



руководство пользователя

Návod k použití

Príručka používateľa



Газовая варочная панель

Plynová varná deska

Plynová varná doska

EHM 6335

We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем.

Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной.

Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами.

Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании.

Удачи!

Оглавление

Указания для пользователя

Важная информация по технике безопасности	5
Описание варочной панели	8
Эксплуатация	9
Чистка и уход	13
Возможные неполадки	15
Обслуживание и оригинальные запасные части	26
Европейская гарантия	27

Указания для установщика

Инженерные технические характеристики	16
Подключение к газовой магистрали	18
Подключение к электросети	20
Переоборудование на другие типы газа	21
Встраивание	22
Возможность встраивания	24

Пояснение к пользованию настоящим руководством

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящего руководства:



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



Данное изделие изготовлено в соответствии со следующими Директивами ЕЕС:

2006/95 ЕЕС - 93/68 ЕЕС

89/336 ЕЕС - 90/396 ЕЕС,

действующие издания.

РУССКИЙ



Важная информация по технике безопасности

Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации изделия.

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Данная инструкция действительна только для стран, обозначенных символами, напечатанными на обложке настоящего буклета и нанесенными на само изделие.

При эксплуатации

- Данная варочная панель предназначена для приготовления пищи только в быту, а не в профессиональных целях. Это означает приготовление пищи, и ни в коем случае панель не должна использоваться ни в каких других целях.
- Внесение каких-либо изменений в конструкцию или характеристики сопряжено с **опасностью**.
- В целях гигиены и безопасности всегда содержите данный прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Не пользуйтесь панелью, если на нее попала вода. При пользовании панелью не касайтесь ее мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте панель без присмотра при приготовлении пищи на масле или жире.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду при приготовлении пищи на варочной панели, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или разливания жидкости из нее можно получить травму.
- Ни в коем случае не ставьте на варочную панель посуду из алюминиевой фольги.
- Тепло может воздействовать на скоропортящиеся пищевые продукты, предметы из пластмассы и аэрозоли, поэтому не следует ставить их на панель или хранить под ней.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным повреждениям изделия. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр. При этом всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи варочной панели, убедитесь, что электрические провода ее не касаются, а также держите их на расстоянии от нагреваемых частей.
- В случае неисправности изделия отключите его от сети электропитания.

Безопасность детей

- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.
- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми и детьми, находящимися под присмотром. Маленьким детям нельзя позволять трогать ручки управления или играть с изделием или вблизи него.
- Доступные детали этого изделия при эксплуатации могут нагреваться. Детей следует держать на расстоянии, пока панель не остынет.
- Дети также могут нанести себе травму, опрокинув с панели сковороду или кастрюлю.

Монтаж, чистка и уход

- Необходимо, чтобы все операции по монтажу выполнялись квалифицированным или компетентным лицом в соответствии с действующими правилами и нормативами страны по эксплуатации такого изделия.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию в месте установки панели. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Убедитесь, что параметры электрической сети и газовой магистрали у Вас дома соответствуют значениям, указанным на табличке технических данных, размещенной вблизи патрубка подачи газа на панели.
- Данное изделие поставляется без устройства для вытяжки и удаления продуктов сгорания. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.
- **Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влажности в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство для механической вытяжки (вытяжной вентилятор).**
- **При интенсивном и продолжительном пользовании варочной панелью может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.**
- Вынув изделие из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в безупречном состоянии сетевого шнура. В противном случае не приступайте к установке изделия, а обратитесь к поставщику.
- Перед проведением технического обслуживания изделия или его чисткой отсоедините его от сети электропитания и подождите, пока оно остынет.
- Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.
- Когда конфорка включена, загорается индикатор остаточного тепла. Детей следует держать в стороне от тех пор, пока она не остынет.
- Никогда не используйте керамическую варочную панель в качестве рабочего стола. Не используйте керамическую панель в качестве подставки под какие-либо предметы.

- Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовой посудой или посудой из алюминиевой фольги, приготавливая пищу на керамической варочной панели, поскольку такая посуда может расплавиться и повредить панель. Но если, тем не менее, случайно произошло что-либо такого рода, расплавленный материал следует как можно быстрее соскрести и стереть остатки, пока панель еще горячая, чтобы не допустить повреждения поверхности. Таким же образом удаляйте расплескавшиеся остатки сахара скребком для керамической поверхности.
- Не пользуйтесь неустойчивой или деформированной посудой при приготовлении пищи на варочной панели, т.к. в случае опрокидывания такой посуды или разливания жидкости из нее можно получить травму.
- Керамическая панель является ударопрочной, но хрупкой! Твердые или острые предметы при падении с высоты на панель могут ее повредить. При появлении царапин или трещин отключите панель от электросети, чтобы не получить удар электротоком, и вызовите специалиста из ближайшего центра обслуживания.
Ни в коем случае не применяйте абразивные губки, прочие абразивные продукты или химические сильнодействующие чистящие средства. Пользуйтесь только чистящими средствами для керамических панелей.
- **Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**

