

# РУССКИЙ

RU



## Важная информация по безопасности

Данные предупреждения приведены в целях вашей безопасности. Обязательно внимательно прочитайте их перед тем, как приступить к установке и эксплуатации прибора.

### При эксплуатации

- Установка варочной поверхности должна осуществляться квалифицированным персоналом, в соответствии с инструкциями производителя и действующими стандартами.
- Подключение прибора к газопроводу должно осуществляться квалифицированным установщиком.
- Перед началом эксплуатации варочной поверхности снимите с нее упаковочный материал.
- Убедитесь, что параметры источников газа и электричества соответствуют данным, указанным в технической табличке, расположенной рядом с газовой трубкой.
- Ни в коем случае не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.

### Безопасность детей

- Данная варочная поверхность предназначена для использования взрослыми. Не позволяйте детям приближаться к работающей варочной поверхности и играть с ее регуляторами.
- Во время использования варочная поверхность сильно нагревается. Не позволяйте детям приближаться к прибору, пока он не остыл.
- Следите за тем, чтобы дети не опрокинули на себя горячие кастрюли и сковороды с варочной поверхности – они могут получить серьезные травмы!

### Во время использования

- Варочная поверхность предназначена только для домашнего использования. Она не рассчитана на коммерческое или промышленное использование.
- При использовании газовой варочной поверхности в помещение поступает тепло и влага, поэтому необходимо обеспечить постоянную подачу воздуха в помещение. Содержите вентиляционные отверстия в хорошем рабочем состоянии или установите над варочной поверхностью вытяжной вентилятор с вентиляционной трубой.
- При длительном использовании варочной поверхности следует усилить вентиляцию – откройте окно или увеличьте мощность вытяжного вентилятора.

- Не пользуйтесь варочной поверхностью, если она входит в контакт с водой. Не прикасайтесь к включенной варочной поверхности мокрыми руками.
- Если вы не пользуетесь варочной поверхностью, все ее регуляторы должны быть установлены в положение “Выкл.” (OFF).
- При использовании других электроприборов следите, чтобы их кабель не соприкасался с горячими деталями варочной поверхности.
- Не следует использовать на варочной поверхности посуду с неровным дном или неправильной формы, так как такая посуда может опрокинуться, а пища из нее пролиться.
- При приготовлении блюд на растительном масле или жире не оставляйте варочную поверхность без присмотра.
- Посуду из алюминия и пластмассы нельзя использовать на варочной поверхности.
- Жар от варочной поверхности может повредить скоропортящиеся продукты и пластмассовую посуду, поэтому не храните эти вещи под или над варочной поверхностью.

## Техническое обслуживание

- Ремонт и техническое обслуживание варочной поверхности должно осуществляться инженером авторизованного сервисного центра и с использованием только фирменных запасных частей.



## Экологическая информация

- По окончании установки прибора выбросите весь упаковочный материал по всем правилам безопасности и с учетом интересов окружающей среды.
- При утилизации отслужившего свой срок прибора приведите его в полную негодность, отрезав кабель питания.

**Сохраните инструкцию для обращения к ней в дальнейшем. При передаче прибора другому владельцу обязательно приложите к прибору инструкцию.**

**Данная инструкция предназначена только для стран, обозначения которых указаны на обложке данного буклета и на самом приборе.**

## Содержание

### Для пользователя

Важная информация по безопасности	19
Условные обозначения, используемые в инструкции	21
Описание прибора	22
Использование прибора	23
Уход и очистка	24
Что-то не работает?	25

### Для установщика

Инструкции для установщика	26
Технические данные	26
Установка	28
Встраивание	29
Подключение к электросети	33
Регулировка для различных типов газа <sup>34</sup>	
Замена инжекторов	34
Настройка минимального уровня	34

### Условные обозначения, используемые в инструкции

На протяжении всего текста инструкции вам будут встречаться следующие символы:



Правила техники безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



Полезные советы и рекомендации



Экологическая информация



Данный прибор изготовлен в соответствии со следующими директивами

ЕЕС:

