



Важная информация по безопасности

Эти рекомендации приведены в интересах вашей безопасности. Обязательно внимательно прочитайте их перед установкой и использованием прибора.

При эксплуатации

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в быту и только для личного хозяйства. Прибор не следует использовать для других целей.
- По соображениям гигиены и безопасности варочную поверхность следует содержать в чистоте. Отложения жира или другие остатки пищи могут привести к воспламенению.
- Если прибором не пользуются, все регуляторы должны находиться в выключенном положении.

При установке

- Все работы по установке прибора должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами и нормами.
- **Опасно** вносить любые изменения в конструкцию прибора.
- При подключении к электросети любых электрических приборов вблизи варочной поверхности, следите за тем, чтобы электрический кабель не находился слишком близко к нагревающимся частям прибора.
- При обнаружении неисправности в приборе, отключите его от сети.
- Перед выполнением любых работ по уходу и очистке обязательно отключите прибор от электросети.
- Вокруг прибора должна быть обеспечена надлежащая вентиляция. Плохое снабжение свежим воздухом приведет к недостатку кислорода.
- Убедитесь в том, что тип и давление газа в месте подключения соответствуют характеристикам, указанным на табличке с техническими данными прибора, расположенной рядом с отводом трубы для подключения газа.
- **При использовании газовых приборов выделяется тепло и влага. Следите за тем, чтобы к прибору был обеспечен постоянный приток свежего воздуха. Для этого следите за чистотой вентиляционных отверстий помещения или установите надплитный вытяжной вентилятор.**
- **В случае длительного или интенсивного использования прибора обеспечьте более эффективную вентиляцию, открыв окно или переключив надплитный вентилятор в более интенсивный режим.**

- После полной распаковки прибора убедитесь в том, что прибор не поврежден и что кабель питания в хорошем состоянии. В случае обнаружения повреждений немедленно обратитесь к поставщику.
- **При невыполнении указанных мер безопасности изготовитель снимает с себя всю ответственность.**

Безопасность детей

- Прибор предназначен для использования взрослыми, дети могут пользоваться прибором только под присмотром. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться до регуляторов прибора и играть с ним или вблизи него.
- При использовании прибора некоторые его части могут сильно нагреваться. Держите детей вдали от прибора, пока он не остынет.

Обслуживание

- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор сами. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным неисправностям прибора. Обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (см. отдельный список сервисных центров). При ремонте должны использоваться оригинальные запасные части.



Защита окружающей среды

- После установки прибора, пожалуйста, утилизируйте упаковку в соответствии с действующими правилами по безопасности и защите окружающей среды.
- При утилизации старого прибора выведите его из строя, отрезав кабель питания.

Содержание

Для пользователя

Важная информация по безопасности	12
Инструкции для пользователя	14
Уход и очистка	15
Сервис и оригинальные запасные части	16

Для установщика

Инструкции для установщика	17
Технические данные	17
Инструкции по установке	18
Электрическое подключение	19
Регулировка для различных типов газа	20
Встраивание	22

CE Данный прибор соответствует следующим директивам и их последующим изменениям ЕЭС:

73/23-90/683 (Директива по низкому напряжению)


89-336 (Директива по электромагнитной совместимости)

93/68 (Общие директивы)

90/396 (Директива для газовых приборов)

и их последующим поправкам.



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

Важно чтобы данная инструкция по эксплуатации всегда хранилась вместе с прибором и ее можно было использовать для справок. Если вы продаете прибор, передаете его другому лицу или оставляете на старом месте при переезде, не забудьте передать эту инструкцию новым пользователям, чтобы они могли ознакомиться с работой прибора и правилами по технике безопасности.

Символы, используемые в инструкции

Следующие символы помогут вам ориентироваться в тексте инструкции:



Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



Советы и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298 – 47100 FORLI' (Италия)

Инструкции для пользователя

Регуляторы управления конфорками

Регуляторы управления конфорками расположены в правой части варочной поверхности. Символы на регуляторах означают следующее:

- подача газа отключена
- ☆ 🔥 максимальная подача газа
- 🔥 минимальная подача газа

Зажигание конфорок

i Конфорка зажигается легче, если на нее еще не установлена посуда.