Техническое обслуживание

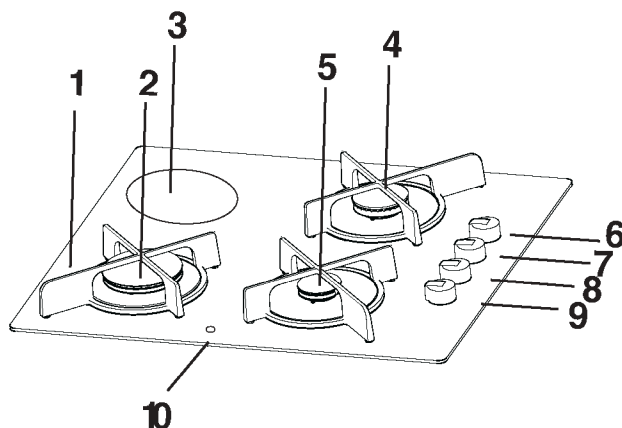
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным повреждениям изделия. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр. При этом всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.



Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к изделию.
- Символ  на изделии или его упаковке указывает, что данное изделие нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Описание варочной панели



1. Варочная панель
2. Быстродействующая горелка
3. Электрическая конфорка
4. Средняя горелка
5. Вспомогательная горелка
6. Ручка управления задней правой горелкой (средней)
7. Ручка управления передней левой горелкой (быстродействующей)
8. Ручка управления передней правой горелкой (вспомогательной)
9. Ручка управления задней левой конфоркой (электрической)
10. Индикатор остаточного тепла

УСТАНОВКА

Установка любого газового прибора должна выполняться квалифицированным лицом, и в соответствии с действующими правилами и нормативами.

Соответствующие инструкции представлены во второй части данного руководства.

Необходимо, чтобы после встраивания панели имелась возможность доступа к ней специалиста на случай ремонта.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо из указанных в настоящем руководстве инструкций по безопасности.

ПРИ УСТАНОВКЕ ПАНЕЛИ

Как только панель установлена, необходимо удалить все защитные материалы, вложенные на предприятии-изготовителе.

Эксплуатация

Горелки



Розжиг горелки:

- Поверните соответствующую ручку против часовой стрелки в крайнее положение и нажмите, чтобы разжечь горелку.
- После появления пламени подержите ручку нажатой около **5 секунд**. Это даст термопаре (рис. 2. поз. D) нагреться и отключить предохранительное устройство, в противном случае подача газа будет прервана. Затем убедитесь в стабильности пламени и отрегулируйте его на нужный уровень.

Если после нескольких попыток разжечь горелку не удастся, проверьте крышку горелки (рис. 1, поз. поз. A) и рассекаватель (рис. 1, поз. B) находятся в правильном положении.

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ■.



При отсутствии электропитания розжиг горелки можно выполнить и без электрического устройства; в этом случае поднесите к горелке огонь, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение.



При подаче электропитания после установки прибора или после его отключения нормальным явлением является автоматическое срабатывание свечи зажигания.

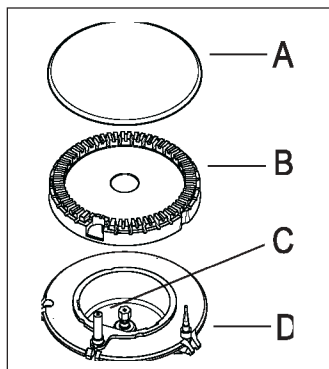


Рис. 1

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

Правильная эксплуатация варочной панели

Для обеспечения максимальной эффективности горелки настоятельно рекомендуется пользоваться только кастрюлями и сковородами с плоским дном, подходящим по размерам к используемой горелке, чтобы пламя не выбивалось из-под дна посуды (см. следующую таблицу).

Горелка	минимальный диаметр	максимальный диаметр
Большая (быстродействующая)	160 мм	260 мм
Средняя (ускоренная)	120 мм	220 мм
Малая (вспомогательная)	80 мм	160 мм

 Как только жидкость в кастрюле начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать жидкость на медленном огне.

 **Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном.**

 **При использовании кастрюли меньшего, чем рекомендованный, размера пламя будет вырываться из под его дна и вызывать перегрев ручки.**

 Тщательно контролируйте приготовление пищи **на масле или жире**, т.к. в случае их перегрева возможно возгорание.