**73/23** ЕЕС - **90/683** ЕЕС - **93/68** ЕЕС

**89-336** - **90/396** ЕЕС

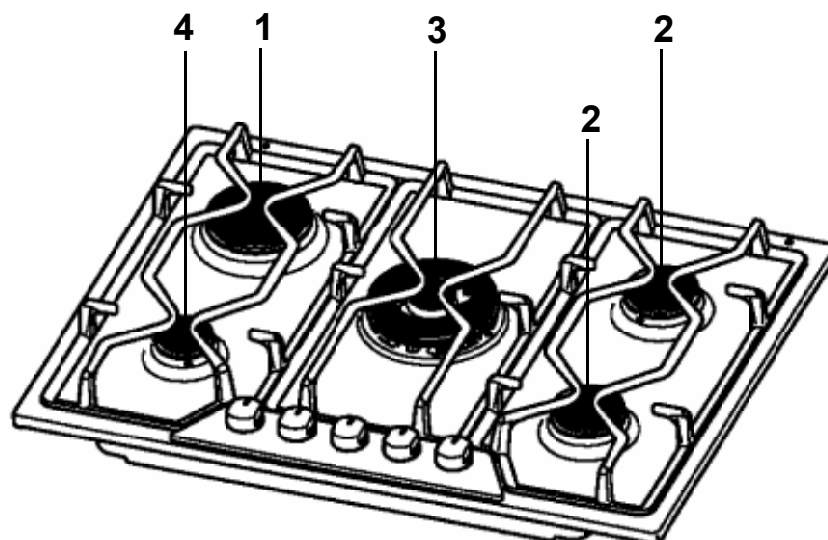
действующая версия.

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298 – 47100 FORLÌ (Италия)

## Описание прибора



1. Большая горелка
2. Средняя горелка
3. Горелка с тройным рассекателем
4. Дополнительная горелка

### Установка



Все работы по подключению прибора к источнику газа должны осуществляться квалифицированным установщиком в соответствии с существующими правилами и рекомендациями.

Установка прибора должна быть обязательно осуществлена таким образом, чтобы к прибору всегда был легкий доступ в случае сбоя в его работе.

### При установке варочной поверхности в первый раз

Как только варочная поверхность будет установлена, обязательно снимите с нее все защитные материалы.

## Использование прибора

### Горелки варочной поверхности

Чтобы разжечь горелку, поверните соответствующий ей регулятор против часовой стрелки в максимальное положение (☆), а затем нажмите на регулятор, чтобы горелка зажглась.



Во время розжига держите регулятор в нажатом состоянии около 5 сек. Это позволит нагреть “термопару” и отключить предохранитель, иначе подача газа будет прервана. Затем проверьте, ровно ли горит пламя, при необходимости отрегулируйте его.



Если горелка не загорается, поверните регулятор в нулевое положение и попробуйте еще раз.

При подаче электричества после отключения или после установки генератор зажигания обычно включается автоматически.

Чтобы горелка работала наиболее эффективно, используйте кастрюли и сковороды с плоским дном и диаметром, соответствующим диаметру горелки (см. таблицу).

Горелка	Минимальный диаметр	Максимальный диаметр
Горелка с тройным рассекателем	160 mm.	260 mm.
Большая (быстрая) горелка	160 mm.	240 mm.
Средняя горелка	120 mm.	220 mm.
Маленькая (дополнительная) горелка	80 mm.	160 mm.

Как только жидкость закипит, уменьшите пламя настолько, чтобы оно лишь поддерживало медленное кипение жидкости.



Если вы используете посуду диаметром меньше, чем это рекомендовано, нагревание будет распространяться не только на дно, но и на стенки посуды, в результате ручка может перегреться. Соблюдайте осторожность при приготовлении пищи в большом количестве масла или жира, так как брызги раскаленного масла могут воспламениться.

Если регуляторы стало трудно поворачивать, обращайтесь в фирменный сервисный центр AEG.