Нажмите соответствующий регулятор конфорки и поверните его против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа (☆ 🔥).

После зажигания пламени подержите регулятор нажатым еще примерно 5 секунд, чтобы термопара (рис. 1) прогрелась и защитное устройство отключилось, иначе пламя погаснет, как только вы отпустите регулятор. Затем проверьте равномерность пламени и отрегулируйте нужный уровень.

Если вы не можете зажечь пламя после нескольких попыток, проверьте правильно ли лежит крышка конфорки (рис. 1, А).

Чтобы выключить пламя, поверните регулятор в положение ●.

- **Всегда выключайте конфорку до того, как снять с нее сковороду или кастрюлю.**

Правильная эксплуатация прибора

! Если вы используете кастрюлю меньшего размера, чем рекомендовано для данной конфорки, пламя будет выбиваться из-под дна посуды и охватывать ее, что может привести к нагреванию ручки.

Внимательно следите за приготовлением блюд с использованием растительного масла или животного жира (например, когда вы что-нибудь жарите), поскольку при перегревании жир может воспламениться.

Также рекомендуется убавлять огонь, как только жидкость в посуде закипит, чтобы только поддерживать слабое кипение.

i Если регуляторы на панели управления стали плохо поворачиваться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

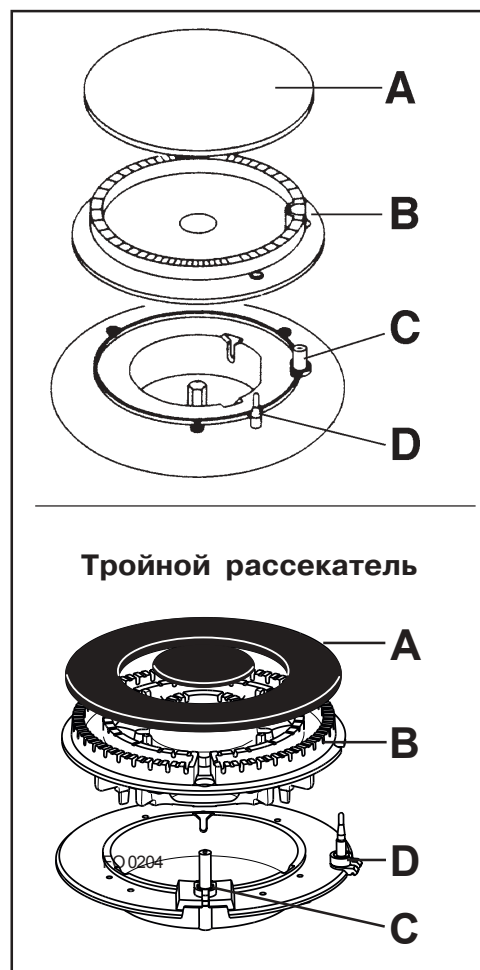


Рис. 1

- А - Крышка конфорки
- В - Рассекатель
- С - Элемент электроподжига
- Д - Термопара

Конфорка	мин. диаметр	макс. диаметр
Сверхбыстрая горелка (тройной рассекатель)	180 мм	260 мм
Большая (быстрый нагрев)	180 мм	260 мм
Средняя (средняя нагрев)	120 мм	220 мм
Маленькая (медленный нагрев)	80 мм	160 мм

Уход и очистка



Перед проведением любых операций по очистке и уходу **отключайте** прибор от электросети.

Варочная поверхность

Регулярно протирайте верхнюю часть варочной поверхности с помощью мягкой ткани, смоченной в теплом растворе жидкого моющего средства. Не используйте следующее:

- хозяйственные моющие средства и отбеливатели;
- мочалки с пропиткой, не подходящие для посуды с антипригарным покрытием;
- металлические мочалки;
- средства для чистки сантехники.

При сильном загрязнении верхней части варочной поверхности рекомендуется использовать специальные чистящие средства.

