



Thinking of you
Electrolux



EGT7353

CS VARNÁ DESKA	NÁVOD K POUŽITÍ	2
FR TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	17
RU ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	34
SK VARNÝ PANEL	NÁVOD NA POUŽIVANIE	51
TR OCAK	KULLANMA KILAVUZU	66
UK ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	ІНСТРУКЦІЯ	81

СОДЕРЖАНИЕ

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	35
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	38
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	39
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	41
УХОД И ОЧИСТКА	42
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	44
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	45
УСТАНОВКА	47
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	50

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **CZ** **FR** **RU** **SK** **TR** **UA**



ВНИМАНИЕ!

Данные инструкции действительны только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета.



Для собственной безопасности и правильной эксплуатации машины перед ее установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящие инструкции вместе с машиной, даже если передаете или продаете ее. Пользователи должны хорошо знать, как работает машина, и правила безопасности при ее эксплуатации.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Лица (включая детей) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не должны пользоваться данным прибором. Они должны находиться под присмотром или получать инструкции от лица, ответственного за их безопасность.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- Данным прибором могут пользоваться только взрослые. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей к прибору во время и после его работы, пока он не остынет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и защитную пленку варочной панели из нержавеющей стали (если это указание применимо к данному прибору). Не удаляйте

табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.

- После каждого использования выключайте конфорки.
- Во время работы и после нее горелки и прилегающие к ним части сильно нагреваются. Не кладите столовые приборы или крышки кастрюль на варочную панель. Посуда может опрокинуться, а ее содержимое вытечь. Существует опасность получения ожогов.
- Горячий жир и растительные масла очень быстро воспламеняются. Существует опасность пожара.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Не допускайте попадания жидкостей в отверстия верхней части варочной панели в результате их перелива.
- Не используйте варочную панель без посуды.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.

- Используйте только посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Не используйте сковородки, диаметр дна которых меньше размера горелки. Пламя может нагревать ручку сковородки. См. таблицы, находящиеся в Главе «Полезные советы».
- Нельзя ставить кухонную посуду на панель управления прибора.
- Следите, чтобы посуда не выступала за край варочной панели и стояла на центре конфорки. Это позволит избежать ненужного риска.
- Не используйте неустойчивую кухонную посуду и посуду с поврежденным дном. Су-

ществует опасность опрокидывания и возникновения несчастного случая.

- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к розеткам, расположенными на близком от него расстоянии. Не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.

УСТАНОВКА

- **Перед установкой обязательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Изготовитель не несет ответственность за причинение любых травм людям и домашним животным или за повреждение имущества, возникших в результате несоблюдения этих требований.**
- **Установка и подключение прибора к электрической и газовой сети, настройка и обслуживание должны проводиться только квалифицированным специалистом, чтобы исключить опасность повреждения прибора или получения травм.**
- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.
- Встраиваемые приборы можно эксплуатировать лишь после их установки в мебель и на рабочие поверхности, отвечающие требованиям соответствующих стандартов.
- Не устанавливайте варочную панель над бытовыми приборами, если инструкции по их установке запрещают подобную установку.
- Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.
- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Выдерживайте допустимые минимальные зазоры между соседними приборами.
- Обеспечьте защиту от поражения электрическим током; например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитной панели непосредственно под прибором.
- Поверхности срезов в столешнице необходимо защитить от воздействия влаги соответствующим герметиком.
- Стык электроприбора и столешницы должен быть полностью и без зазоров заполнен соответствующим герметиком.
- Защитите нижнюю часть прибора от воздействия пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.
- Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. Открывающиеся двери или окна могут сбить с варочной панели горячую посуду.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (типу газа и давлению в сети). Параметры настроек данного прибора указаны на табличке с техническими характеристиками, которая находится рядом с трубой подвода газа.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.
- **При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).**
- **При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).**

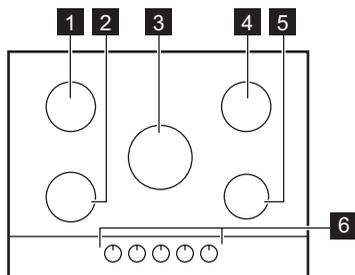
- Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети. Существует опасность поражения электрическим током.
- **Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.**
- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Несоответствие, а также неплотное прилегание вилки и розетки, может привести к перегреву контактов.
- Подсоединение к клеммам должно производиться квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого кабеля.
- Используйте соответствующий сетевой кабель; для замены поврежденного сетевого кабеля используйте кабель, подходящий по характеристикам. Обратитесь в местный сервисный центр.
- Прибор должен быть подключен через устройство, позволяющее отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.
- Если фиксирующий кронштейн расположен рядом с клеммным блоком, убедитесь в том, что соединительный кабель не находится в контакте с краем кронштейна.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Расплющите наружные газовые трубы, если они имеются.
 - По поводу утилизации прибора обратитесь в местную авторизованную службу.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Горелка с тройным рассекателем
- 4** Горелка для ускоренного приготовления
- 5** Вспомогательная горелка
- 6** Ручки управления

РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ

Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ
	положение розжига / максимальной подачи газа
	минимальная подача газа

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ



ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем



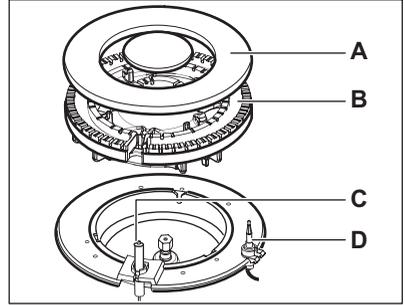
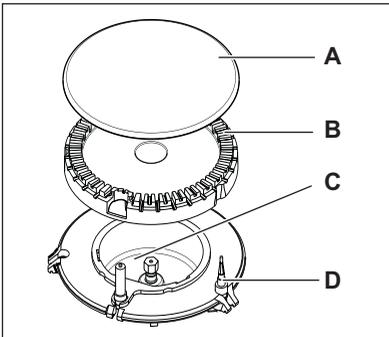
Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума (☆ ⬆) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы терморпара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- A) Крышка горелки
- B) Рассекатель горелки
- C) Свеча зажигания
- D) Термопара



ВНИМАНИЕ!

Не удерживайте ручку управления нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



При отсутствии электропитания можно зажигать горелку без помощи электроподжига; для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Используйте посуду, диаметр дна которой подходит по размеру к используемой горелке.

Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края конфорки.

Горелка	Диаметры посуды
С тройным рассекателем	180 - 260 мм
Для ускоренного приготовления (задняя левая)	120 - 220 мм
Для ускоренного приготовления (задняя правая)	120 - 220 мм
Для ускоренного приготовления (передняя левая)	120 - 180 мм
Вспомогательная	80 - 180 мм



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на газовые конфорки глиняную или керамическую посуду, а также пластины для гриля и тостов.



ВНИМАНИЕ!

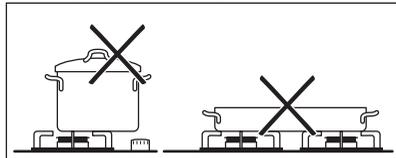
Не накрывайте варочную панель алюминиевой фольгой для защиты от брызг во время приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Нельзя ставить посуду на панель управления. Пламя может нагреть панель управления.

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру – таким образом снижается расход газа и достигается максимальная устойчивость.

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может привести к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.



ВНИМАНИЕ!

Не рекомендуется использование рассекателей пламени.



ВНИМАНИЕ!

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть. Перед проведением технического обслуживания или чисткой прибора отсоедините его от сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

Чистка прибора струей пара или очистителем высокого давления запрещена из соображений безопасности.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте абразивные средства, металлические мочалки или средства на основе кислот. Это может привести к повреждению прибора.



Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу прибора.

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
 - Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.
 - Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.
 - Подставки для посуды **нельзя** мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их **вручную**.
 - При мойке подставок вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
 - Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
 - Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

Для обеспечения правильного положения подставок для посуды они устанавливаются на металлические штырьки, расположенные с боковых сторон варочной панели. Для большего удобства чистки подставки для посуды можно снять. Поднимайте подставки для посуды, держа их в горизонтальном положении, как показано на рисунке 2.



Старайтесь не поднимать подставки для посуды под углом к поверхности варочной панели, т.к. это может создать сильное изгибающее усилие на металлических штифтах. При этом они могут быть повреждены или отломлены.

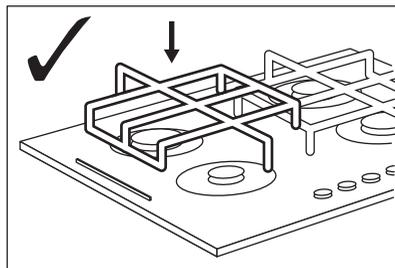
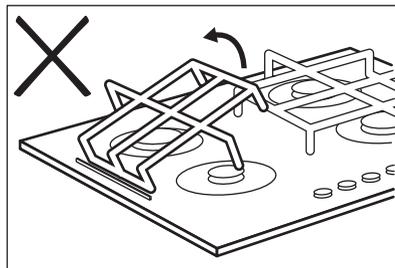
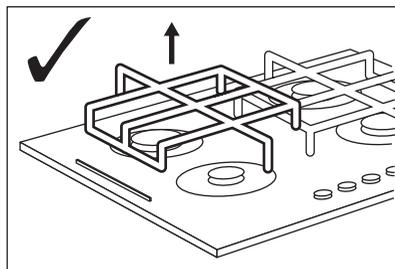


Рис. 2

Удаление загрязнений:

1. – Удалить немедленно: расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и

пищевые продукты, содержащие сахар.