## Уход и чистка



Перед тем как приступить к профилактическим работам или ремонту, обязательно **ОТКЛЮЧИТЕ** варочную поверхность от электрической сети.

Лучше всего мыть варочную поверхность, пока она еще теплая, следы пролитой пищи намного легче удалить, пока они не остыли.

### Верхняя часть варочной поверхности

Регулярно протирайте верх варочной поверхности мягкой тканью, смоченной в теплой воде с небольшим количеством средства для мытья посуды. Старайтесь не использовать следующее:

- бытовые моющие средства и отбеливатели;
- губки с пропиткой, не пригодные для чистки посуды с антипригарным покрытием;
- губки из стальной проволоки;
- пятновыводители для ванн и раковин.

### Решетки для горелок

Если вы моете решетки для горелок вручную, будьте осторожны при сушке, так как их края могут быть очень грубыми. При необходимости стойкие пятна можно удалить чистящей пастой.

### Горелки

Вы можете снять крышки и рассекатели горелок и вымыть их.

Вымойте крышки и рассекатели горелок в мыльной воде, удалите пятна мягкой чистящей пастой. Соблюдая осторожность, вы можете использовать хорошо смоченную губку из стальной проволоки с мыльной пропиткой для удаления особенно стойких пятен.

Вымытые детали тщательно вытрите сухой тканью.

## Что-то не работает?

Если в работе варочной поверхности возникают сбои, проведите следующую проверку, прежде чем обратиться в фирменный сервисный центр AEG.

Проблема	Решение
<ul style="list-style-type: none"><li>■ При розжиге не возникает искры</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Проверьте, включен ли прибор в сеть и есть ли в сети электричество.</li><li>◆ Проверьте, не перегорел ли предохранитель.</li><li>◆ Проверьте, правильно ли вы установили крышку и рассекатель горелки, например, после мытья.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Пламя горит неравномерно</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Проверьте, не заблокирована ли основная форсунка и не загрязнен ли рассекатель горелки остатками пищи.</li><li>◆ Проверьте, правильно ли вы установили крышку и рассекатель горелки, например, после мытья.</li></ul>

Если после этой проверки варочная поверхность по-прежнему не работает, обратитесь в фирменный сервисный центр AEG.

# Инструкции для установщика

## Технические данные

### Общие размеры

Ширина: 680 мм  
Глубина: 510 мм  
Высота: 15 мм  
Вес: 14, 5 кг

### Размеры проема для встраивания

Ширина: 560 мм  
Глубина: 480 мм  
Толщина: 30 мм

### Мощность горелок

Центральная горелка с тройным рассекателем	4,0 кВт
Задняя левая горелка большая	2,8 кВт Природный газ G20 - 20 мбар 2,8 кВт Сжиженный нефтяной газ G30 G31 - 28-30 37 мбар
Задняя правая горелка средняя	2,0 кВт
Передняя правая горелка средняя	2,0 кВт
Передняя левая горелка дополнительная	1,0 кВт
Класс прибора	3
Категория	II 2H3
Источник газа	Природный газ G20 - 20 мбар



Тип газа	Конфорка	Форсунки 1/100мм	Расход газа при ном. мощности		Ном. мощн., кВт	Мин. мощн., кВт	Ном. давление  мбар
			м <sup>3</sup> /час	г/час			
Природный газ  G20	Дополнительная	70	0,095	-	1,0	0,33	20
	Полускоростная	96	0,190	-	2,0	0,45	
	Быстрая	113	0,267	-	2,8	0,65	
	Тройной рассекатель	146	0,381	-	4,0	1,2	
Сжиженный нефтяной газ  (бутан/пропан)	Дополнительная	50	-	72	1,0	0,33	28-30/37
	Полускоростная	71	-	144	2,0	0,45	
	Быстрая	86	-	202	2,8	0,65	
	Тройной рассекатель	98	-	288	4,0	1,2	
Природный газ  (метан)	Дополнительная	80	0,085	-	0,90	0,30	13
	Полускоростная	105	0,186	-	1,72	0,42	
	Быстрая	108	0,210	-	2,13	0,52	
	Тройной рассекатель	146	0,285	-	3,0	1,20	