Горелки

Крышки и рассекатели горелок можно снять для чистки.

Мойте крышки и рассекатели горелок в горячей мыльной воде, удаляйте пятна мягким пастообразным чистящим средством. Для удаления особо стойких пятен можно осторожно применить губку из тонкой стальной проволоки, хорошо смоченную в мыльной воде.

После мытья насухо протрите горелки мягкой тканью.

Чугунные решетки для конфорок

Варочная поверхность оборудована чугунными решетками для конфорок.

Соблюдайте осторожность при демонтаже решеток. Они довольно тяжелые и при падении могут повредить варочную поверхность или вашу кухонную мебель.

Чтобы чугунные решетки были установлены правильно, они насаживаются на специальные крепления в задней части варочной поверхности. При демонтаже решеток поднимайте их вверх так, как показано на рис. 2. Никогда не поворачивайте решетки в креплениях, так как это может повредить крепления.

Вымойте решетки в горячей мыльной воде. При необходимости, вы можете, соблюдая осторожность, использовать чистящую пасту или губку из стальной проволоки с мыльной пропиткой.

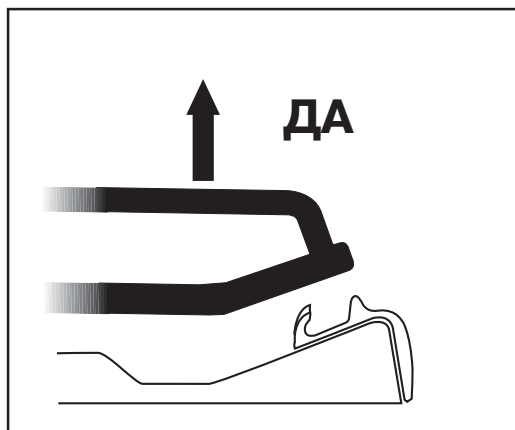
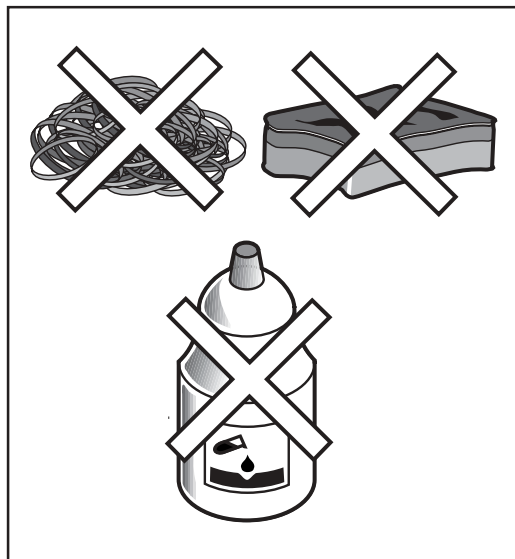


Рис. 2

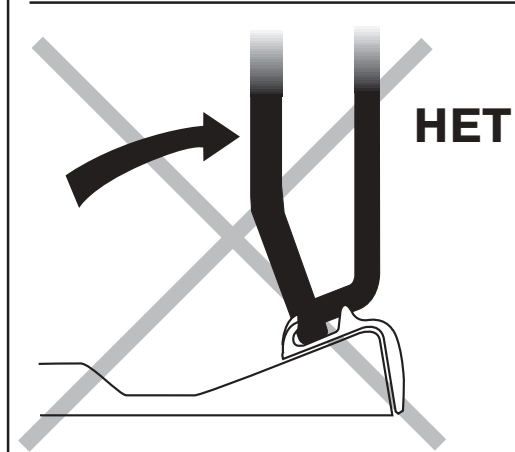


Рис. 3

Электрический поджиг осуществляется с помощью керамической “свечи” и металлического электрода (рис. 1-С). Во избежание затрудненного зажигания конфорок содержите эти детали в чистоте и регулярно проверяйте, что отверстия рассекателей конфорок не заблокированы.

Периодическое техническое обслуживание

Периодически обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр для проверки состояния газовых соединений и регулятора давления газа (если он установлен).