 **Поэтому не рекомендуется продолжительное время готовить пищу с использованием кухонных камней, в керамической посуде или на чугунных плитах. Нельзя также использовать алюминиевую фольгу для защиты варочной поверхности от загрязнений.**

 **Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру - таким образом Вы снизите расход газа.**

 **Не ставьте на решетки неустойчивую или деформированную посуду: т.к. в случае опрокидывания такой посуды или проливания жидкости из нее можно получить травму.**

 Посуда для приготовления пищи не должна находиться в зоне управления прибором.

 Если ручки управления горелками стали поворачиваться с трудом, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Первое приготовление пищи на керамической варочной панели

Перед первым приготовлением пищи поверхность варочной панели следует протереть для удаления остатков производственных материалов.



Протирайте керамическую поверхность и рамку влажной тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства, затем протрите насухо.

Включение электрической конфорки в первый раз



Когда Вы включаете электрическую конфорку в первый раз:

- 1) поставьте на нее кастрюлю, в которой немого воды, такую, чтобы она прикрывала всю поверхность нагрева;
- 2) включите электрическую конфорку на максимальный нагрев приблизительно на 10 мин., пока вода не закипит;
- 3) откройте окно для обеспечения вентиляции кухни;
- 4) после этого дайте конфорке остыть.



В это время электрическая конфорка может немного дымить, и может образоваться неприятный запах. Это - совершенно нормальное явление, вызванное сгоранием остатков производственных материалов.

После выполнения этой операции дайте электрической конфорке остыть, затем протрите ее мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Пользование электрической конфоркой

Для включения той или иной зоны нагрева поверните соответствующую ей ручку управления, установив ее на нужную величину температуры.

Нагрев регулируется 7-позиционным переключателем:

положение 0 - "Выкл";

положение 1: минимальный нагрев,

положение 6: максимальный нагрев.

Индикатор светится, когда электрическая конфорка включена.

Панель оборудована индикатором остаточного нагрева, загорающим, когда она включена. Этот индикатор светится и после ее выключения до тех пор, пока панель не остынет.



Детей следует держать в стороне до тех пор, пока варочная панель не остынет.

Рекомендации по регулировке нагрева представлены в следующей таблице.

Положение	
1	Для того, чтобы растопить масло или шоколад
2	Для приготовления овощей на медленном огне или припущенной рыбы, варки картофеля или супа
3	Приготовление в больших количествах супов или иных блюд
4	Жарение на медленном огне, приготовление подливок
5	Жарение мяса или рыбы на сильном огне
6	Быстрый разогрев воды или жира

Правильная эксплуатация варочной панели

Кастрюли и сковороды

- Диаметр кастрюль и сковород не должен быть меньше диаметра конфорки; предпочтительно, чтобы он не превышал этот диаметр более чем на 10-15 мм. Кухонная посуда должна быть с гладким, плоским дном.
- Дно должно быть чистым. Готовьте при закрытой крышке. Проверяйте, чтобы дно используемой посуды было ровным и неповрежденным; дно с заусенцами или острыми краями может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Чтобы не поцарапать и не повредить керамическую поверхность, посуду с нее следует снимать, приподнимая, а не сдвигая по поверхности. Посуда с алюминиевым или медным дном может оставлять белесые следы, которые удаляются с применением значительных усилий, а иногда вообще не удаляются.

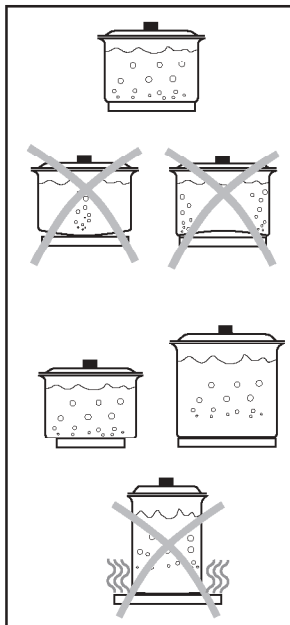
Потребление энергии: Для экономии энергии Вам следует:

- использовать посуду только с гладким, плоским дном;
- устанавливать посуду на конфорки перед их включением;
- по возможности накрывать кастрюли и сковороды крышками;
- выключать конфорки за несколько минут до окончания приготовления, чтобы использовать для его завершения остаточное тепло.
- использовать остаточное тепло конфорок для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов;
- устанавливать сковороды и кастрюли по центру конфорок.



Никогда не используйте керамическую варочную панель в качестве рабочего стола. Не используйте керамическую панель в качестве подставки под какие-либо предметы.

Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовой посудой или посудой из алюминиевой фольги, приготавливая пищу на керамической варочной панели, поскольку такая посуда может расплавиться и повредить панель.



