Инструкция по установке и использованию

G760X - 235491

Инструкция

G760X - 235491

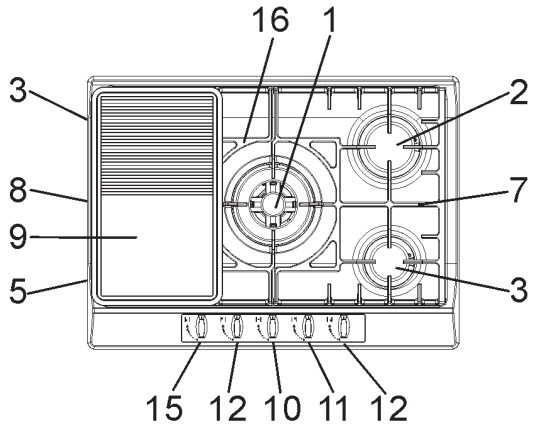


gorenje

COD. 04058RUUCGBGO (04058RU) - 19.02.2009

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

МОДЕЛЬ: G760X - 235491



1 Конфорка «тройная корона» Мос 3350 ÷ 3500 W
2 Скоростная конфорка Мос 2300 ÷ 2500 W
3 Полускоростная конфорка сокращение Мос 1400 W
5 Вспомогательная конфорка Мос 900 ÷ 1000 W
7 Решетка из эмалированной стали для 2 конфорок (правый)
8 Решетка из эмалированной стали для 2 конфорок (левый)
9 Решетка для гриля (только для конфорок с левой стороны)
10 Ручка включения конфорки № 1
11 Ручка включения конфорки № 2
12 Ручка включения конфорки № 3
13 Ручка включения конфорки № 4
15 Ручка включения конфорки № 5
16 Сетка “wok” (только на центральные горелки)

Внимание: прибор должен использоваться только в целях, для которых он был сконструирован, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

На передней панели над каждой ручкой имеется схема, указывающая, к какой конфорке она относится. После того как Вы откроете газовый кран сети или баллона, следует зажечь конфорки, как описано ниже:

- ручной розжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1) и поднести к конфорке зажженную спичку.

- Электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1), затем нажать и отпустить кнопку розжига «E».

- Автоматический электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1) и нажать ручку до упора.

- Розжиг конфорок, оснащенных системой газ-контроль

Для розжига конфорок, оснащенных системой газ-контроль, следует повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум (большое пламя рис. 1), пока она не сможет поворачиваться дальше, а затем нажать ручку и произвести розжиг, как описано выше.

После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии 5 секунд.
Если варочная панель оборудована решеткой, не удерживайте переключатель в нажатом состоянии более 15 секунд. Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.
Если пламя горелки на любой варочной панели случайно погасло, выключите горелку, повернув переключатель в нерабочее положение, и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КОНФОРКАМИ

Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- для каждой конфорки используйте подходящие кастрюли (см. нижеследующую таблицу и рис. 2).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя рис. 1).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.
- Используйте сковороды только с плоским дном.

Конфорки	*Мощность W*	*Ø Кастрюли см*
«Тройная корона»	3350 ÷ 3500	24 ÷ 26
Скоростная	2300 ÷ 2500	20 ÷ 22
Полускоростная сокращение	1400	16 ÷ 18
Вспомогательная	900 ÷ 1000	10 ÷ 14

ВНИМАНИЕ:

- ***розжиг конфорок с предохранительной термопарой (системой "газ-контроль") можно произвести только если ручка установлена в положение Максимум (большое пламя рис. 1).***
- ***При отключении электроэнергии конфорки можно разжечь при помощи спичек.***
- ***Во время пользования газовыми или электрическими конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.***
- ***Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.***
- ***Если варочная панель оборудована крышкой, прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Нельзя зажигать горелки при закрытой крышке. Нельзя закрывать крышку при включенных горелках. Если варочная панель оборудована стеклянной крышкой, подождите, пока горелки остынут.***
- ***Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи. Если крышка изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как ее закрыть, следует выключить все конфорки и дать им остыть.***

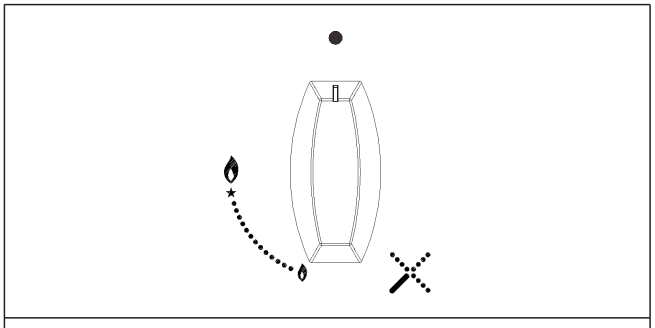


РИС. 1

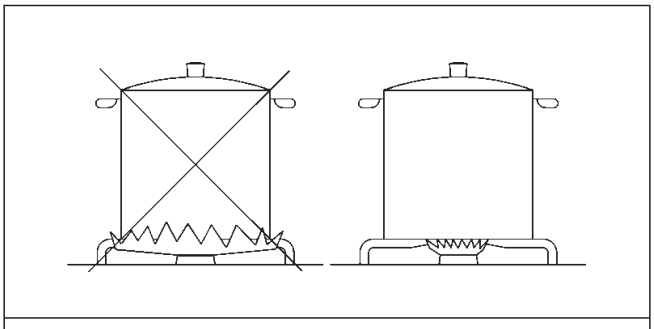


РИС. 2

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Примечания:
при использовании газовой варочной поверхности в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность.
Поэтому следует предусмотреть хорошую циркуляцию воздуха в помещении, не загораживать отверстия для естественной вентиляции (рис. 3) и включить вытяжку (рис. 4 и 5).
При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно, или увеличить мощность вытяжки.

(*) ПРИТОК ВОЗДУХА: СМ. ГЛАВУ "УСТАНОВКА" (РАЗДЕЛЫ 5 И 6)

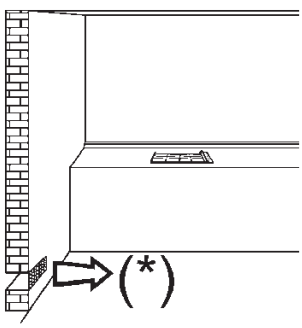


РИС. 3

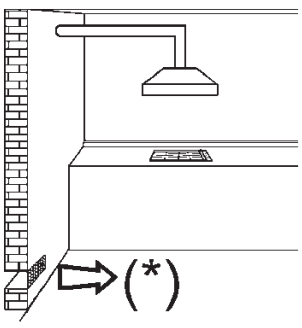


РИС. 4

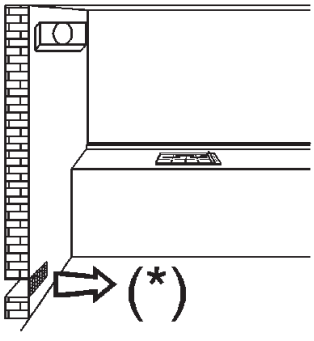


РИС. 5

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО УХОДУ И ОЧИСТКЕ

ВНИМАНИЕ:
перед тем как приступить к каким-либо операциям по очистке, следует отключить прибор от газовой и электрической сети.

2) РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии (решетки, эмалированные крышки конфорок "С" рассекатели конфорок „Т" - см. (рис. 6), очень важно мыть их губкой после каждого использования, используя теплую воду с мылом. Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо.

Очистка должна производится, после того как поверхность и все детали остынут. Нельзя пользоваться металлическими мочалками, использовать абразивные моющие порошки и разъедающие аэрозоли.

Не оставляйте надолго на поверхности прибора уксус, кофе, молоко, соленую воду и лимонный или томатный сок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
при обратной установке деталей следует строго выполнять нижеследующие рекомендации:

- ***проверьте, чтобы отверстия рассекателей „Т" не были засорены (рис. 6).***
- ***Проверьте, чтобы крышки конфорок „С" (рис. 6) были правильно установлены на своих местах. Правильно установленная крышка фиксируется на своем месте и не сдвигается.***
- ***Решетка должна устанавливаться закругленными углами к внешним краям варочной поверхности.***
- ***Если после сборки конфорок или спустя какое-то время становится трудно повернуть одну из ручек, не пытайтесь повернуть ее силой. Следует срочно обратиться в авторизованный сервисный центр, который произведет смазку или замену вентиля.***
- ***Не используйте паровые очистители для очистки оборудования.***

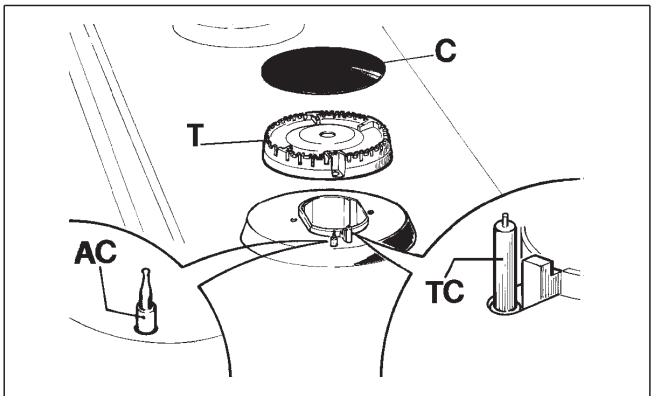


РИС. 6

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Установка, регулировка, переналадка и работы по текущему обслуживанию, перечисленные в данном разделе, должны выполняться только специально подготовленными специалистами. Изготовитель не несет ответственность за ущерб людям или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Устройства безопасности или автоматической регулировки приборов в течение срока их службы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным поставщиком.

3) ВСТРАИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.

Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

На поверхности рабочего стола следует сделать прямоугольное отверстие для встраивания варочной поверхности, размеры которого приведены на рис. 7. Предварительно следует проверить соответствие минимальных допусков между поверхностью, боковой и задней стенками. Подвесные полки или вытяжки следует устанавливать на высоте не менее 760 см от поверхности прибора (см. рис. 8).

В соответствии с действующими нормами газовой безопасности полностью газовые и комбинированные приборы относятся к 3 классу и на них распространяются все нормы безопасности, предусмотренные для этих приборов.

4) КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Прибор снабжен специальной прокладкой, предназначенной для предотвращения попадания жидкости внутрь мебели. Для правильной установки прокладки просим тщательно выполнять приведенные ниже инструкции:

- снимите полоски прокладки с держателей, следя, чтобы от прокладки не оторвалась прозрачная защитная бумага.
- Переверните рабочую поверхность, Правильно расположите прокладку “E” (рис. 9) под краями рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя сторона прокладки точно совпадала с внешним краем рабочей поверхности. Края полосок должны совпадать, не выступая друг над другом.
- Наложите прокладку на рабочую поверхность, равномерно распределив ее пальцами. Снимите с прокладки полоску защитной бумаги и вставьте рабочую поверхность в подготовленное в мебели отверстие.
- Закрепите рабочую поверхность скобами „S”, совместив их выпуклую часть с прорезями в нижней части „H” и прикрутив винтами „F” (см. рис. 10).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей варочной панелью во время проведения работ, необходимо установить деревянную прокладку, прикрученную болтами на минимальном расстоянии 60 мм от верха (см рис. 7).

РАЗМЕРЫ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (мм)

	A	B	C	D	E
5 конфорки	553	473	63.5	63.5	155 мин.

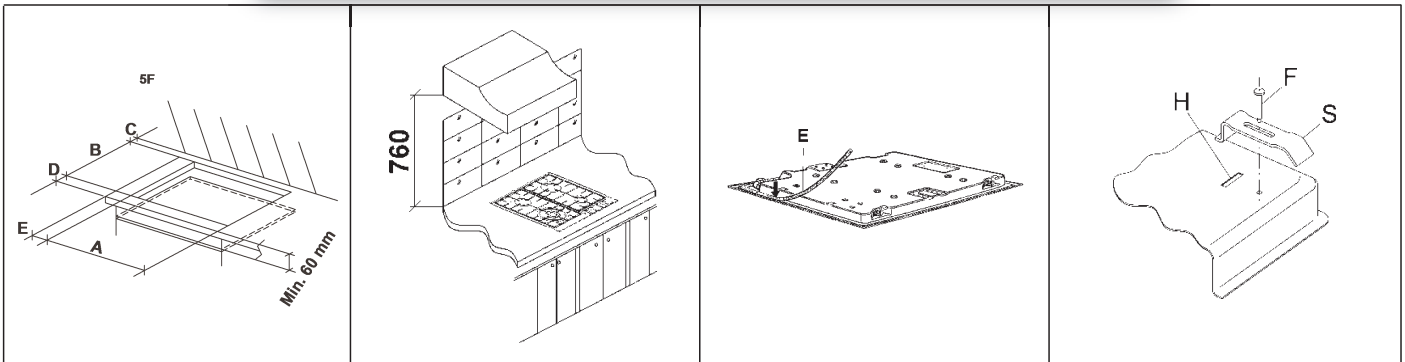


РИС. 7 | **РИС. 8** | **РИС. 9** | **РИС. 10**

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Боковые стенки не должны превышать по высоте варочную поверхность. Кроме того, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из термостойкого материала, выдерживающего 65K.

Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы избежать отслоения покрытия.

Комбинированные приборы должны устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими нормами.

Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

5) ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м³. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см² (см. рис. 3). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Разрешается также применение непрямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

Если конфорки варочной поверхности не оснащены термопарным предохранителем сечение вентиляционного отверстия должно быть не менее 200 см².

6) РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 4). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 5), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

7) ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке характеристикам газовой сети.

Эта табличка находится в нижней части корпуса прибора.

В табличке, приведенной настоящей инструкции и на маркировочной табличке, находящейся в нижней части корпуса указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

Если используется магистральный газ, прибор может быть подсоединен к сети следующим образом:

- при помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками. ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.
- При помощи жесткой стальной трубы, с резьбовыми соединениями, в соответствии с нормами EN 10226.

Если используется сжиженный газ из баллона, прибор, куда газ подается при помощи регулятора давления, должен подсоединяться следующим образом:

- при помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками.
- Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась. Рекомендуется использовать специальный переходник, облегчающий соединение с держателем регулятора давления, установленным на баллоне.

При подключении проверьте мыльной водой возможную утечку газа, но ни в коем случае не с помощью пламени (горящей спички, зажигалки, свечи…).

ВНИМАНИЕ:

По завершении установки проверьте герметичность соединений, для чего следует применять только мыльный раствор. Ни в коем случае не используйте для проверки открытое пламя.

Впускной патрубок прибора – резьба 1/2" в соответствии с нормами EN 10226.

Данный прибор соответствует предписаниям следующих директив Европейского Союза по газовой безопасности:

- CEE 90/396 + 93/68.

8) ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Электрическое подсоединение должно производиться в соответствии с действующими нормами.

Перед тем как производить подсоединение, проверьте, чтобы:

- электрооборудование и розетки соответствовали максимальной мощности прибора (см. опознавательную табличку в нижней части корпуса прибора).
- Розетка или электрооборудование были надежно заземлены в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя всякую ответственность.

Если подсоединение к электросети производится через розетку:

- подсоединить к подводящему кабелю „C" (рис. 11), соответствующую указанной на опознавательной табличке потребляемой мощности вилку, если таковая не предусмотрена в комплекте.
- Подсоедините провода, следя за соблюдением нижеприведенных соответствий (рис.11):

Буква L (фаза) = коричневый провод;
Буква N (ноль) = синий провод;
Символ ⏚ (земля) = желто-зеленый провод.

- Подводящий кабель должен располагаться таким образом, чтобы не подвергаться нагреву, превышающему 65K.
- Не следует использовать для подсоединения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву.
- Вывод должен быть досягаем после встраивания.

Если подсоединение производится непосредственно к электрической сети:

- между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, с минимальным размыканием контактов 3 мм.
- Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.
- Электрическое подсоединение может также быть защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.

Настоятельно рекомендуется подсоединить соответствующий провод «земля» желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

ПРИМЕЧАНИЕ:

задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать нагрев, соответствующий 65K.

Все приборы сконструированы и изготовлены в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 и EN 60 335-2-102 с соответствующими изменениями и дополнениями.

Данный прибор соответствует предписаниям следующих директив Европейского Союза:

- CEE 2004/108/CE по электромагнитной безопасности.
- CEE 2006/95 по электробезопасности.

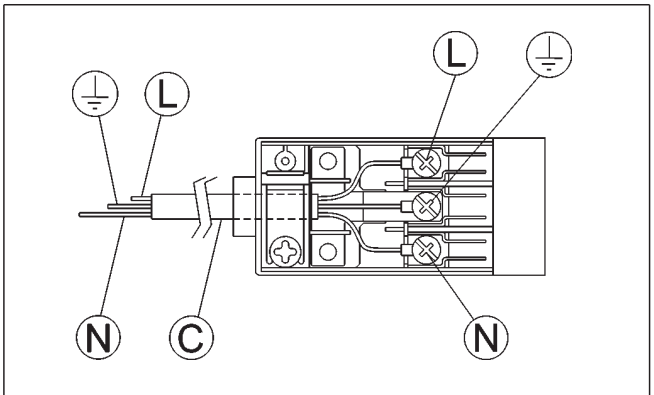


РИС. 11

РЕГУЛИРОВКА

Перед тем как приступать к работам по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке, или при переналадке прибора следует отключить прибор от сети.

По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.

Производить регулировку первичного потока воздуха на наших конфорках не обязательно.

9) РЕГУЛИРОВКА ВЕНТИЛЕЙ

Регулировка «Минимума» выполняется следующим образом:

- зажгите конфорку и установить ручку в положение «Минимум» (маленькое пламя рис. 1).
- Снимите ручку вентиля „M” (рис. 12), которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.
- Вставьте маленькую отвертку „D” в отверстие „C” (рис. 12) и поворачивайте вправо или влево стопорный винт, до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего положению «Минимум».

Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения «Максимум» в положение «Минимум» пламя не гасло.

Подразумевается, что вышеописанная регулировка производится только с конфорками, предназначенными для газа типа G20, в то время как при регулировке конфорок для газа типа G30 винт должен быть закручен до конца (по часовой стрелке).

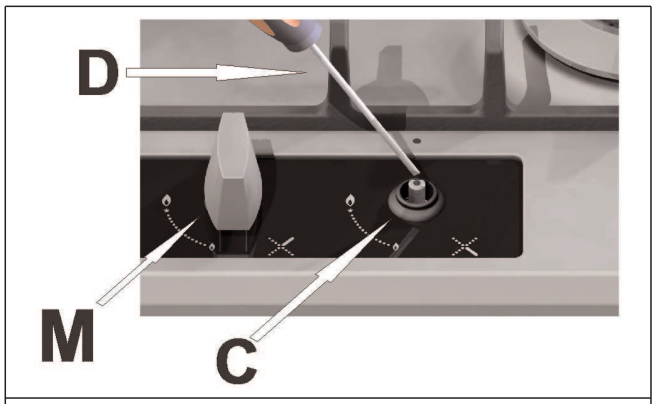


РИС. 12

ПЕРЕНАЛАДКА

10) ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

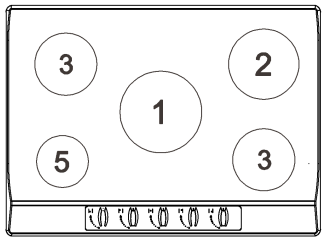
Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете. Жиклеры прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах. Для замены жиклеров следует снять рассекатели, при помощи торцевого ключа „B" открутить жиклер „A" (см. рис. 13) и заменить его на жиклер, соответствующий типу используемого газа.