Конфорка	Диаметр обводного клапана 1/100 мм
----------	---------------------------------------

Дополнительная	28
Средняя	32
Большая	40
Тройной рассекатель	56

Воздушная настройка не требуется

## Установка

- Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями по установке и обслуживанию прибора и действующими правилами.
- **Высота боковых стенок шкафа, в который вы намерены встроить варочную поверхность, не должна превышать высоту варочной поверхности.**
- **Старайтесь не устанавливать прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов например, занавески, кухонные полотенца и т.д. .**
- **Прибор должен быть обязательно отключен от электросети перед какими-либо работами. Если для проведения каких-либо работ электрическое подключение необходимо, обязательно соблюдайте все меры предосторожности.**

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ИЗЛОЖЕННЫХ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ, ИЛИ ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ.**

## Подключение к источнику газа

Выбирайте жесткие соединения или используйте гибкую трубку из нержавеющей стали в соответствии с существующими правилами.

При использовании гибких металлических трубок внимательно следите за тем, чтобы они не вступали в контакт с подвижными частями и не были пережаты. Это также касается варочной поверхности, совмещенной с духовым шкафом.

Важная информация – чтобы прибор работал как следует, не расходовал энергию впустую и долго служил вам, потребляемое им напряжение должно соответствовать рекомендованным значениям.

Регулируемое соединение с входной трубкой осуществляется при помощи гайки с резьбой G1 2".

Между элементами соединения следует установить прокладку, как показано на рис. 1. Без усилия закрутите детали, наладьте соединение в нужном направлении и затяните всю конструкцию.

**Важная информация** – после того как будет осуществлено подключение, следует обязательно провести тест на герметичность варочной поверхности и всей установки. Тест проводится с помощью мыльного раствора, **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛАМЯ**

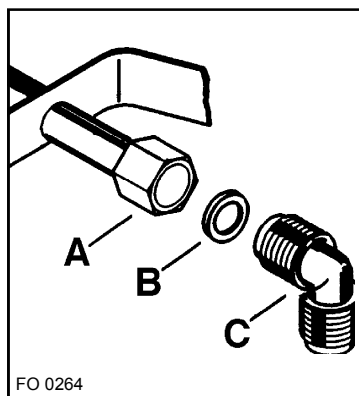


Рис. 1

- A) Входная труба с гайкой
- B) Прокладка
- C) Уголок

## Встраивание

Данная варочная поверхность может быть установлена во встроенный кухонный шкаф глубиной 550-600 мм. Размеры варочной поверхности указаны на рис. 2.

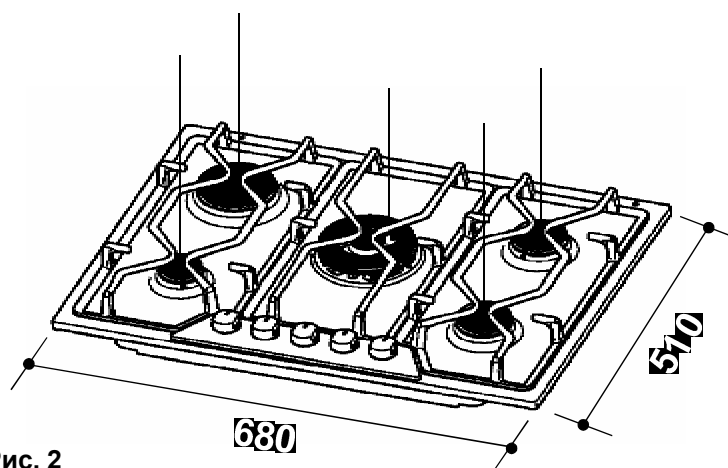


Рис. 2

А Дополнительная горелка  
Средняя горелка

Большая горелка  
Горелка с тройным рассекателем

## Установка и сборка

Данная варочная поверхность может быть установлена в кухонный шкаф, имеющий нишу для установки с размерами, указанными на рис. 3.