Чистка и уход



Перед выполнением каких-либо операций по чистке панели или по ее техническому обслуживанию следует **ОТКЛЮЧИТЬ** ее от сети электропитания.

Варочную панель лучше всего чистить, пока она еще не остыла, так в этом случае брызги продуктов удалять с нее значительно легче, чем в холодном состоянии.

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

Подставки для посуды

Подставки для посуды снимаются, чтобы можно было легко почистить панель. После чистки проверьте, что подставки как следует встали на место. При этом самая длинная часть подставки должна войти в отверстие в основании горелки, как это показано на рисунке.

Таким образом, подставка будет устойчивой (рис. 2).

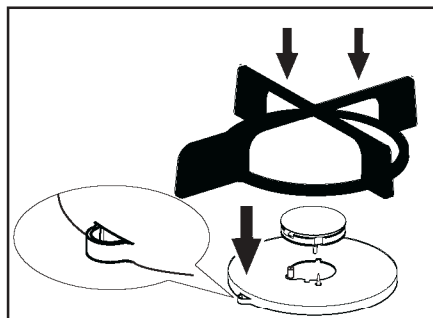


Рис. 2



При установке подставок для посуды на варочную панель будьте осторожны, чтобы не поцарапать ее стеклянную поверхность.



Если Вы моете подставки вручную, будьте внимательны, когда их протираете, так как у них могут быть острые края. При необходимости удаляйте трудноудаляемые загрязнения с помощью чистящей пасты.

Поверхность варочной панели

Чистите варочную панель, пока она еще теплая.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные средства, например, спреи для чистки духовок, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, чистящие порошки или абразивные губки.

Специальные чистящие средства и скребки для керамических панелей можно приобрести в специализированных магазинах.

Незначительные, непригоревшие загрязнения можно удалить влажной тряпкой. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью скребка. В конце чистки протрите керамическую панель влажной тряпкой.

Светлые металлического цвета пятна (остатки алюминия) можно удалить - после того, как панель остыла - специальным чистящим средством для керамических панелей.

Сахаросодержащие жидкости и остатки пищи с большим содержанием сахара следует немедленно удалять с помощью скребка. Если не удалить их сразу, они могут привести к непоправимым повреждениям керамической поверхности. После того, как панель остыла, протрите ее влажной тряпкой.

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки керамических варочных панелей убедитесь, что они рекомендованы изготовителем для этой цели.

Не наносите никакие чистящие средства на еще не остывшие зоны нагрева. Перед тем, как снова пользоваться конфорками, убедитесь, что с них удалены все остатки пищи.



При появлении царапин или трещин отключите варочную панель от электросети, чтобы не получить удар электротоком, и вызовите специалиста из авторизованного центра обслуживания.

Держите в стороне от варочной панели все материалы, которые могут расплавиться, например, пластик или алюминиевую фольгу.

Особое внимание следует уделять при приготовлении продуктов или напитков, содержащих сахар. Но если, тем не менее, случайно произошло что-либо такое, расплавленный материал следует как можно быстрее соскрести и стареть остатки, пока панель еще горячая, чтобы не допустить повреждения поверхности.

Горелки

Крышки и рассекатели горелок можно снять для большего удобства чистки.

Промойте крышки и рассекатели горелок горячей водой с мылом, а загрязнения удаляйте с помощью мягкой чистящей пасты. Для удаления трудноудаляемых загрязнений можно использовать, с необходимой осторожностью, обильно смоченную в мыльном растворе металлическую губку.

После промывки тщательно протрите крышки и рассекатели мягкой тряпкой.

Свеча зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамического и металлического электродов (рис. 1, поз. С). Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

Периодический уход

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

Возможные неполадки

Если панель не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста, проверьте, нельзя ли устранить неполадку самостоятельно.

НЕПОЛАДКА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
■ При зажигании горелки нет искры.	◆ Проверьте, что панель подключена к электросети и включена. ◆ Проверьте, что включен общий рубильник (если имеется). ◆ Проверьте, не перегорел ли сетевой предохранитель. ◆ Проверьте, правильно ли были поставлены на место крышка и рассекатель горелки, например, после чистки.
■ Газ по диаметру горелки горит неравномерно.	◆ Проверьте, что главная форсунка не засорена, а в рассекателе горелки нет остатков пищи. ◆ Проверьте, правильно ли были поставлены на место крышка и рассекатель горелки, например, после чистки.