Жиклер рекомендуется прикрутить потуже.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе 9. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

Для удобства установщика ниже приводим таблицу со следующими данными: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК



Конфорки		Газ	Рабочее давление	Расход газа (Макс)		Диаметр жиклеров	Мощность Вт	
№	Название		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	min.	max.
1	«тройная корона»	G 30 - Сжиженный G 20 - Природный G 20 - Природный	30 13 20	244	371 333	92 zE 160 zE 126 zB	1450 1450 1450	3350 3500 3500
2	Скоростная	G 30 - Сжиженный G 20 - Природный G 20 - Природный	30 13 20	182	244 238	78 zE 128 zA 120 zA	800 800 800	2500 2300 2500
3	Полускоростная сокращение	G 30 - Сжиженный G 20 - Природный G 20 - Природный	30 13 20	102	148 133	60 zE 105 zA 89 zA	550 550 550	1400 1400 1400
5	Вспомогательная	G 30 - Сжиженный G 20 - Природный G 20 - Природный	30 13 20	65	106 95	48 zE 85 zA 73 zA	450 450 450	900 1000 900

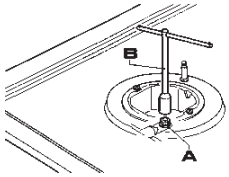


РИС. 13

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует перекрыть газ и отключить прибор от электросети.

11) ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ

Для замены деталей, расположенных во внутренней части прибора, следует снять решетки и конфорки, для этого надо открутить винты крепления конфорок “V” (рис. 14), открутить винты, расположенные на нижней части рабочей поверхности, снять ручки, а затем снять верхнюю панель.

После выполнения вышеописанных операций можно заменять конфорки (рис. 15), вентили (рис. 16) и детали электрооборудования (рис. 17).

Рекомендуется менять прокладки “D” при каждой замене вентилей, чтобы обеспечить полную герметичность между корпусом и рампой.

Смазка вентилей (см. рис. 18 - 19)

Если становится трудно поворачивать вентиль, следует незамедлительно произвести его смазку, в соответствии со следующими инструкциями:

- выньте корпус вентиля.
- Очистите конус и гнездо, в которое он вставляется тряпкой, смоченной растворителем.
- Нанесите на конус небольшое количество соответствующей смазки.
- Вставьте конус в гнездо и поверните несколько раз, затем снова выньте, удалите излишки смазки и проверьте, чтобы отверстия для газа не были забиты смазкой.
- Установите все детали на место в обратном порядке.
- Проверьте герметичность при помощи мыльного раствора; ***запрещается использовать для этих целей открытое пламя.***

Для облегчения работ по техническому обслуживанию далее приводится таблица с типами и сечениями подводящих кабелей.

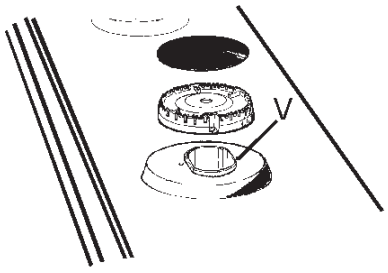


РИС. 14

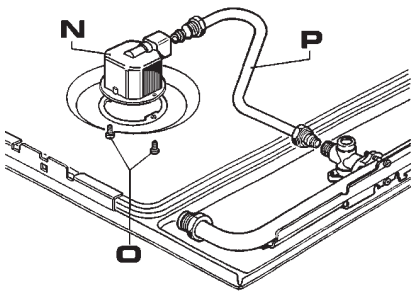


РИС. 15

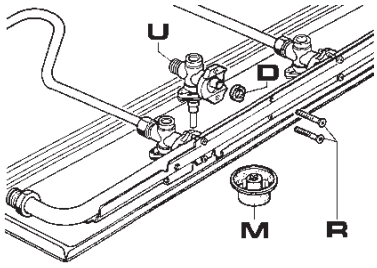


РИС. 16

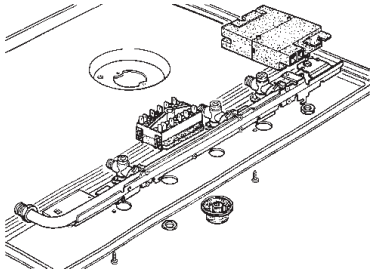


РИС. 17

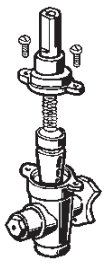


РИС. 18

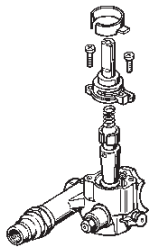


РИС. 19

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩИХ КАБЕЛЕЙ

ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	ТИП КАБЕЛЯ	ОДНОФАЗНОЕ ПИТАНИЕ
Газовая	H05 RR-F	Сечение 3 x 0.75 мм²

ВНИМАНИЕ!!!
В случае замены подводящего кабеля провод заземления следует оставлять длиннее проводов фазы (см. рис. 20), кроме того следует соблюдать правила, приведенные в разделе 8.

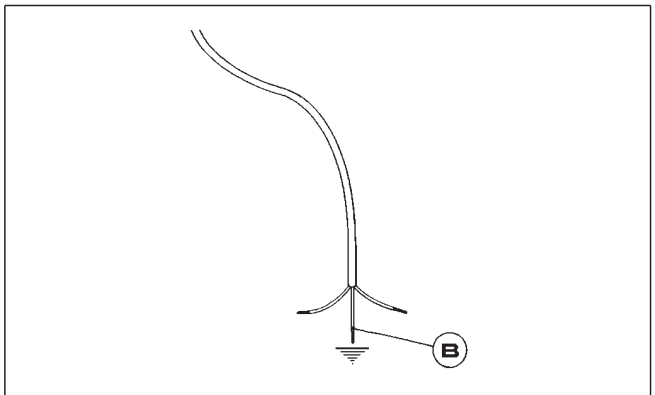


РИС. 20

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ПРИВЕДЕННЫЕ НА МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКЕ

5 КОНФОРОК
(С решеткой для гриля)

КАТЕГОРИЯ = II2H3

G30 - Сжиженный = 30 mbar
G20 - Природный = 13 mbar
G20 - Природный = 20 mbar

Σ Qn Общ. ном. мощность = 9.6 kW (G20 - 13 mbar)
9.7 kW (G20 - 20 mbar)

НАПРЯЖЕНИЕ = 220 – 230 V ~
ЧАСТОТА = 50 Hz

ОТМЕТКИ РЕГУЛИРОВКИ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отгрузкой с завода-производителя этот прибор был испытан и отрегулирован опытными специалистами, чтобы обеспечить наилучшие результаты при его использовании.
Оригинальные запасные части можно найти только в наших авторизованных сервисных центрах.
Любой ремонт или регулировка, в которых возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно персоналом, имеющим специальную подготовку и лицензию на производство соответствующих работ.
Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр, адрес которого Вы найдете в гарантийной книжке. При обращении в сервисный центр сообщите марку, модель, заводской номер и характер неисправности вашего бытового прибора. Соответствующая информация воспроизведена на опознавательной табличке, укрепленной в нижней части прибора а также на упаковочной этикетке.
Эта информация позволит специалисту сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эти данные, чтобы всегда иметь их под рукой:

МАРКА: ……
МОДЕЛЬ: ……
ЗАВОДСКОЙ НОМЕР: ……..

На данном приборе имеется знак, предусмотренный в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данная директива определяет нормы сбора и утилизации непригодных к использованию приборов, действующих на всей территории Европейского союза.



Інструкція по використовуванню

G760X - 235491

Інструкція

G760X - 235491

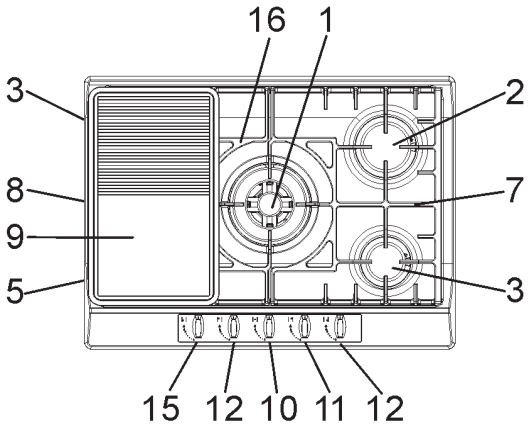


gorenje

COD. 04058RUUCGBGO (04058UC) - 19.02.2009

ОПИС РОБОЧИХ ПОВЕРХОНЬ

ТИПИ: G760X - 235491



1 Пальник “потрійна корона”	Мос 3350 ÷ 3500 W
2 Пальник високої потужності	Мос 2300 ÷ 2500 W
3 Пальник напіввисокої потужності скорочення	Мос 1400 W
5 Пальник середньої потужності	Мос 900 ÷ 1000 W

7 Решітка металева емальована на 2 пальника (правий)
8 Решітка металева емальована на 2 пальника (лівий)
9 Електропідпал газових конфорок
10 Ручка управління пальника № 1
11 Ручка управління пальника № 2
12 Ручка управління пальника № 3
13 Ручка управління пальника № 4
15 Ручка управління пальника № 5
16 Сітка “wok” (тільки на центральні пальники)

Увага: цей прилад призначено тільки для домашнього вжитку

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1) ПАЛЬНИКИ

На панелі , над кожною ручкою управління зображена схема,що визначає відповідність ручки до пальника.Після відкриття крана газової мережі чи балона слід запалити пальники наступним чином:

- ***ручне вмикання***

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника,яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум"я – мал. 1) і запалити сірником пальник.