- **Выключите устройство и дайте ему остыть**, прежде, чем очищать от: известковых отложений, водяных разводов, пятен жира, блестящих обесцвеченных пятен. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.
- 2. Чистить прибор следует влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- 3. По окончании очистки **насухо вытрите прибор чистой тканью**.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для чистки поверхности стекла, а также пространства между ободком конфорки и рамой (если применимо).



ВНИМАНИЕ!

Не передвигайте кухонную посуду по стеклу, так как это может привести к появлению царапин на его поверхности. Не допускайте падения на стекло твердых или острых предметов, а также ударов по краю варочной панели.

ОЧИСТКА СВЕЧИ ЗАЖИГАНИЯ

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически обращайтесь в местный авторизованный сервисный центр для проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если таковым оборудована ваша варочная панель.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При розжиге газа отсутствует искра	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствует электропитание 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в том, что прибор подключен к электросети и электроэнергия подается. Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
	<ul style="list-style-type: none"> Крышка и рассекатель горелки установлены неровно 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что крышка и рассекатель горелки установлены правильно.
Пламя гаснет сразу после розжига	<ul style="list-style-type: none"> Термопара недостаточно нагрелась 	<ul style="list-style-type: none"> После появления пламени удерживайте ручку нажатой около 5 секунд.
Газ неравномерно горит по окружности горелки	<ul style="list-style-type: none"> Рассекатель горелки засорен остатками пищи 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.



Если прибор эксплуатировался неправильно или установка была выполнена не сертифицированным специалистом, посещение техника сервисного центра или поставщика может оказаться платным даже во время гарантийного срока.

Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие дан-

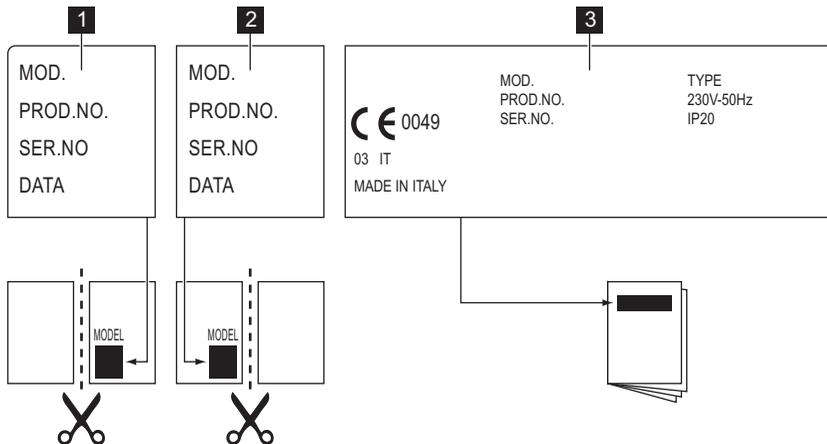
ные. Они приведены на табличке с техническими данными.

- Название модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S.N.)

Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

НАКЛЕЙКИ, ВЛОЖЕННЫЕ В ПАКЕТ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- 1** Приклеить на гарантийный талон и отправить
- 2** Приклеить на гарантийный талон и сохранить

- 3** Приклеить на инструкцию по эксплуатации

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	680 мм
Длина:	510 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

Тепловая мощность

Горелка с тройным рассекателем:	3.8 кВт
Горелка для ускоренного приготовления:	1.9 кВт
Вспомогательная горелка:	1.0 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 20 мбар = 10.5 кВт G30 (3B/P) 30/30 мбар = 763 г/час G20 (2H) 13 мбар = 6.6 кВт

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Для ускоренного приготовления	32
С тройным рассекателем	56

Газовые горелки

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩ- НОСТЬ	ПОНИЖЕН- НАЯ МОЩ- НОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ			
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) G30/ G31 (3В/Р) 30/30 мбар	
			инжектор 1/100 мм	м³/час	инжектор 1/100 мм	г/час
Вспомога- тельная	1.0	0.33	70	0.095	50	73
Ускорен- ного приготов- ления	1.9	0.45	96	0.181	71	138
С трой- ным рас- секателем	3.8	1.4	146	0.362	98	276