Указания для установщика

Инженерные технические характеристики

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ	Толщина:	580 мм
	Глубина:	510 мм
УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ	Ширина:	550 мм
	Глубина:	470 мм
КЛАСС ПРИБОРА	3	
ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
Газ:	РС 1/2 дюйма (1/2 дюйма, внутр.) Правый задний угол	
Электроэнергия:	230 В ~ 50 Гц питание, 3-проводной гибкий шнур	
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ		
Передняя левая горелка (быстродействующая)	2,9 кВт, природный газ 2,7 кВт, сжиженный газ	
Задняя правая горелка (средняя)	1,9 кВт	
Передняя правая горелка (вспомогательная)	1,0 кВт	
Электрическая конфорка (задняя левая)	Ø 180 мм - 1,8 кВт	
КАТЕГОРИЯ ПРИБОРА	I12H3B/P (CZ, HR, SI, SK, TR, RU)	
	I12H3+ (PT)	
ПОДАЧА ГАЗА	Природный газ G20/20 мбар	

Табл. 1: Диаметр обводного клапана

Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28
Средняя	32
Быстродействующая	42

Табл. 2: Инжекторы

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ кВт	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ						
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20/20 мбар		СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ G30/G31 (Бутан/пропан)			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20/13 мбар*	
			инжект- оры 100/мм	м³/час	инжект- оры 100/мм	гал/час		инжекторы 100/мм	м³/час
						G30 28/30 мбар	G31 37 мбар		
Вспомо- гательная горелка	1,0 G20/20 мбар (Сжиженный газ) 0,9 (G20/13 мбар)*	0,33 0,33 0,33	70	0,095	50	73	71	80	0,095
Средняя горелка	1,9 (G20/20 мбар) (Сжиженный газ) 1,4 (G20/13 мбар)*	0,45 0,45 0,45	96	0,181	71	138	136	105	0,148
Быстро- действующая	2,9 (G20/20 мбар) 2,7 (Сжиженный газ) 1,8 (G20/13 мбар)*	0,75 0,75 0,75	119	0,276	86	196	193	120	0,191

* Инжекторы для природного газа типа G20 13 мбар только для России

Указания для установщика

- Следующие указания по установке и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед выполнением любых работ с прибором его следует отсоединить от сети электропитания. Если для выполнения той или иной операции необходимо наличие электропитания, удостоверьтесь в том, что приняты все необходимые на этот случай меры предосторожности.
- Высота боковых стенок кухонной мебели, на которой устанавливается варочная панель, не должна превышать высоту рабочего стола.
- Не устанавливайте прибор вблизи от огнеопасных материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.).

ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ИЗ УКАЗАННЫХ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ИЛИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

Подключение к газовой магистрали

Можно выполнить фиксированное соединение или использовать гибкий шланг из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких металлических шлангов будьте осторожны, чтобы они не касались подвижных частей и не оказались передавленными. Принимайте такие же меры предосторожности в случае, если варочная панель является комбинированной с духовым шкафом.

ВАЖНО - Для обеспечения правильной работы, экономии энергии и длительной эффективной работы прибора напряжение и давление подачи газа должно соответствовать рекомендованным величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2".

Проложите уплотнение между компонентами, как показано на рис. 3.

Закрутите все детали, не прикладывая чрезмерных усилий, выставите колено в нужном направлении и затяните все резьбовые соединения.

Подключение с помощью гибкого неметаллического шланга

Если соединение можно легко осмотреть на всем его протяжении, то допускается использовать гибкий шланг в соответствии с действующими правилами. Гибкий шланг должен быть плотно закреплен хомутами в соответствии с действующими правилами.

Сжиженный газ: воспользуйтесь держателем резиновой трубы «D» (Fig. 3).

Всегда должна быть установлена прокладка «B». Затем приступите к подсоединению газа. Гибкий шланг должен соответствовать следующим требованиям:

- температура ни одной из его частей не должна превышать комнатную более, чем на 30°C; если гибкий шланг, для того, чтобы достичь панели, следует удлинить, сделать это надо, как показано на рис. 3;
- он не должен быть длиннее 1500 мм;
- на нем не должно быть сужений;
- он не должен быть ни натянут, ни перекручен;
- он не должен касаться острых кромок или углов;
- его можно легко осмотреть, чтобы проверить его состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя проверку того, что:

- на нем нет 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.



Важно правильно установить коленчатый патрубок, так, чтобы его фланец на конце резьбы крепился к патрубку панели.

Неверная сборка вызовет утечку газа.



ВНИМАНИЕ

После завершения установки проверьте, что трубные соединения абсолютно герметичны, для этого используйте мыльный раствор и ни в коем случае не используйте пламя.