- ***Електричне вмикання***

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника,яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум"я – мал.1),після чого натиснути кнопку електричного включення "Е".

- ***Автоматичне електричне вмикання***

Натиснути і повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника,яким Ви будете користуватися, та встановити її у положення Максимум (велике полум"я – мал.1), після чого натиснути ручку до упору.

-***Вмикання пальників із запобіжною термопарою***

Щоб увімкнути пальники з запобіжною термопарою слід повернути проти годинникової стрілки відповідну ручку пальника,яким Ви будете користуватись, та встановити її у положення Максимум (велике полум"я – мал.1),доки вона не знайде невеличкої опори, після чого натиснути ручку та повторити операції,що наведені вище.

Притисніть ручку та утримуйте її у такому положенні протягом 5 секунд після запалення конфорки.

Якщо це стосується моделей, обладнаних системою електропідпалу газових конфорок, не треба утримувати дану систему в активованому положенні довше, ніж 15 секунд; якщо через 15 секунд конфорка не запалиться, відпустіть кнопку електропідпалу та повторіть спробу через одну хвилину.

Стосовно усіх інших моделей, то, якщо полум'я раптом згасло, вимкніть електропідпал, повернувши ручку у положення OFF (вимкнення). Почекайте одну хвилину перед тим, як повторити спробу запалити полум'я.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

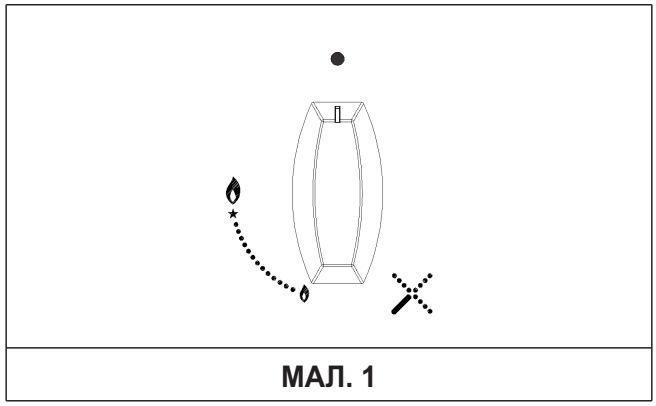
Щоб отримати максимальну ефективність у роботі з найменшим споживанням газу,необхідно пам"ятати такі правила:

- для кожного пальника використовувати відповідну каструлю (див. наведену нижче таблицю і мал. 2).
- Після досягнення моменту кипіння повернути ручку пальника у положення Мінімум (маленьке полум"я – мал.1).
- Завжди користуватися каструлями з кришкою.
- Використовуйте лише пательню з плоским дном.

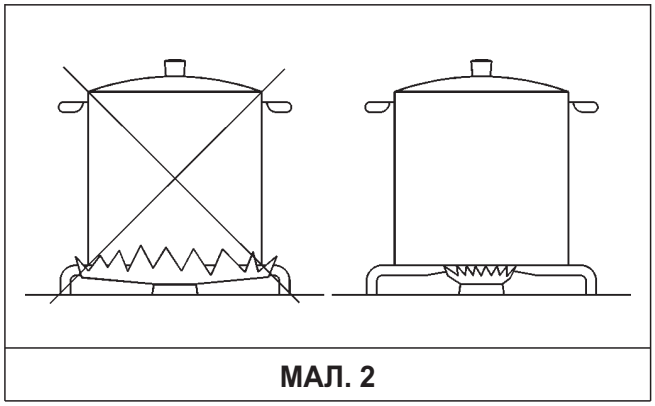
Пальники	*Потужність W*	*Ø Діаметр каструль (см)*
Потрійна корона	3350 ÷ 3500	24 ÷ 26
високої	2300 ÷ 2500	20 ÷ 22
Напівшвидкий скорочення	1400	16 ÷ 18
Середній	900 ÷ 1000	10 ÷ 14

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- ***вмикання пальника із запобіжною термопарою може здійснюватись тільки тоді,коли ручка знаходиться в положенні Максимум (велике полум"я – мал. 1).***
- ***У разі відсутності електроенергії пальники можна запалювати сірниками.***
- ***Не залишати прилад без догляду під час користування пальниками та стежити за тим, щоб діти не наближувалися до нього.Зокрема, слід переконатися, що ручки каструль знаходяться у правильному положенні.***
- ***при використанні олії та жирів, що мають властивість легко займатися, будьте особливо уважними.***
- ***Якщо вбудована варильна поверхня обладнана кришкою, їжу, що потрапила на неї, треба негайно видалити до того, як кришка буде відкрита. Якщо плита обладнана скляною кришкою, ця кришка може бути пошкоджена, коли конфорки нагріються. Перед тим, як закрити кришку, не забудьте вимкнути конфорки.***
- ***Не користуватися розпилюваючими засобами (спреями) в момент роботи плити. Якщо робоча поверхня має кришку, перед тим, як відкрити її, необхідно прибрати харчові залишки,що можуть потрапити на її поверхню.Якщо кришка зі скла, при нагріванні вона може тріснути. Після відключення плити слід залишити її на деякий час відкритою для охолодження.***



МАЛ. 1



МАЛ. 2

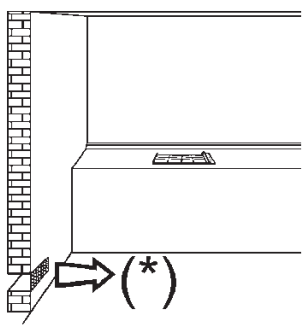
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПАМ"ЯТКА:

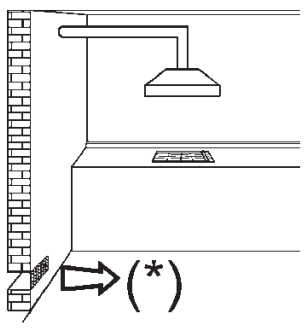
під час експлуатації газової робочої поверхні у приміщенні,де вона встановлена, виділяється тепло та волога. Тому необхідно забезпечити нормальне провітрювання приміщення, підтримуючи відкритими отвори природної вентиляції (мал. 3), та застосовувати механічні вентиляційні апарати (витяжку чи електровентилятор- мал. 4, мал. 5).

Інтенсивне чи тривале використання плити може вимагати додаткового провітрювання,наприклад, відкриття вікна або більш ефективну вентиляцію для збільшення потужності механічної витяжки,якщо така є у наявності.

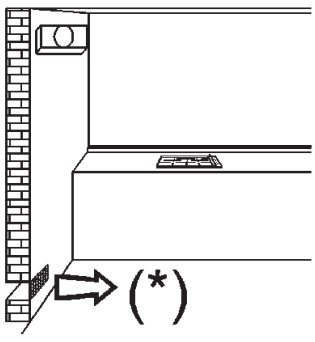
(*) ВХІД ПОВІТРЯ: ДИВ. РОЗДІЛ УСТАНОВЛЕННЯ (ПАРАГРАФИ 5 І 6)



МАЛ. 3



МАЛ. 4



МАЛ. 5

ЧИСТКА

УВАГА:
перед тим,як починати будь-яку операцію, пов"язану з чисткою, треба вимкнути прилад з газової та електричної мережі.

2) РОБОЧА ПОВЕРХНЯ

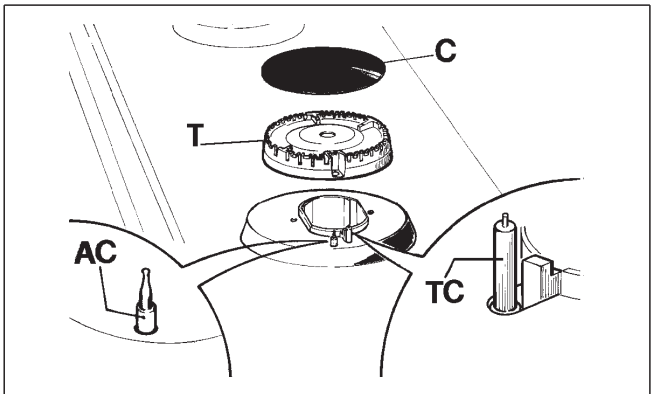
Якщо Ви бажаєте підтримувати чистою і блискучою поверхню, дуже важливо мити її після кожного користування теплою мильною водою, потім витерти та висушити.Таким же чином треба мити емальовані решітки, емальовані кришечки "С", головки пальників "Т" (мал. 6).

Чистка повинна здійснюватись,коли робоча поверхня та її компоненти знаходяться у холодному стані; не слід застосовувати металеві мачулки, абразивні порошкові чи розпилюваючі корозійні засоби.

Намагайтеся, щоб оцет,кава,молоко, солона вода та лимонний чи томатний сік не потрапляли на поверхню і не перебували у контакті з нею тривалий час.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:
під час монтажу компонентів слід дотримуватись наступних рекомендацій:

- ***необхідно пересвідчитись,щоб отвори головок пальників "Т" (мал. 6) не були засмічені сторонніми предметами.***
- ***Впевнитись, що емальована кришечка "С" (мал. 6) правильно розташована на головці пальника.Ця вимога вважається задовільною при стабільному положенні кришечки на головці.***
- ***Точне розміщення решітки визначається її заокругленими кутами.***
- ***Якщо відкриття та закриття крана стає важким, не слід застосовувати силу, а краще звертайтесь до сервісного центру.***
- ***Не використовуйте струмінь пари для очищення обладнання.***



МАЛ. 6

УСТАНОВЛЕННЯ

ТЕХНІЧНІ ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ,ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ

Установлення, усі роботи по регулюванню, здійсненню змін та технічне обслуговування, що описано у цьому розділі, повинно виконуватись тільки кваліфікованими спеціалістами.