Для обеспечения нормального функционирования варочной поверхности и ее безопасности необходимо проводить периодическую смазку газовых кранов.

Периодическая смазка кранов должна проводиться квалифицированным персоналом, к которому следует обращаться также и в случае неисправности прибора.

Сервис и оригинальные запасные части

Ваш прибор на заводе-изготовителе был протестирован и изучен многими специалистами и экспертами с целью обеспечить вам наилучшие результаты его работы.

Любые ремонтные работы должны выполняться с большой осторожностью и вниманием. Поэтому мы рекомендуем вам для решения любых проблем обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр.

Опишите свою проблему, укажите название модели (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. №**) и серийный номер (**Ser. №**) изделия, указанные на табличке с техническими данными.

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем и обозначенные данным символом, имеются только в авторизованных сервисных центрах.



Инструкции для установщика

Технические данные

Искровой промежуток фиксированный

Сверхбыстрая горелка

(тройной рассекатель)

Мощность 4,0 кВт

Большая горелка (быстрый нагрев)

Мощность 2,8 кВт

Средняя горелка (средний нагрев)

Мощность 2,0 кВт

Дополнительная горелка (маленькая)

Мощность 1,0 кВт

Класс прибора 3

Категория II2H3+

Подключение газа G 1/2"

Источник газа для прибора

Природный газ G20 - 20 мбар

Электрическое подключение 230 В, 50 Гц

Размеры ниши для встраивания

Ширина: 560 мм

Глубина: 480 мм

Инструкции по установке

- Описанные ниже действия по установке и настройке прибора должны выполняться квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую лицензию Госгортехнадзора.
- Боковые стенки мебели, в которую встраивается варочная поверхность не должны быть выше уровня варочной поверхности.
- Не устанавливайте варочную поверхность вблизи горючих материалов (например, занавесок, висящих кухонных полотенец и пр.).
- Перед проведением любых работ с прибором, его следует отключить от электросети. Если необходимо оставить прибор под напряжением, то следует принять все необходимые меры предосторожности.

Подключение газа

Подключение к газовой магистрали должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами.

Данная варочная поверхность может работать на природном газе с давлением 20 или 13 мбар (с дополнительными форсунками).

Перед установкой убедитесь в том, что номинальное давление газа, указанное на приборе, соответствует давлению в магистрали. При полностью открытых кранах падение давления не должно превышать 5%. Такое падение давления обусловлено следующими параметрами:

- максимальная пропускная способность измерителя,
- диаметр и длина трубы перед измерителем и после измерителя,
- сечение различных газовых труб в разводке,
- диаметр возможных соединений.

Важное примечание:

Для правильной работы прибора, экономного расхода энергии и долгого срока службы необходимо, чтобы рабочее давление находилось в рекомендуемом диапазоне.

Регулируемое соединение с входной трубкой осуществляется при помощи гайки с резьбой G 1/2". Вставьте между элементами соединения прокладку, как показано на рис. 4. Завинтите части соединения, не затягивая их, поверните соединение в нужном направлении, а затем затяните.

Внимание:

После окончания работ по подключению следует обязательно проверить герметичность всех газовых соединений. Используйте для этого мыльную воду, **ни в коем случае не используйте пламя.**

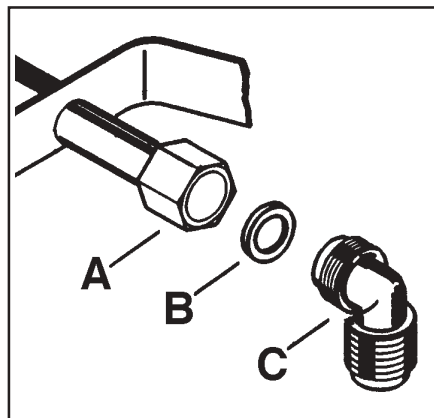


Рис. 4

- A)** Входная труба с гайкой
- B)** Прокладка
- C)** Регулируемое соединение

Электрическое подключение

Прибор рассчитан на работу от сети с напряжением 230 В, 1 фаза, 50 Гц.