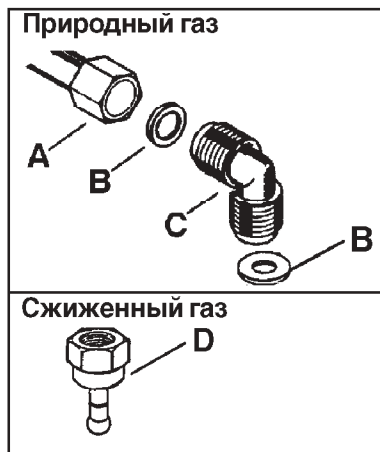


Рис. 3

- A) Патрубок с гайкой на конце
- B) Уплотнение
- C) Регулировочный соединитель
- D) Резиновый держатель трубы для сжиженного газа

Подключение к электросети

Прибор рассчитан на подключение к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

Подключение должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

До подключения прибора:

- 1) проверьте, что предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку (см. табличку с техническими данными);
- 2) убедитесь, что система электропитания имеет заземление, выполненное в соответствии с действующими нормами;
- 3) убедитесь, что при установленной на место варочной панели обеспечивается легкий доступ к розетке сети или двухполюсному выключателю.

Прибор поставляется с сетевым шнуром. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в соответствующую розетку.

При неразъемном подключении прибора к сети необходимо установить между ними двухполюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке.

Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, превышающей 90 °С.

Коричневый провод (подключенный к контакту клеммной колодки, помеченному буквой "L") всегда должен соединяться с фазой сети.

Замена сетевого шнура

i Замену сетевого шнура должен выполнять исключительно сервисный центр или лица, обладающие аналогичной квалификацией, при соблюдении действующих технических правил.

Должен использоваться специальный кабель. Сечение проводов должно соответствовать напряжению и рабочей температуре.

Желто-зеленый провод заземления не должен иметь разрывов и должен быть на 2 см длиннее проводов, идущих на фазу и ноль (рис. 4).

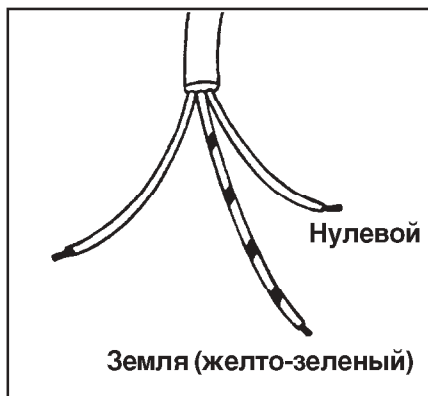


Рис. 4

Переоборудование на другие типы газа

Замена инжекторов

- Снимите подставки для посуды.
- Снимите рассекатели и крышки горелок.
- С помощью торцевого ключа 7 отвинтите инжекторы (рис. 5) и замените их соответствующими типу используемого газа (см. табл. 2: **Инжекторы**).
- Установите все детали на место, выполнив в обратном порядке вышеописанную процедуру.

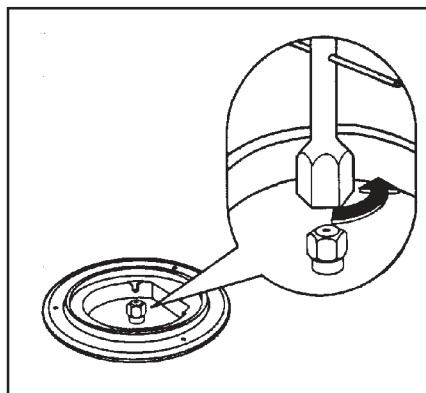


Рис. 5

Замените идентификационную табличку (размещенную вблизи трубы подачи газа) на табличку, соответствующую новому типу используемого газа. Вы найдете эту табличку в пакете с инжекторами, поставляемом вместе с прибором.

Если давление подачи газа отличается от требуемого значения или неустойчиво, на трубу подачи газа следует установить редуктор, соответствующий действующим нормам.

Регулировка минимального уровня пламени

Для регулировки минимального уровня пламени горелок действуйте следующим образом:

- Зажгите горелку.
- Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
- Снимите ручку.

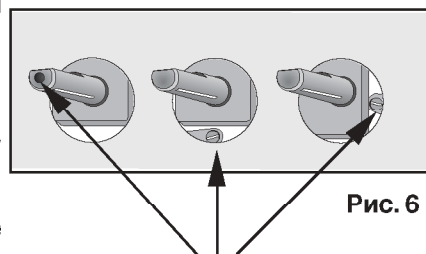


Рис. 6

**Винт регулировки
минимума**

- Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводной подачи, расположенного по центру газового крана (см. рис. 6). При переоборудовании с природного газа давлением 20 мбар/13 мбар на сжиженный нефтяной газ (LPG) закрутите регулировочный винт до упора. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании панели с природного газа давлением 20 мбар на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота. При переоборудовании со сжиженного нефтяного газа (LPG) на природный газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 3/4 оборота.
- В заключение убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

Эта процедура легко выполнима независимо от того, каким образом установлена или встроена в рабочий стол варочная панель.