Будь-яка помилка при установленні може заподіяти шкоду людям, тваринам або предметам, за що Виробник не є відповідальним.

Усі зміни у пристрої безпеки і автоматичного регулювання приладу протягом його експлуатації повинні виконуватись тільки Виробником або кваліфікованим постачальником, що має на це дозвіл.

3) ВБУДУВАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Після вилучення зовнішньої та внутрішньої упаковки плити та рухливих елементів, переконатися, що робоча поверхня є цілою. Якщо Ви маєте деякі сумніви,краще не користуватися приладом, а звернутися до кваліфікованого персоналу.

Не слід залишати у межах досягнення дітей елементи упаковки (картон, пакети, пористий полістирол, цвяхи...), що є потенційним джерелом небезпеки.

Для встановлення приладу виконати в меблях отвір, розміри якого (в мм) вказані на мал. 7. Переконатися, що критичні розміри між плитою, боковою, задньою та верхньою стінками, витримані (мал. 8).

Робоча поверхня класифікується відповідно до 3-го класу і на неї поширюються усі вимоги,передбачені діючими нормами, встановленими до подібних виробів.

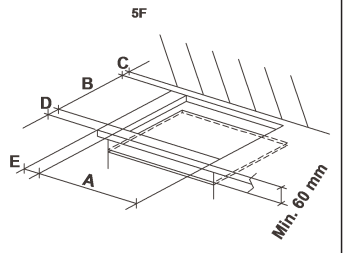
4) КРІПЛЕННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Робоча поверхня передбачає спеціальне кріплення з прокладкою, що запобігає будь-яку можливість протікання рідини у меблі. Щоб правильно пристосувати це опорядження ,необхідно ретельно дотримуватись порядку, що наводиться нижче:

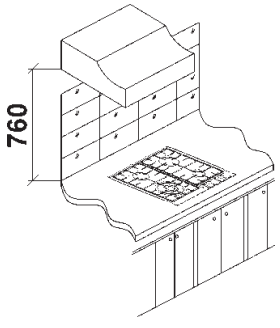
- зняти з опорядження стрічку,що її утримує,при цьому слід залишити прозорий захисний шар на прокладці.
- Перевернути робочу поверхню та встановити правильно прокладку “E” (мал. 9) під край поверхні таким чином, щоб зовнішня частина прокладки була ідеально підігнана до зовнішнього кінця по периметру поверхні.Кінцівки стрічок повинні бути підігнаними і не стирчати.
- Намагатися, щоб прокладка була закріплена дуже щільно і рівномірно, для чого заправляти її, придавлюючи пальцями, зняти запобіжну паперову стрічку з прокладки, встановити плиту у підготовлений в меблях отвір.
- Закріпити плиту з допомогою скоби “S”, виступаюча частина якої повинна встановитись в щілину “H”, та закрутити гвинти “F” (мал. 10).
- Щоб уникнути (ненавмисного) дотику до гарячої поверхні плити під час роботи, необхідно встановити дерев”Яну прокладку, що фіксуэться болтами, на мінімальну відстань 60 мм. Від верху (див. мал. 7).

РОЗМІРИ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ (в мм)

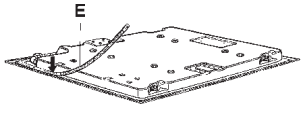
	A	B	C	D	E
5 Пальник	553	473	63.5	63.5	155 мин.



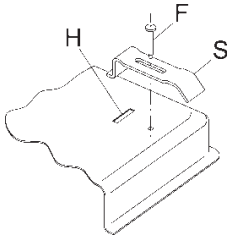
МАЛ. 7



МАЛ. 8



МАЛ. 9



МАЛ. 10

УСТАНОВЛЕННЯ

ОБОВ''ЯЗКОВІ ПРАВИЛА ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ

Важливо звернути увагу спеціаліста, який буде виконувати установлення, що бокові стінки меблів не повинні перевищувати висоту робочої поверхні.Окрім того, задня стінка та можливе навколишнє оточення поверхні повинні витримати температурний перегрів 65К.

Клей,що з''єднує пластикову пластину з меблями, має бути стійким до температури не менш ніж 150° С для запобігання роз''єднання обшивки.

Установлення робочої поверхні слід виконувати відповідно до діючих правил.

Цей прилад не зв''язаний з будь-яким пристроєм евакуації продуктів горіння.Тому він має бути установлений згідно з вищенаведеними правилами.Особливу увагу потрібно звернути на використання зазначених нижче приладів,що забезпечують хорошу вентиляцію.

5) ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

Для правильного функціонування робочої поверхні необхідно встановити її у приміщенні,яке б постійно вентилювалося.

Об''єм необхідного повітря,що вимагається правилами при звичайному горінні газу до вентиляції приміщення, не може бути менш ніж 20 куб.м. Природний потік повітря повинен постійно надходити прямим шляхом через вентиляційні отвори у стінах, що виходять назовні і мають мінімальний переріз 100 кв.см. (див. мал. 3).

Ці отвори слід виконати таким чином, щоб їх було неможливо закрити.

Увага: ящо пальники плити не оснащено газ-контролем, отвори для вентиляції повинні мати мінімальний переріз = 200 кв.см.

6) РОЗМІЩЕННЯ ТА ПРОВІТРЮВАННЯ

Робочі газові поверхні повинні завжди виводити продукти горіння за допомогою витяжки, пов`язаної з димоходом , або димової труби, що виходить назовні (мал. 4).Якщо такої можливості немає, допускається використання вентилятора, який розміщується біля вікна чи на стіні таким чином, щоб виходив назовні; ним потрібно користуватися водночас із приладом (мал. 5), при цьому слід дотримуватись правил стосовно вентиляції, передбачених діючими нормами.

УСТАНОВЛЕННЯ

7) ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

Перед тим,як підключити прилад, необхідно переконатися у тому,що дані,зазначені на розпізнавальній етикетці,яка розташована у нижній частині коробки, збігаються із тими, що існують у розподільній мережі.

Етикетка, що наводиться на останній сторінці цієї інструкції і така, що розташована у нижній частині коробки, визначають правила регулювання приладу, вид газу та робочий тиск.

Якщо газ розподіляється по газових трубах, слід підключати робочу поверхню до джерела подачі газу:

- о до прямої металевої труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з"єднувальної муфти з різьбленням відповідно до норми EN 10226.
- о До мідної труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з"єднувальної муфти з механічним ущільненням, або.
- о до гнучкої труби із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина якої не повинна перевищувати 2 метри з кріпленням ущільнення.Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди.

Якщо газ споживається безпосередньо з балона, живлення плити здійснюється за допомогою регулятора тиску ; прилад слід підключати:

- одо мідної труби, кріплення до якої здійснюється за допомогою з"єднувальної муфти з механічним ущільненням або.
- оДо гнучких труб із нержавіючої сталі на стаціонарній стіні, максимальна довжина яких не повинна перевищувати 2 метри та з герметичним ущільненням.Цю трубу слід встановлювати таким чином, щоб вона не торкалася рухливих частин меблів, в які вбудовується (наприклад, шухляди) та не проходила через кімнати, де мешкають люди.До гнучкої труби рекомендується приєднати спеціальний адаптер, який можна придбати у торговельній мережі, щоб забезпечити з"єднання тримача гуми регулятора тиску,який змонтовано на балоні.

Для перевірки герметичності з"єднань використовуйте мильний розчин.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

слід пам"ятати, що газова муфта на подачі газу повинна мати циліндричне зовнішнє різьблення 1\2 дюйма відповідно до норми EN 10226.

Прилад відповідає вимогам Європейських Директив, що наводяться нижче:

- ***CEE 90/396 + 93/68 стосовно безпеки споживання газу.***

УСТАНОВЛЕННЯ

8) ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Необхідно виконати електричне підключення відповідно до діючих правил та нормативних положень.

Перед підключенням пересвідчитись,що:

- навантаження Вашого обладнання та розеток відповідає максимальній потужності апарата (див. розпізнавальну етикетку внизу коробки).
- Розетка або електрообладнання мають ефективне заземлення згідно з діючими нормативними положеннями.За недотримання цих правил Виробник ніякої відповідальності не несе.

Підключення до електромережі за допомогою розетки:

- приєднати до шнура живлення “С” (якщо немає в комплекті) штепсельну вилку відповідно до навантаження,вказаного на етикетці (мал. 11).
- З”єднати проводи,як зображено на схемі мал. 11, дотримуючись нижченаведеного:

Буква L (фаза) – провід коричневий;
Буква N (нуль) – провід голубий;
Заземлення – провід зелено-жовтий.

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб в жодному місці не перегрівався до температури 65K.
- Для підключення не використовуйте адаптери, подовжувачі і таке інше, що може спричинити пошкодження електрообладнання внаслідок перегрівання.
- Після вбудовування розетка має знаходитися у легкодоступному місці.

Пряме підключення до електромережі:

- встановити між приладом та електромережею неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, мінімальна відстань між контактами якого = 3мм.
- Пам`ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.
- Як альтернатива, електропідключення можна захистити за допомогою диференціального перемикача високої чутливості.

Наполягаємо на підключенні заземлювального проводу зелено-жовтого кольору до ефективного заземлення.