Край ниши должен находиться на расстоянии, как минимум, 55 мм от задней стенки.

Если у шкафа есть боковые стенки или рядом с варочной поверхностью располагается боковая стенка кухонной мебели, то края ниши должны быть расположены на расстоянии, как минимум 150 мм, как показано на рис. 3.

Встраивание варочной поверхности осуществляется следующим образом:

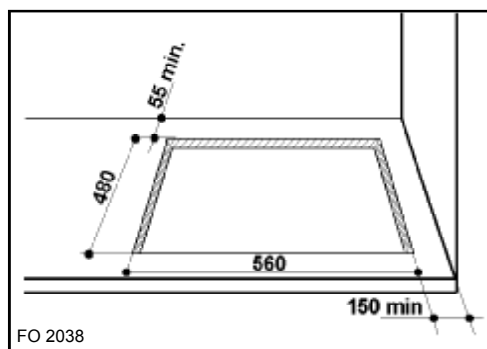
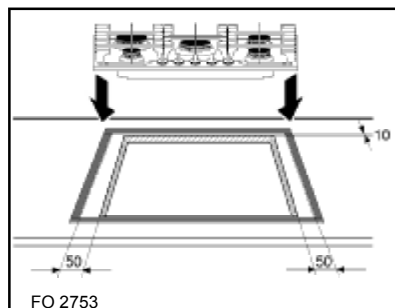


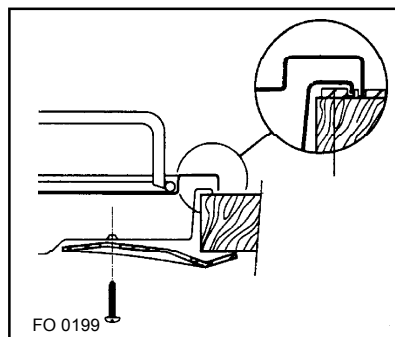
Рис. 3

- Расположите уплотнение, которое входит в комплект варочной поверхности, по краям ниши: наклейте точно по переднему и заднему краю и на расстоянии 50 мм от боковых сторон, как показано на рис. 4. Имейте в виду, что уплотнение должно быть наклеено встык, а не внахлест.
- Вставьте варочную поверхность в нишу строго по центру.
- Зафиксируйте варочную поверхность винтами (рис. 5). При ввинчивании винтов уплотнение может выступить за край, эти излишки легко удаляются.

Края варочной поверхности образуют двойное уплотнение, гарантирующее полную защиту от просачивания жидкости под поверхность.



**Рис. 4**

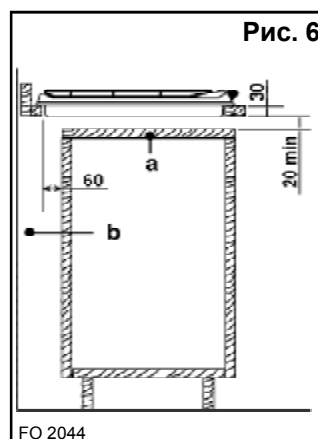


**уплотнение**

**Рис.**

## Кухонный шкаф с дверью

Кухонный шкаф должен быть тщательно подготовлен к установке варочной поверхности. Между шкафом и дном варочной поверхности не должно быть контакта, так как во время работы дно варочной поверхности сильно нагревается. Мы рекомендуем решение, показанное на рис. 6. Панель, установленная под варочную поверхность, должна легко выниматься и открывать доступ к варочной поверхности в случае необходимости технического вмешательства.



## Кухонный шкаф с духовкой

Размеры ниши для установки варочной поверхности указаны на рис. 7-8. Ниша должна быть оборудована держателями для обеспечения постоянного поступления воздуха. Чтобы прибор не перегревался, встраивание должно осуществляться, как показано на рис. 9-10.

Подключение варочной поверхности и духового шкафа к электросети должно осуществляться независимо друг от друга, как из соображений безопасности, так и для того, чтобы духовой шкаф можно было легко вынуть из кухонного шкафа.