Встраивание

Размеры ниши

Размеры ниши даны на рисунке.

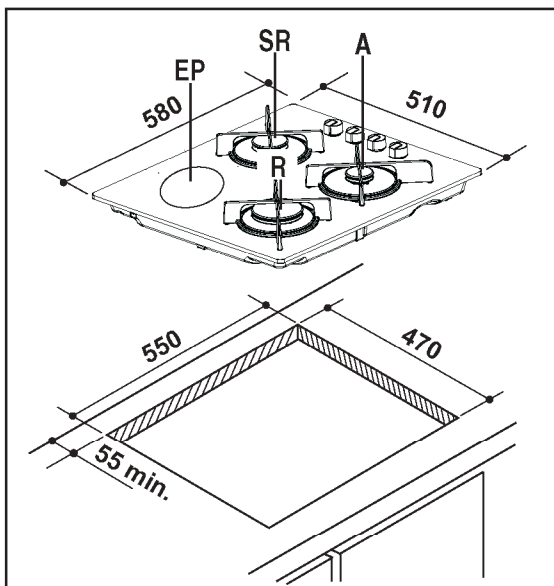


Рис. 7

- A** = Вспомогательная горелка
 - SR** = Средняя горелка
 - R** = Быстродействующая горелка
 - EP** = Электрическая конфорка
- Габариты даны в миллиметрах

Панель встраивается в кухонный модуль глубиной от 550 до 600 мм. Размеры панели представлены на рис. 7.

От края ниши до задней стены должно быть не менее 55 мм.

В случае, если варочная панель устанавливается рядом со стенами кухни или боковыми стенками кухонной мебели, края ниши должны располагаться от них на расстоянии не менее 100 мм.

Расстояние от подвесных шкафов или вытяжки до варочной панели должно составлять не менее 650 мм.

Установка в нишу в столешнице

Перед установкой варочной панели в нишу для встраивания приложите к нижним наружным краям панели самоклеящуюся уплотнительную прокладку. Необходимо, чтобы она была проложена непрерывно во избежание попадания брызг с варочной панели в расположенную ниже нее кухонную мебель.

- 1) Снимите подставки для посуды, крышки и рассекатели горелок и переверните варочную панель вверх дном, следя за тем, чтобы не повредить при этом свечи зажигания и термопары.
- 2) Уложите по краю стеклянной верхней панели соответствующее уплотнение, следя, чтобы его концы не заходили один на другой (рис. 8).
- 3) Вставьте панель в нишу, следя за ее центровкой.
- 4) Прикрепите панель соответствующими винтами из комплекта поставки инжекторов (рис. 9).

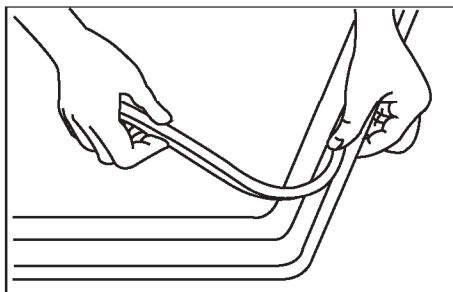


Рис. 8

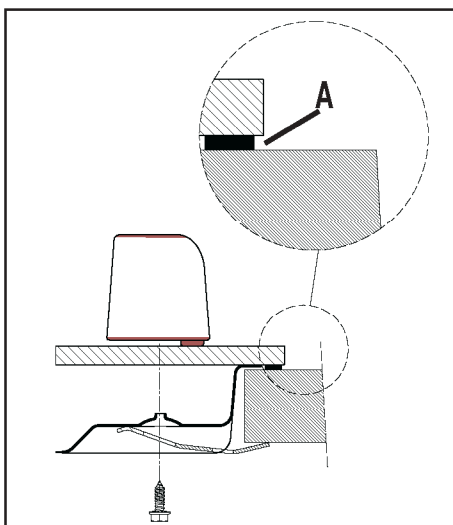


Рис. 9

A) Уплотнительная прокладка

Возможность встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

Конструкция такого шкафа должна обеспечивать отсутствие какого-либо контакта с дном варочной панели, которое может нагреваться при ее использовании. Рекомендуемое решение показано на рис. 10. Панель, находящаяся под варочной панелью, должна легко извлекаться, чтобы можно было легко получить доступ при необходимости каких-либо работ по техобслуживанию.