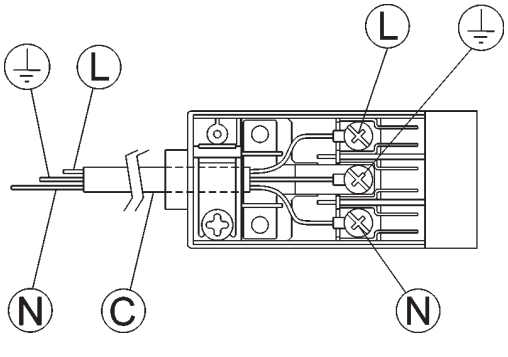
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

задня стінка та інші поверхні,які оточують чи примикають до робочої поверхні, повинні витримувати температуру до 65K.

Всі наші прилади були розроблені та зібрані згідно з європейськими нормами EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 та EN 60 335-2-102 з урахуванням відповідних поправок.

Прилад також відповідає нормативним положенням Європейських Директив:

- ***CEE 2004/108/CE стосовно електромагнітної сумісності.***
- ***CEE 2006/95 стосовно електричної безпеки.***



МАЛ. 11

РЕГУЛЮВАННЯ

Перед будь-якою операцією з регулювання вимкнути електроживлення.
Після закінчення наладки або регулювання вірогідне опечатування повинно бути виконано спеціалістом.
Регулювати газову суміш для наших пальників не потрібно.

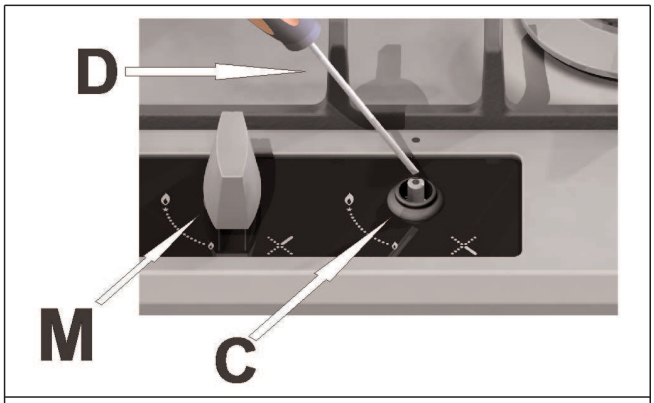
9) КРАНИ

Регулювання позиції "мінімум":

- запалити пальник та встановити ручку в позицію "мінімум" (маленьке полум"я, мал. 1).
- Зняти ручку "M" (мал. 12), що фіксується простим натисненням на стержень крана.
- За допомогою маленької викрутки "D" в отворі "C" (мал. 12) повертайте наліво або направо гвинт випуску до моменту, коли полум"я пальника дійсно буде відрегульовано на "мінімум".

Пересвідчитись,що при швидкому переході з позиції "максимум" на позицію "мінімум" полум"я не згасає.

Вищенаведене регулювання виконується тільки для пальників, що працюють на G20, тоді ж як у випадку G30 гвинт повинен бути заблокований до кінця у напрямку за годинниковою стрілкою.



МАЛ. 12

ВИДОЗМІНЕННЯ

10) ЗАМІНА ФОРСУНОК

Пальники розраховані на роботу з різним газом, для чого монтують відповідні форсунки.Для цього необхідно зняти головки пальників та з допомогою прямого ключа “B” відкрутити форсунку “A” (мал. 13) та замінити її на іншу, відповідно до газу, який використовується.

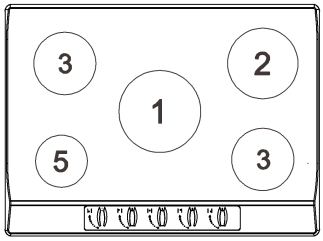
Радимо міцно зафіксувати форсунку.

Після проведення вищезазначеної заміни спеціаліст повинен відрегулювати пальники, як описано в параграфі 9, виконати опечатування місць регулювання або наладки та наклеїти на прилад, замість існуючої, відповідну етикетку з даними нового регулювання.

Ця етикетка може бути в комплекті разом з форсунками або ж ці компоненти можна придбати в авторизованих сервісних центрах.

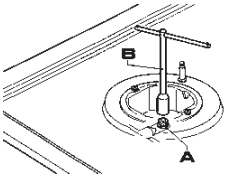
Для зручності спеціалістів та оптимального вирішення заміни приводимо нижче таблицю витрат, теплової продуктивності пальників, діаметрів форсунок та робочого тиску для різного газу.

РОЗМІЩЕННЯ ПАЛЬНИКІВ



ТАБЛИЦЯ

ПАЛЬНИКИ		ТИП ГАЗУ	РОБОЧИЙ ТИСК mbar	СПОЖИВАННЯ (МІН.)		ДІАМЕТР ФОРСУНКИ 1/100 mm	СПОЖИВАННЯ (W)	
№	Название			g/h	l/h		min.	max.
1	**Потрійна корона**	G 30 – бутан G 20 – природний G 20 – природний	30 13 20	244	 371 333	92 zE 160 zE 126 zB	1450 1450 1450	3350 3500 3500
2	**високої**	G 30 – бутан G 20 – природний G 20 – природний	30 13 20	182	 244 238	78 zE 128 zA 120 zA	800 800 800	2500 2300 2500
3	**Напівшвидкий скорочення**	G 30 – бутан G 20 – природний G 20 – природний	30 13 20	102	 148 133	60 zE 105 zA 89 zA	550 550 550	1400 1400 1400
5	**Середній**	G 30 – бутан G 20 – природний G 20 – природний	30 13 20	65	 106 95	48 zE 85 zA 73 zA	450 450 450	900 1000 900



МАЛ. 13

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед будь-якою операцією з догляду необхідно відключити прилад з електро- та газової мережі.

11) ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

Для заміни компонентів, що знаходяться усередині приладу, слід зняти решітки та корпуси пальників з верхньої частини поверхні, для чого відпустити гвинти “V”, що фіксують пальники (мал. 14), та ручки управління, що кріпляться простим натисненням, і таким чином, зняти верхню частину плити.

Після виконання вищезазначеного, можна замінити пальники (мал. 15), крани (мал. 16) та електрокомпоненти (мал. 17).

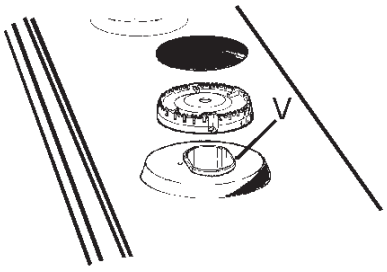
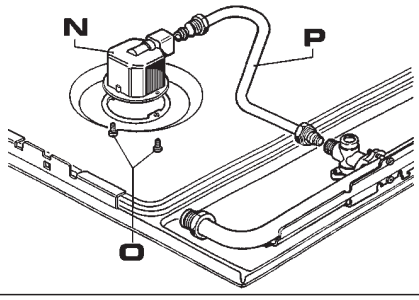
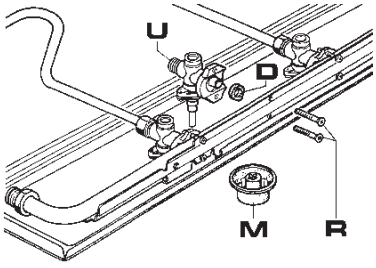
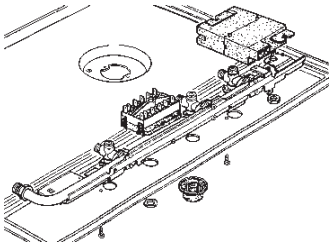
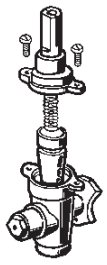
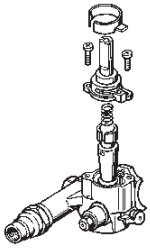
Кожного разу при заміні крана радимо також замінити і прокладку “D” з метою забезпечення якісної герметичності між корпусом та рампою плити.

Змащування кранів (мал. 18 - 19)

Якщо хід кранів утрудняється,стає важким, не чекайте іншого разу та змастіть їх, виконавши наступні дії:

- зняти корпус кранів.
- Прочистити конус та його паз розчинником.
- Змастити злегка конус відповідним мастилом.
- Встановити конус, зробити декілька обертів, знову зняти конус, зібрати надлишки мастила та пересвідчитись, що проходи для газу не засмічені.
- Зберіть прилад в зворотному порядку відповідно до того, як він був розібраний.
- Встановити всі компоненти в порядку, ***протилежному розбиранню.***

Герметичність з”єднань можна перевірити з допомогою мильного розчину, та ні в якому разі - полум”ям.

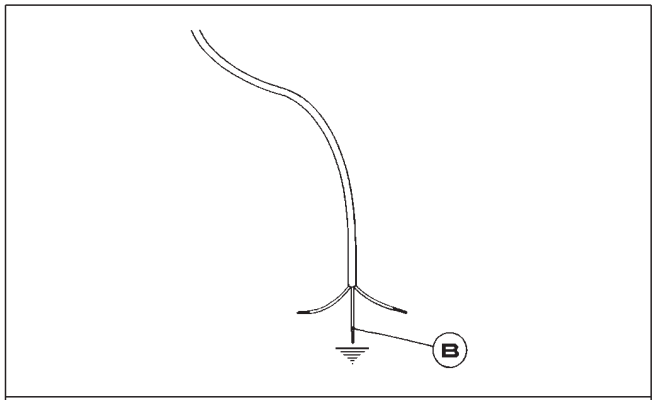
		
МАЛ. 14	**МАЛ. 15**	**МАЛ. 16**
		
МАЛ. 17	**МАЛ. 18**	**МАЛ. 19**

ДОГЛЯД

ТИП ТА ПЕРЕРІЗ ШНУРІВ ЖИВЛЕННЯ

ТИП РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ	ТИП ПРОВОДУ	ОДНОФАЗНЕ ЖИВЛЕННЯ
Газова	H05 RR-F	Переріз 3 x 0.75 мм^2

Увага!
У випадку заміни шнура живлення заземлювальний провід повинен бути довшим за фазовий (мал. 20), і також слід дотримуватись положень параграфа № 8.