Газовые горелки G20 13 мбар - только для России

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	СНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 13 мбар	
			инж. 1/100 мм	м³/час
Вспомогатель- ная	0.9	0.33	80	0.095
Ускоренного приготовления	1.4	0.45	105	0.148
С тройным рас- секателем	2.9	1.4	147	0.307

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

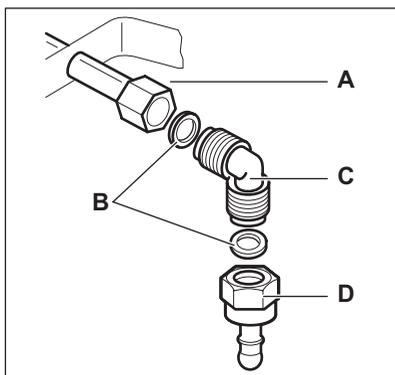
Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие же меры предосторожности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.



Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2 дюйма. Закрутите все детали, не затягивая их, поверните колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.



- A) Вывод трубы с гайкой
- B) Прокладка (дополнительная прокладка входит в комплекты поставок только для Словении и Турции)
- C) Коленчатая труба
- D) Держатель резиновой трубы для сжиженного газа (только для Словении и Турции)

Сжиженный газ: используйте резиновый трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. **Запрещается использовать пламя!**

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ

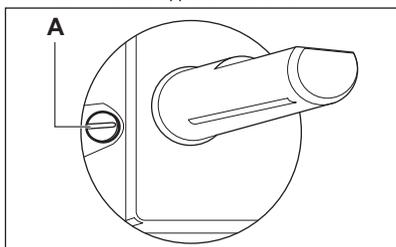
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПЛАМЕНИ

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



А) Винт регулировки минимума

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар²⁾) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переоборудовании со сжиженного газа на природный газ G20 с давлением 20 мбар выверните винт обводного клапана обратно примерно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании с природного газа G20 20 мбар на природный газ с давлением 13 мбар²⁾ выверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4 оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).
- При переходе со сжиженного на природный газ G20 с давлением 13 мбар²⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота (1 оборот для горелки с тройным рассекателем).
- При переоборудовании с природного газа G20 13 мбар²⁾ на природный газ G20 с давлением 20 мбар заверните винт обводного клапана обратно приблизительно на 1/4

²⁾ только для России

оборота (1/2 оборота для горелки с тройным рассекателем).



ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

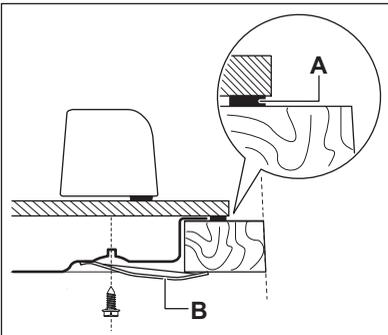
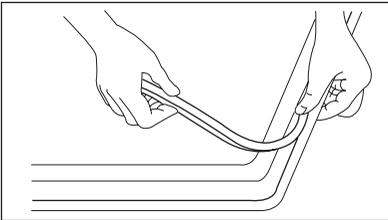
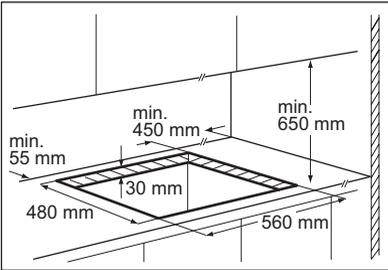
- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевая кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.
- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.
- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен

быть подсоединен к клеммной колодке с буквой «N». Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L») всегда должен соединяться с фазой сети.

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

ВСТРАИВАНИЕ

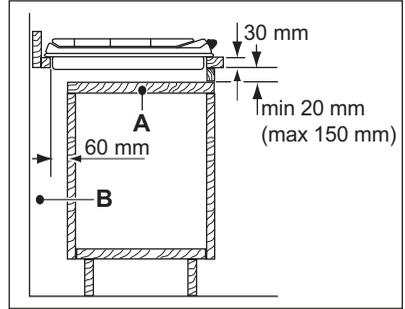


- A) идущая в комплекте герметизирующая прокладка
- B) идущие в комплекте крепежные скобы

ВОЗМОЖНОСТИ ВСТРАИВАНИЯ

Кухонный шкаф с дверцей

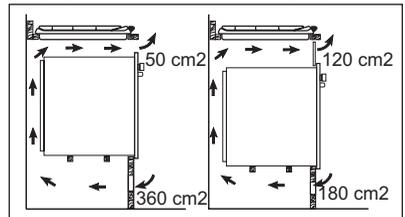
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- A) Съемная панель
- B) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены отдельно.



ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