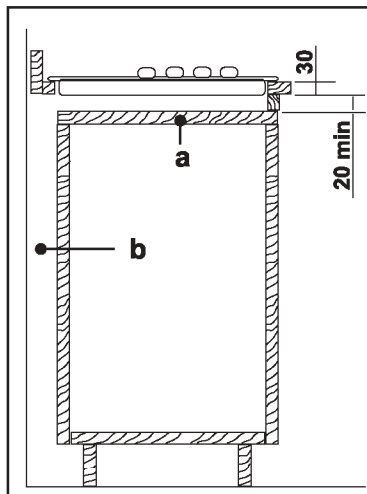


Рис. 10

- a)** Съемная панель
- b)** Зазоры для удобства подключения

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать приведенным на рис. 11 и 12, а в тумбе должны быть отверстия для обеспечения непрерывного притока воздуха. Во избежание перегрева встраивание должно производиться так, как показано на рис. 13 и 14.

Электрические подключения духового шкафа и варочной панели должны быть выполнены по отдельности для обеспечения и безопасности, и простоты извлечения духового шкафа.

Рис. 11

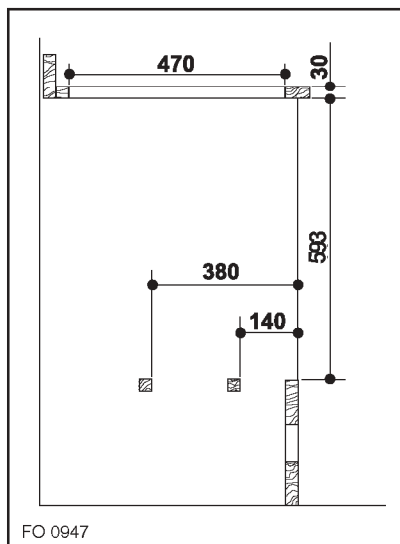


Рис. 12

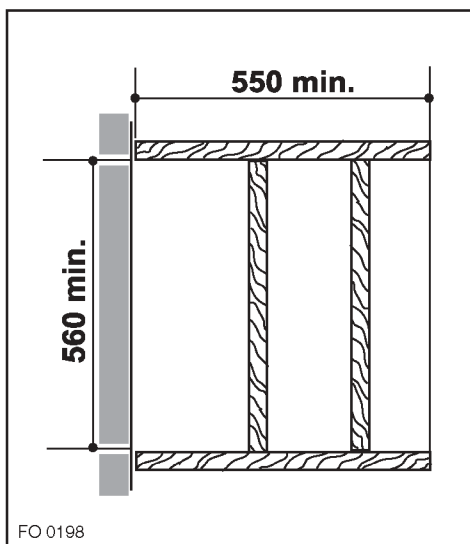


Рис. 13

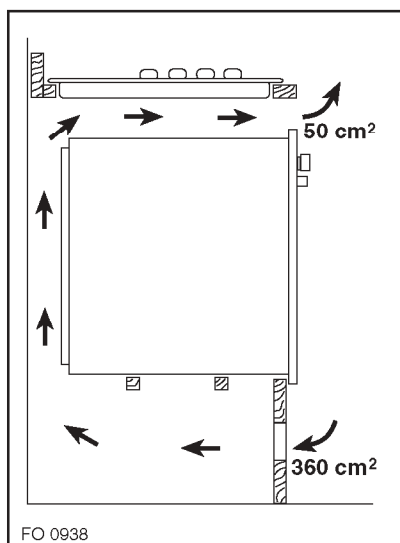
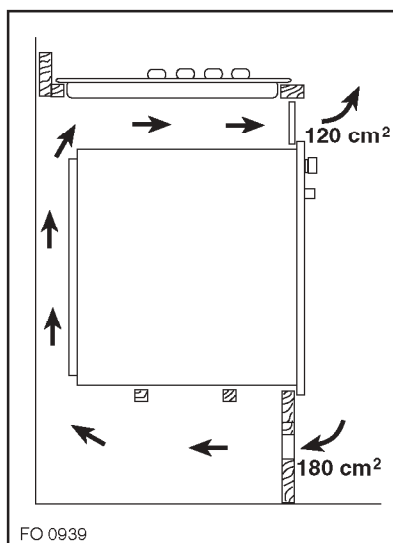


Рис. 14



Обслуживание и оригинальные запасные части

Данное изделие перед отгрузкой с предприятия-изготовителя было испытано и проверено несколькими экспертами и специалистами с тем, чтобы его работа была безупречной.

В случае необходимости проведения каких-либо ремонтных работ они должны выполняться максимально аккуратно и внимательно.

По этой причине мы рекомендуем в случае возникновения любой проблемы обращаться к продавшему изделие дилеру или в ближайший авторизованный сервисный центр, сообщив при этом сущность проблемы, модель (**Mod.**), номер изделия (**Prod. No.**) и серийный номер (**Ser. No.**), указанные в табличке паспортных данных.

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.



Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bittbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 78 37	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"