Подключение должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами и нормами.

Перед подключением прибора к сети убедитесь в том, что:

1. предохранитель и электросеть рассчитаны на максимальную мощность подключения прибора (см. табличку с техническими данными);
2. электрическая разводка имеет контакт заземления, организованный в соответствии с действующими правилами;
3. после окончания встраивания прибора в кухонную мебель электрическая розетка или двухполюсный прерыватель, используемые для подключения прибора, будут легко доступны.

Прибор поставляется с кабелем питания. Кабель питания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. При подключении вилки к кабелю руководствуйтесь рекомендациями рисунка 4. Вилку кабеля питания следует вставить в соответствующую розетку.

При постоянном подключении прибора к электросети для отключения прибора необходимо установить двухполюсный прерыватель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Прерыватель должен соответствовать подключенной нагрузке.

Кабель питания должен быть проложен так, чтобы ни одна из его частей не была подвержена нагреву выше 90°C.

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

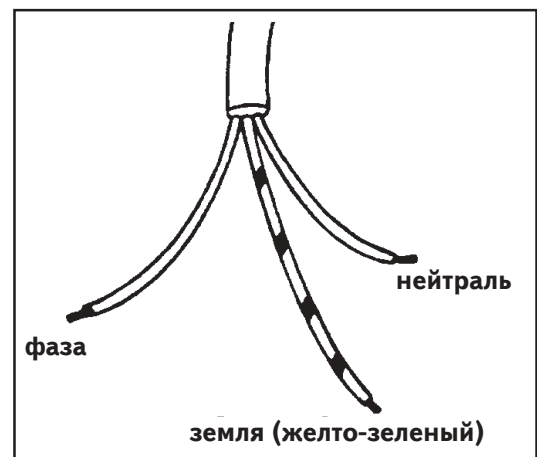


Рис. 5

Замена кабеля питания

Следует использовать только кабель типа H05V2V2-F T90. 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 (рис. 5).

Для того, чтобы открыть клеммную колодку и добраться до клемм, поступайте следующим образом: вставьте кончик отвертки в видимую выступающую часть клеммной колодки.

Слегка надавите и приподнимите ее (рис. 6).

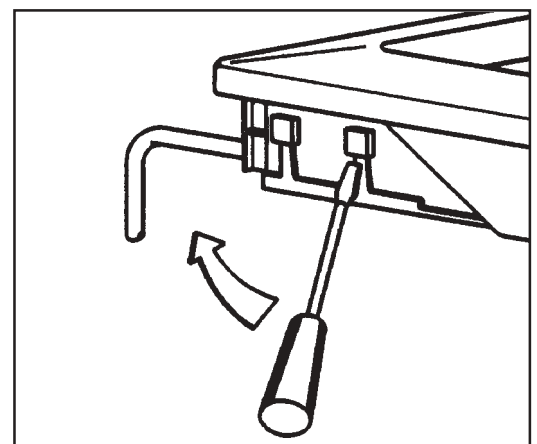


Рис. 6

Регулировка для различных типов газа

Замена форсунок

При поставке варочная поверхность настроена на работу на природном газе с давлением 20 мбар. При необходимости вы можете настроить прибор на другой тип или давление газа с помощью форсунок.

Комплект форсунок для замены вы найдете в комплекте поставки или можете получить у поставщика.

☞ Снимите решетки.

Снимите крышки и рассекатели конфорок.

Торцевым ключом на 7 отвинтите и снимите форсунки (рис. 7), замените их на форсунки, соответствующие используемому типу газа (см. таблицу "форсунки").

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 перед варочной поверхностью следует установить регулятор давления.