МАЛ. 20

ТЕХНІЧНІ ДАНІ НА РОЗПІЗНАВАЛЬНІЙ ЕТИКЕТЦІ

5 ПАЛЬНИКА
(з сито для руди)

КАТЕГОРІЯ = II_{2H3}

G30 – бутан = 30 mbar
G20 – природний = 13 mbar
G20 – природний = 20 mbar

ΣQn Ном.тепл. потужності газу = 9.6 kW (G20 - 13 mbar)
9.7 kW (G20 - 20 mbar)

НАПРУГА = 220 – 230 V ~
ЧАСТОТА = 50 Hz

ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ РЕГУЛЮВАННЯ ГАЗУ

Наша продукція,перед тим,як залишити фабрику, була відлагоджена та випробувана кваліфікованим та досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих результатів роботи.
Оригінальні запчастини та аксесуари можна замовити та придбати тільки в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.
Кожний ремонт або полагодження та регулювання повинні бути виконані кваліфікованим персоналом та з максимальною уважністю.
Виходячи з вищезазначеного,радимо завжди звертатись до Вашого продавця або ж до нашого сервіс-центру, зазначивши марку,модель, заводський номер та неполадку Вашої плити. Всі ці відповідні дані знаходяться на розпізнавальній етикетці в нижній частині приладу та на упаковці.
Подібна інформація допоможе представнику сервіс-центру підібрати необхідні запчастини і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування.
Радимо внести ці дані,щоб завжди мати їх під рукою.

МАРКА: ……..
МОДЕЛЬ: ……..
ЗАВОДСЬКИЙ НОМЕР: ……..

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2002/96/EG стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.



Instructions for the installation and advice for the maintenance

G760X - 235491

Instructions Manual

G760X - 235491

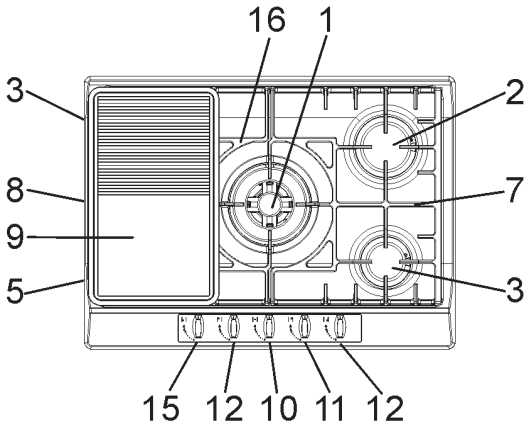


gorenje

COD. 04058RUUCGBGO (04058GB) - 19.02.2009

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

TYPES: G760X - 235491



1 Ultra rapid gas burner of 3350 ÷ 3500 W
2 Rapid gas burner of 2300 ÷ 2500 W
3 Semirapid gas burner reduced of 1400 W
5 Auxiliary gas burner of 900 ÷ 1000 W
7 Enamelled steel pan support 2F (right)
8 Enamelled steel pan support 2F (left)
9 Griddle (for side left burners only)
10 Burner n° 1 control knob
11 Burner n° 2 control knob
12 Burner n° 3 control knob
13 Burner n° 4 control knob
15 Burner n° 5 control knob
16 WOK pan support (on central burner only)

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- manual ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- Electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress and release the ignition button “E”.

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 5 seconds once the burner has ignited.

As far as the models equipped with the griddle are concerned, do not keep the ignition system activated for more than 15 seconds; if after 15 seconds the burner is not switched on jet, switch off the ignition and wait for at least 1 minute before trying again.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	*Power ratings*	*Pan Ø in cm*
Ultra rapid	3350 ÷ 3500	24 ÷ 26
Rapid	2300 ÷ 2500	20 ÷ 22
Semirapid reduced	1400	16 ÷ 18
Auxiliary	900 ÷ 1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- ***burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).***
- ***Matches can be used to ignite the burners in a blackout.***
- ***Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a chek on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.***
- ***Never use aerosols near the appliance when it is operating.***
- ***If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.***
- ***The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.***

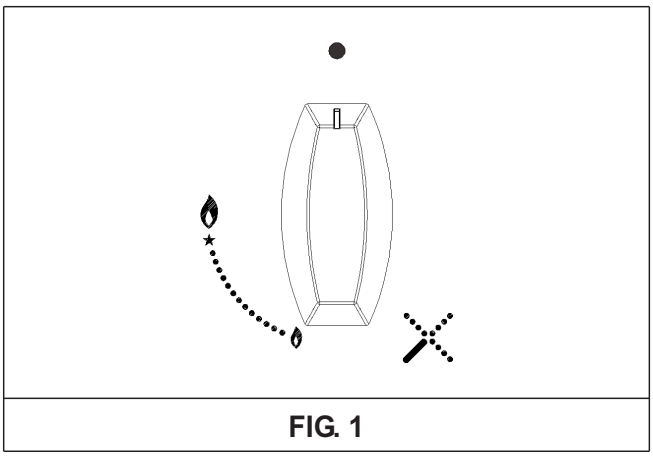


FIG. 1

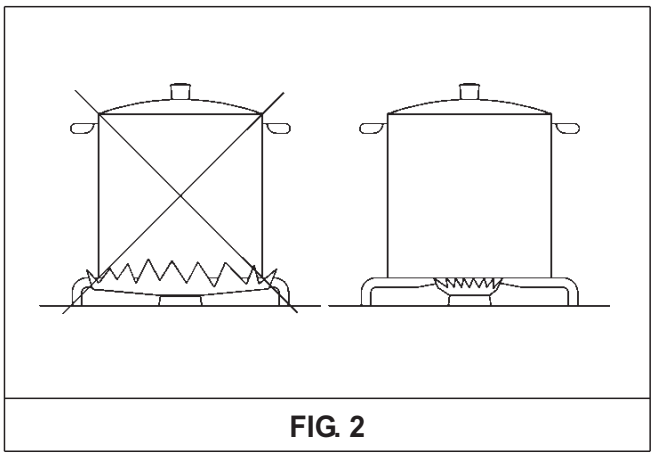


FIG. 2

USE

Notes:
use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)

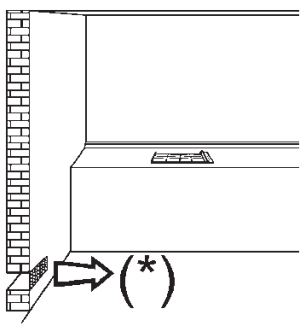


FIG. 3

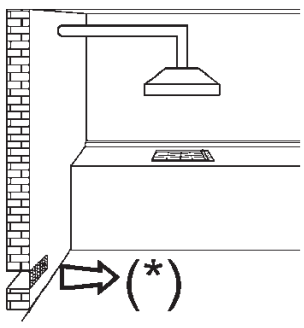


FIG. 4

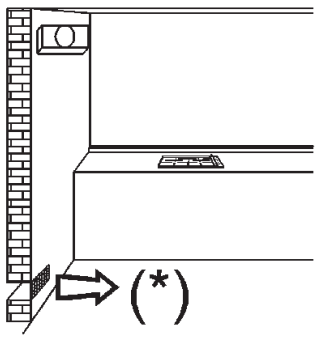


FIG. 5

CLEANING

IMPORTANT:
always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

Periodically wash the hot plate, the enamelled stell pan support, the enamelled burner caps “C” and the burner heads “T” (see fig. 6) with lukewarm soapy water. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:
comply with the following instructions, before remounting the parts:

- ***check that burner head slots “T” (fig. 6) have not become clogged by foreign bodies.***
- ***Check that enamelled burner cap “C” (fig. 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.***
- ***The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.***
- ***Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.***
- ***Don’t use steam jets for the equipment cleaning.***

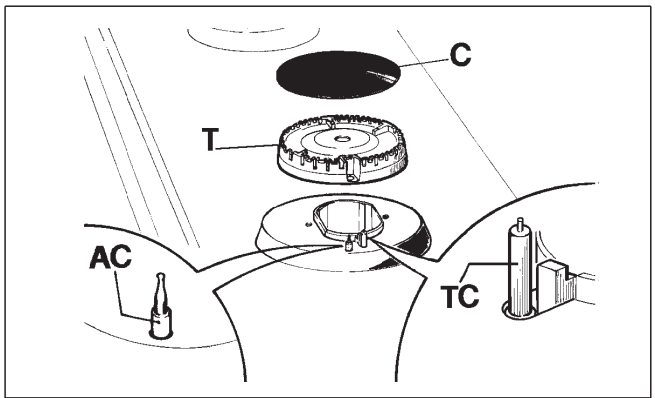


FIG. 6

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 8).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from getting into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 9) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 10).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 60 mm from the top (see fig. 7).

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

	A	B	C	D	E
5 burners	553	473	63.5	63.5	155 мин.

