и использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.**

## Важные предупреждения

- Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.
- Помещение, в котором установлен прибор, должно хорошо проветриваться.
- Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Особое внимание необходимо обратить на требования к вентиляции помещений.
- Если используемый газ не соответствует настройке прибора, обратитесь в сервисный центр или в местное газоснабжающее предприятие. Специалист настроит прибор на используемый вид газа.
- Любые вмешательства, требующие применения инструментов, может производить только квалифицированный специалист. Пользователь может производить вмешательства, не требующие применения инструментов.

## Заводская настройка

- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия.
- Газовые приборы поставляются с настройкой на природный газ вида Н или Е (20 или 13 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар). Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке, которая находится на нижней стороне варочной панели.
- Мощность и расход газа горелок варочной панели приведены в таблице данной инструкции.
- При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки (см. раздел «Таблица форсунок»).
- В случае вмешательства необходимо проверить

функциональные элементы. Функциональными элементами являются форсунки и регуляционные винты малого расхода.

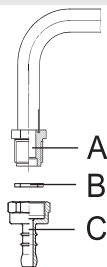
## Процесс подключения

- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С нижней стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.).
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа и неметаллическая прокладка.
- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации. Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга.
- Гибкий шланг должен проходить свободно. Шланг не должен касаться подвижных частей кухонного шкафа (например, ящика) и дна варочной панели.
- Устанавливать встраиваемую электрическую духовку под варочной панелью возможно, если духовка оборудована охлаждающим вентилятором. В этом случае также обязательно использование металлического гибкого шланга (например, из нержавеющей стали).



**После подключения прибора проверьте герметичность соединений.**

## Элементы для подключения к газу



- A** Трубка газопровода EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.)
- B** Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм
- C** Переходник для сжиженного газа (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.).

## Начало работы

- Начните работать с варочной панелью, как описано в «Инструкции по эксплуатации».
- Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при установке максимальной и минимальной мощности горелок. Язычки пламени должны в центре иметь синезеленый цвет.
- Если пламя нестабильно, увеличьте минимальную мощность винтом малого расхода.
- Объясните потребителю, как правильно пользоваться варочной панелью, и вместе с ним изучите «Инструкцию по эксплуатации».

## Настройка на другой вид газа

- Для настройки на другой вид газа не требуется извлекать варочную панель из столешницы.
- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу).
- При настройке на сжиженный газ закручивайте регулиционный винт малого расхода до конца, пока не будет достигнута минимальная мощность.
- При настройке на природный газ открутите регулиционный винт малого расхода, пока не будет достигнута минимальная мощность, но не более чем за 1,5 оборота.

**⚠ После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора.**

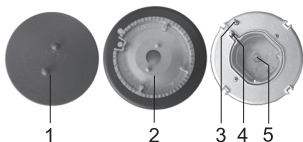
## Элементы настройки на другой вид газа

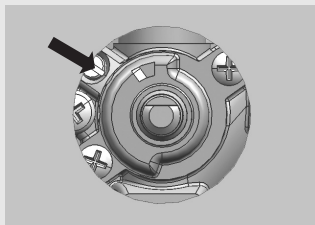
- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Регуляционные винты малого расхода горелок находятся в отверстиях за переключателями.
- Снимите переключатели вместе с уплотнителями.

### Форсунки

#### Горелка варочной поверхности

- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Термоэлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
- 4 Свеча электроподжига
- 5 Форсунка





## Регуляционный винт малого расхода

Регуляционный винт малого расхода

## Таблица форсунок

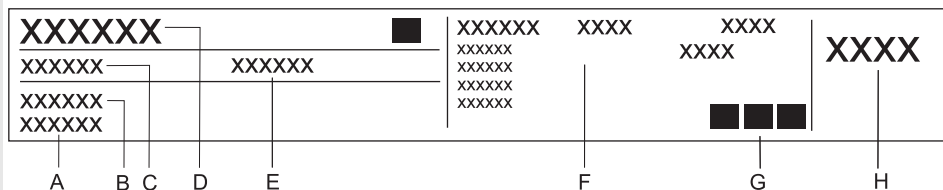
| Вид и давление газа   |                                     | Малая горелка |      |          |      | Стандартная горелка |      | Большая горелка |      |
|---|-------------------------------------|---------------|------|----------|------|---------------------|------|-----------------|------|
|   |                                     | Стандартная   |      | Экспресс |      | макс.               | мин. | макс.           | мин. |
| Число Воббе   |                                     | макс.         | мин. | макс.    | мин. |                     |      |                 |      |
| Природный газ Н<br>W <sub>0</sub> =45,7÷54,7 МДж/м <sup>3</sup> ,<br>Природный газ Е,<br>Природный газ Е+<br>W <sub>0</sub> =40,9÷54,7 МДж/м <sup>3</sup><br>G20,<br>p=20мбар | Номинальная тепловая мощность (кВт) | 1             | 0,6  | 1        | 0,6  | 1,90                | 0,46 | 3               | 0,76 |
|   | Расход (л/ч)                        | 95,21         | 34,4 | 95,21    | 34,4 | 180,9               | 43,8 | 285,64          | 72,4 |
|   | Форсунка (1/100 мм)                 | 77            | -    | 78       | -    | 104                 | -    | 129             | -    |
|   | Артикул форсунки                    | 162081        |      | 162082   |      | 162083              |      | 162084          |      |
| Сжиженный газз+, 3В/Р<br>W <sub>0</sub> =72,9÷87,3МДж/м <sup>3</sup><br>G30<br>p=30 мбар  | Номинальная тепловая мощность (кВт) | 1             | 0,36 | 1        | 0,36 | 1,90                | 0,46 | 3               | 0,76 |
|   | Расход (л/ч)                        | 71,7          | 26,2 | 71,7     | 26,2 | 138,1               | 33,4 | 215,0           | 55,3 |
|   | Форсунка (1/100 мм)                 | 50            | 24   | 50       | 24   | 69                  | 26   | 87              | 33   |
|   | Артикул форсунки                    | 162162        |      | 162162   |      | 162164              |      | 162165          |      |
| Природный газ Н<br>W <sub>0</sub> =45,7÷54,7 МДж/ м <sup>3</sup> ,<br>G20,<br>p=13мбар  | Номинальная тепловая мощность (кВт) | 1             | 0,36 | 1        | 0,36 | 1,90                | 0,46 | 3               | 0,76 |
|   | Расход (л/ч)                        | 95,21         | 34,4 | 95,21    | 34,4 | 180,9               | 43,8 | 285,64          | 72,4 |
|   | Форсунка (1/100 мм)                 | 87            |      | 85       |      | 115                 |      | 145             | -    |
|   | Артикул форсунки                    | 162165        |      | w=+0,5   |      | 162171              |      | 162172          |      |

- На заводе встроены регуляционные винты, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открыть или закрыть) регуляционные винты на требуемый расход газа (допускается откручивать не более чем на 1,5 оборота от налегания).
- Мощность горелок приведена с учетом высшей теплоты сгорания газа Н<sub>5</sub>.

**⚠** Данные работы может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.

# Технические данные

## Заводская табличка



- A** Серийный номер
- B** Модель
- C** Тип
- D** Торговая марка
- E** Артикул
- F** Технические данные
- G** Знаки соответствия
- H** Заводская настройка газа

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