Навесные кухонные шкафы или вытяжной вентилятор должны быть размещены на расстоянии как минимум 650 мм над варочной поверхностью.

- А) Съёмная панель
- В) Пространство, которое может понадобиться для подключения

Рис. 7

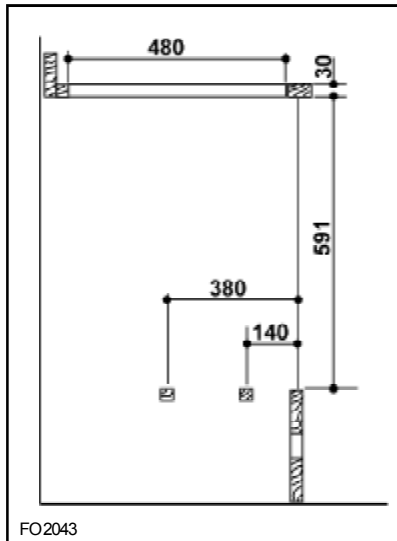


Рис. 8

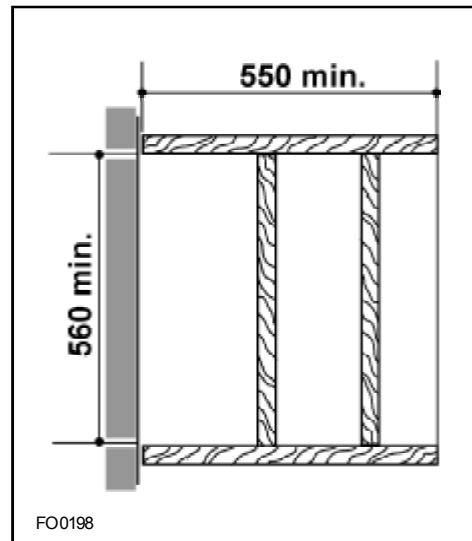


Рис. 9

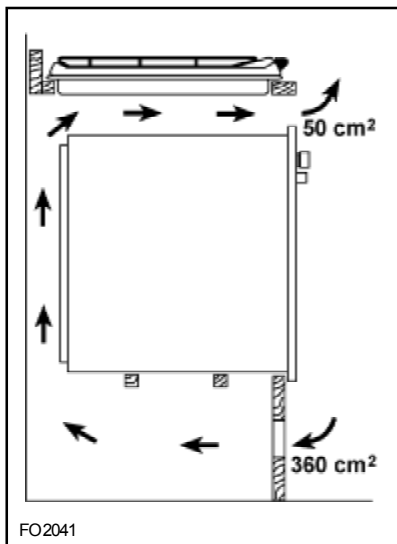
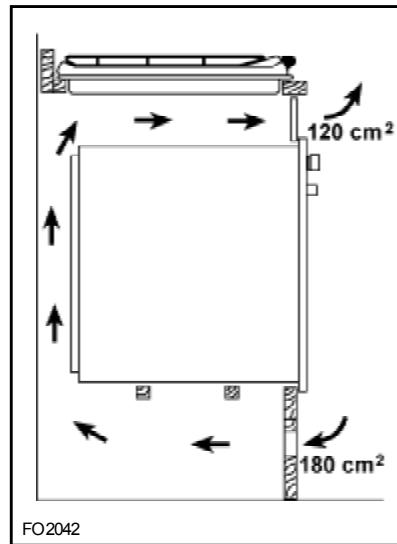


Рис. 10



## Подключение к электросети

Прибор предназначен для подключения к однофазному источнику тока 230 В. Подключение должно осуществляться в соответствии с действующими правилами. Перед подключением прибора:

- 1) Удостоверьтесь, что электросеть и основной предохранитель способны выдержать нагрузку (см. техническую табличку).
- 2) Проверьте, осуществлено ли заземление сети в соответствии с существующими правилами.
- 3) Проверьте, что после встраивания варочной поверхности в шкаф имеется доступ к розетке или двухполюсному переключателю, которые используются для подключения к электросети.