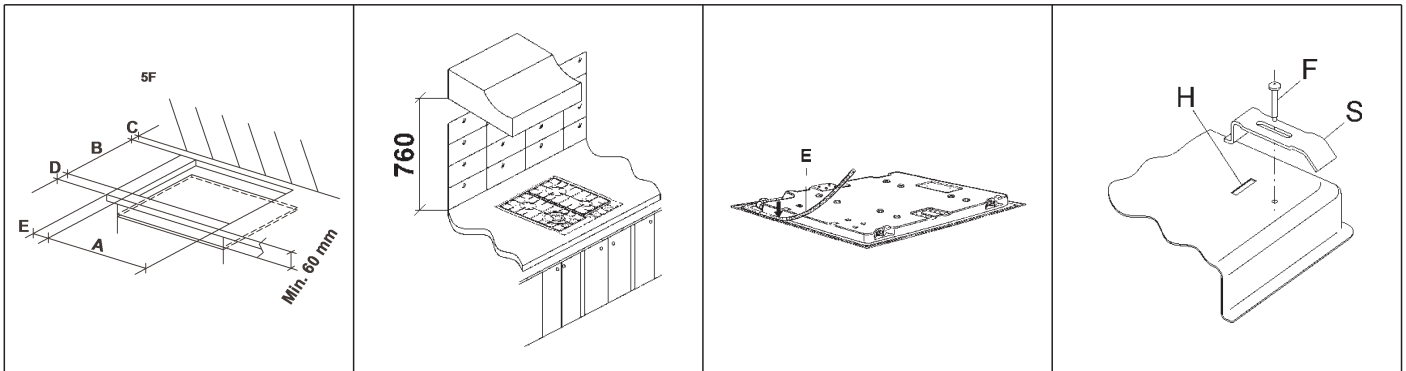


FIG. 7 | **FIG. 8** | **FIG. 9** | **FIG. 10**

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an overtemperature of 65K.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150° C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m^3. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm^2 (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

CAUTION: if the burners of the cooking top are without safety thermocouple, the ventilation outlet must have a minimum 200 cm^2 section.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

INSTALLATION

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- o with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- o With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- o With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- o with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- o With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- o With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

At the connection end, verify the gasproof using a soap solution, never a flame.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.

- The appliance complies with the provisions of the following CEE Directives:
90/396 + 93/68 regarding gas safety.

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable.
- Fit the wires following figure n.11, taking care of respecting the following correspondences:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol ⏚ = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 65K.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- Alternatively, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

WARNINGS:

the rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65K.

all our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 and EN 60 335-2-102 plus the relative amendments.

The appliance complies with the provisions of the following CEE Directives:

- ***CEE 2004/108/CE regarding to electromagnetic compatibility.***
- ***CEE 2006/95 regarding electrical safety.***

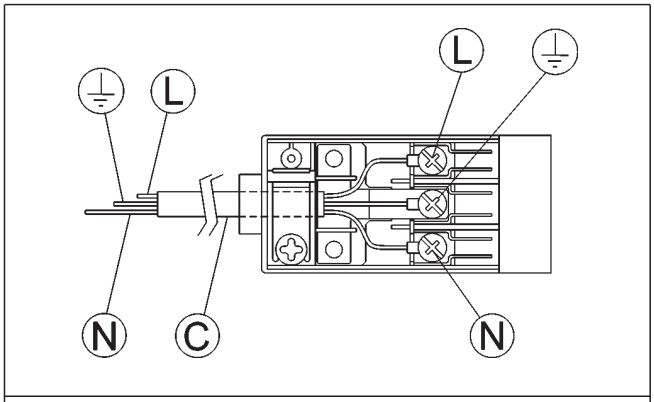


FIG. 11

ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.
Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob (fig. 12) of the tap, which is simply pressed on to its rod.
- Insert a small screwdriver "D" into hole "C" (fig. 12) and turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the "Full on" to the "Reduced rate" position.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 gas (turn clockwise).

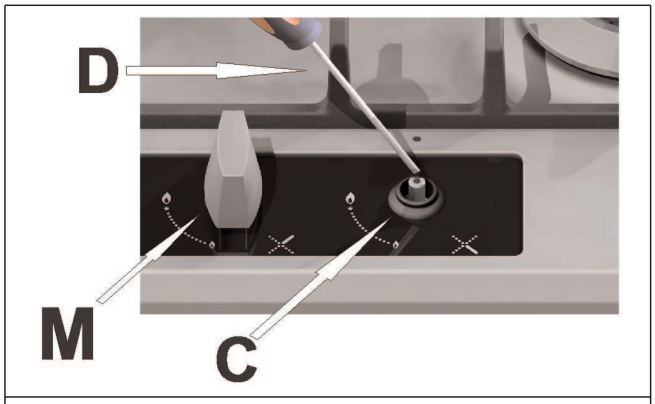


FIG. 12

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

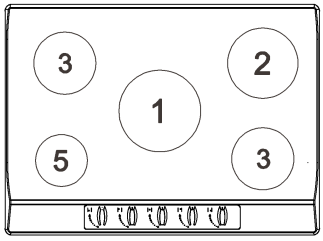
The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench “B”. Now unscrew injector “A” (see fig. 13) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.
1	**ULTRA RAPID**	G 30 – BUTANE G 20 – PROPANE G 20 – NATURAL	30 13 20	244	 371 333	92 zE 160 zE 126 zB	1450 1450 1450	3350 3500 3500
2	**RAPID**	G 30 – BUTANE G 20 – PROPANE G 20 – NATURAL	30 13 20	182	 244 238	78 zE 128 zA 120 zA	800 800 800	2500 2300 2500
3	**SEMIRAPID REDUCED**	G 30 – BUTANE G 20 – PROPANE G 20 – NATURAL	30 13 20	102	 148 133	60 zE 105 zA 89 zA	550 550 550	1400 1400 1400
5	**AUXILIARY**	G 30 – BUTANE G 20 – PROPANE G 20 – NATURAL	30 13 20	65	 106 95	48 zE 85 zA 73 zA	450 450 450	900 1000 900

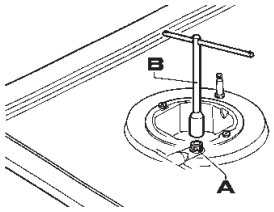


FIG. 13

SERVICING

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

11) REPLACING HOT PLATE PARTS

When parts housed within the hot plate need replacing, it is first necessary to remove the hot plate itself from the cabinet, to overturn it, unscrew screws “V” and to remove part (see fig. 14).
After having carried out the above listed operations, the burners (fig. 15), taps (fig. 16) and electrical components can all be replaced (fig. 17).
It is advisable to change seal “D” whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 18 - 19)
If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:
- remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in diluent.
- Lightly spread the cone with the relative grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- The tight closure test must be done using a foamy liquid. ***The use of the flame is prohibited.***

To facilitate the servicing technician’s task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

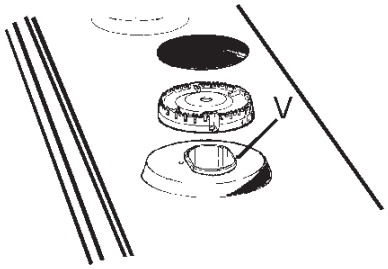


FIG. 14

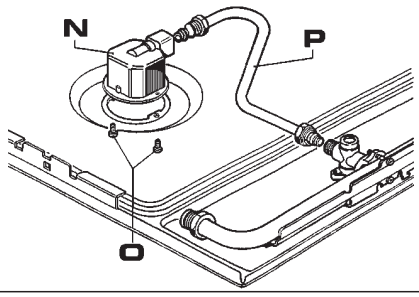


FIG. 15

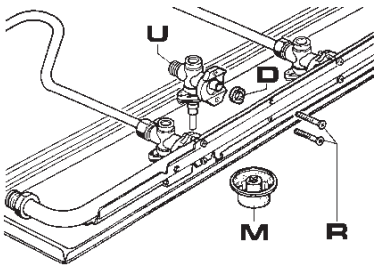


FIG. 16

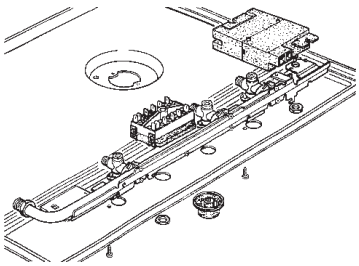


FIG. 17



FIG. 18

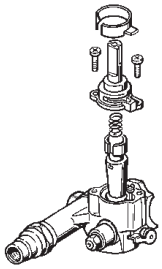


FIG. 19

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm^2

ATTENTION!!!
If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 20) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

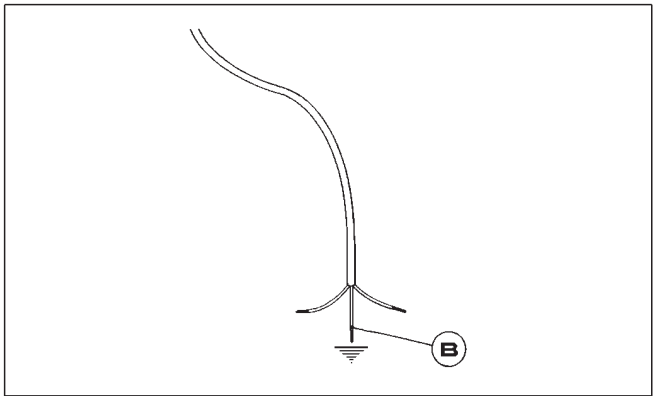


FIG. 20

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

5 BURNERS
(with griddle)

CATEGORY: II_{2H3}

BUTANE = 30 mbar
PROPANE = 13 mbar
NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 9.6 kW (G20 - 13 mbar)
9.7 kW (G20 - 20 mbar)

VOLTAGE = 220 - 230 V ~
FREQUENCY = 50 Hz

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE
GAS REGULATION

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.
Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.
For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.
Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.
The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK: .....

MODEL: .....

SERIES: .....

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