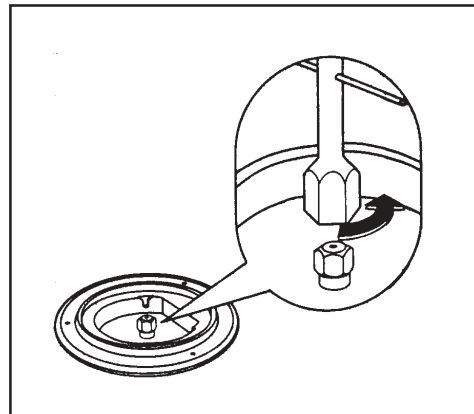


Рис. 7

Регулировка минимального уровня

Для того чтобы отрегулировать минимальный уровень горелок, выполните следующие действия:

☞ Зажгите конфорку.

Поверните регулятор в положение минимальной подачи газа.

Снимите ручку регулятора.

Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта перепускного клапана (возможные варианты расположения винтов перепускных клапанов показаны на рис. 8). При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на сжиженный нефтяной газ (LPG) закрутите регулировочный винт до упора. При переоборудовании панели со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота. При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар открутите обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании панели со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 3/4 оборота.

Убедитесь в том, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора из положения максимального расхода газа в положение минимального расхода.

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

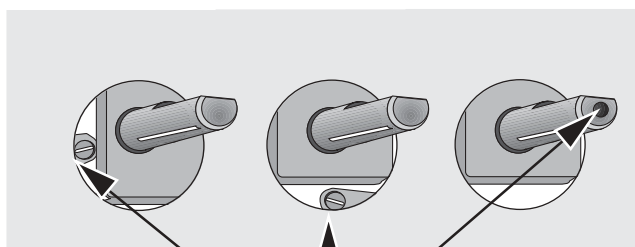


Рис. 8

Винты обводных клапанов

Таблица: форсунки

Конфорка	Природный газ 13 мбар				Природный газ 20 мбар				Сжиженный газ 28-30/37 мбар			
	Форсунки 1/100 мм	м ³ /час	Норм. мощн. кВт	Мин. мощн. кВт	Форсунки 1/100 мм	м ³ /час	Норм. мощн. кВт	Мин. мощн. кВт	Форсунки 1/100 мм	м ³ /час	Норм. мощн. кВт	Мин. мощн. кВт
Маленькая	80	0,085	0,9	0,30	70	0,095	1,0	0,33	50	72	1,0	0,33
Средняя	105	0,186	1,72	0,42	96	0,190	2,0	0,45	71	144	2,0	0,45
Большая	108	0,210	2,13	0,52	113	0,267	2,8	0,65	86	202	2,8	0,65
Сверх-быстрая	147	0,318	3,00	1,20	146	0,381	4,0	1,20	98	288	4,0	1,20

Таблица: диаметры обводных клапанов

Конфорка	Диаметр клапана в 1/100 мм
Маленькая	28
Средняя	32
Большая	40
Сверхбыстрая	56

Встраивание

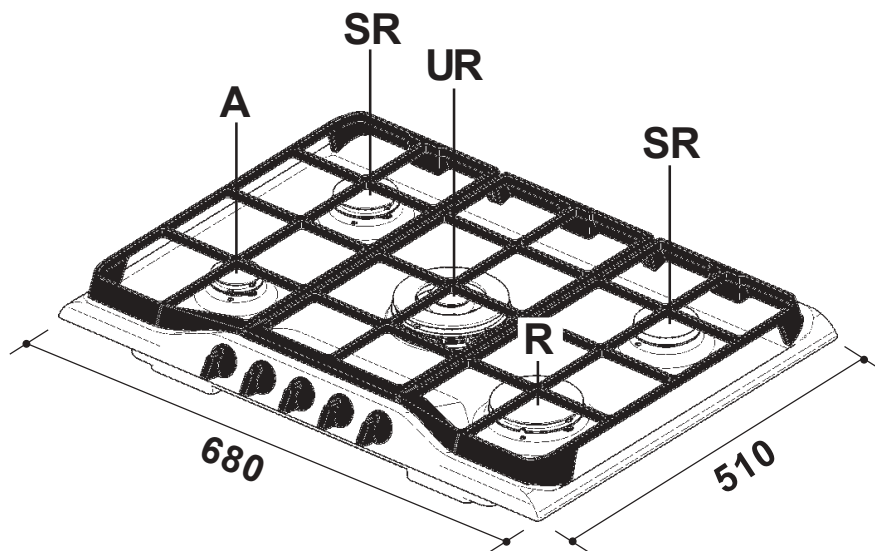


Рис. 9

- A** = дополнительная горелка
- R** = быстрая горелка
- SR** = средняя горелка
- UR** = Сверхбыстрая горелка (тройной рассекатель)

Варочные поверхности такого типа можно установить во встроенный кухонный шкаф глубиной 550-600 мм. Размеры варочных поверхностей указаны на рис. 9.