Прибор имеет кабель питания. Он должен быть оснащен подходящей вилкой, способной вынести нагрузку, указанную в технической табличке. Вилка вставляется в соответствующую розетку. При подключении прибора непосредственно к электрической системе, между прибором и источником электричества необходимо установить двухполюсный переключатель, соответствующий указанной нагрузке, с минимальным расстоянием 3 мм между контактами переключателя. Установка переключателя осуществляется с соблюдением существующих правил.

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы ни одна из его частей не была подвержена нагреву выше 90 С.

Провод кабеля питания в коричневой оплетке (подключенный в клеммной колодке к контакту с обозначением "L") всегда должен быть подключен к фазе электросети.

## Замена кабеля питания

Для замены кабеля питания требуется специальное оборудование.

В случае необходимости такой замены следует использовать только кабель типа H05 V2V2-F. Кабель должен быть рассчитан на мощность подключения прибора и рабочую температуру.

Провод заземления в желто-зеленой оплетке должен быть примерно на 2 см длиннее других проводов.

Чтобы открыть клеммную колодку и получить доступ к контактам, сделайте следующее:

- Вставьте конец отвертки в выступающую часть клеммной колодки;
- Приложите небольшое усилие и приподнимите крышку (рис. 11).

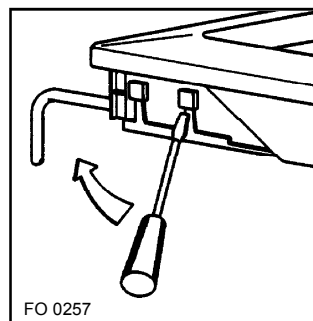
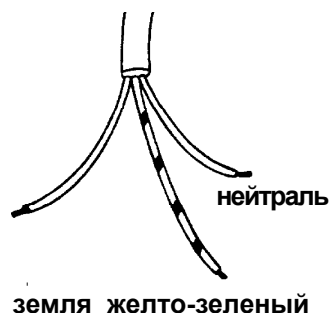


Рис. 11

## Регулировка для различных типов газа

### Замена инжекторов

- Снимите решетки горелок.
- Снимите крышки и рассекатели горелок.
- Торцовым ключом на 7 отвинтите и снимите инжекторы (рис. 12) и замените их новыми, подходящими под тип используемого газа (см. таблицы – стр. 27).
- Установите на место все снятые детали, выполняя действия в обратном порядке.
- Если вы произвели настройку на другой тип газа, замените табличку с техническими данными, находящуюся рядом с трубой подачи газа, табличкой с указанием соответствующего типа газа. Такая табличка имеется в упаковке с новыми инжекторами.

Если давление подаваемого газа отличается от давления, на которое рассчитан прибор, или непостоянно, то в соответствии с действующими правилами на трубе подачи газа следует установить регулятор давления.

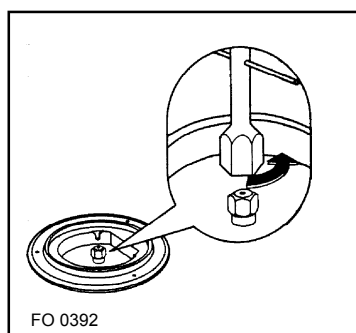


Рис. 12

### Настройка минимального уровня

Для настройки минимального уровня горелок поступайте следующим образом:

- Зажгите горелку.
- Поверните регулятор в положение минимальной подачи газа.
- Снимите ручку регулятора.
- Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (рис. 13). При переходе от природного газа к балонному затяните этот винт, поворачивая его по часовой стрелке до тех пор, пока не получите ровное слабое пламя.
- Убедитесь в том, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора из положения максимального расхода газа в положение минимального расхода.

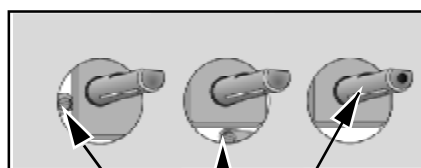


Рис. 13

Винты обводных клапанов

Эту процедуру легко выполнить, даже когда варочная поверхность встроена в столешницу.