Установка и сборка

Варочную поверхность можно установить в кухонный шкаф, имеющий нишу для встраивания с размерами, указанными на рис. 10.

Край выреза 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. 10.

Встраивание варочной поверхности осуществляется следующим образом:

- Расположите уплотнители, которые входят в комплект к варочной поверхности, по краям ниши: наклейте точно по переднему и заднему краю и на расстоянии 50 мм от боковых сторон, как показано на рис. 11. Имейте в виду, что уплотнитель должен быть наклеен встык, а не внахлест.
- Установите варочную поверхность в нишу строго по центру.
- Зафиксируйте варочную поверхность винтами (рис. 12). При ввинчивании винтов уплотнитель может выступить за край, эти излишки уплотнителя легко удаляются.

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

Размеры прямоугольной ниши для встраивания варочной поверхности

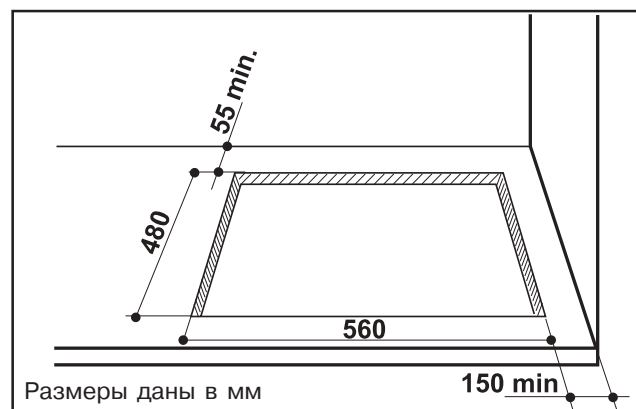


Рис. 10

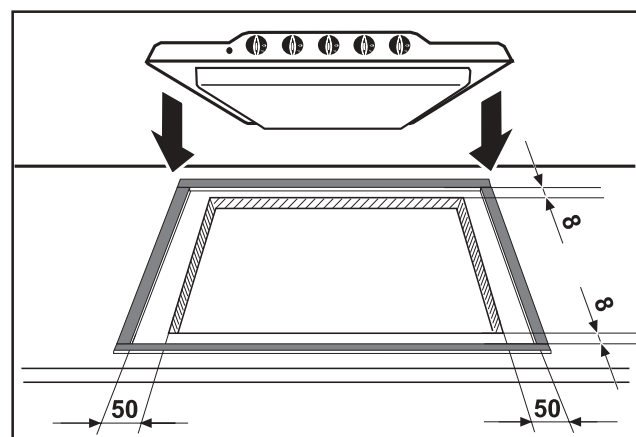


Рис. 11

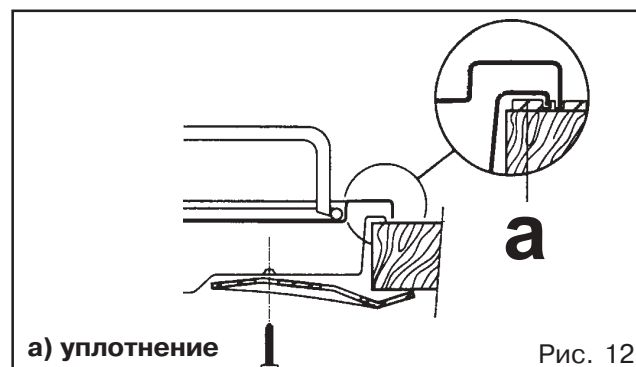


Рис. 12

