



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EGT96342

.....  
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



# СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
6. УХОД И ОЧИСТКА
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
8. УСТАНОВКА
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 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](http://www.electrolux.com)



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:

[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

[www.electrolux.com/shop](http://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.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

### 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на поверхности стекла отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- В случае фиксированного подсоединения прибора к сети необходимо использование всеполюсного размыкателя (с заземлением) с размыканием всех контактов. Должно быть гарантировано полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Провод заземления необязательно должен отвечать данному требованию.
- При прокладке сетевого кабеля позаботьтесь (например, применив изоляционный рукав), чтобы он не соприкасался с деталями, температура которых может превысить комнатную более, чем на 50°C.
- В случае растрескивания стекла конфорки:
  - немедленно выключите все конфорки и все электронагревательные элементы и отключите прибор от сети электропитания;

- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не используйте прибор.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **BY** **KZ** **RU** **UA**

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором жаро-безопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибора снизу.
- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

### Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

## Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

## 2.2 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стекланную или стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Не используйте прибор в других целях, например, для обогрева помещений.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- При интенсивном и продолжительном использовании варочной панелью может потребоваться дополнительная вентиляция, на-



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

пример, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется).

- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального положения - в минимальное.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

### 2.3 Уход и очистка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.

- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

### 2.4 Утилизация



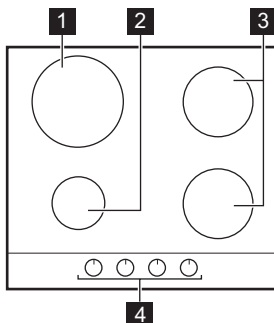
#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 3.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Горелка повышенной мощности
- 2** Вспомогательная горелка
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Ручки управления

### 3.2 Ручки управления

Символ	Описание
●	отсутствует подача газа / положение «Выкл»
☆ 🔱	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	Описание
🔱	минимальная подача газа

## 4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 4.1 Розжиг горелки



### ВНИМАНИЕ!

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



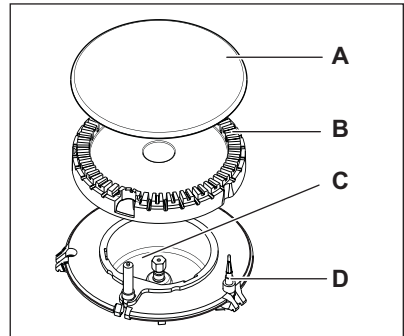
Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее посуду.

#### Поджиг горелки:

1. Нажмите на соответствующую кнопку управления и поверните ее против часовой стрелки в позицию максимума ( ☆ 🔱 ).
2. Удерживайте ручку управления нажатой в течение 10 или более секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прервана.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекаателя и крышки горелки.



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



### ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжиг горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 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 погасла, поверните ручку управления в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не более, чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоа в электропитании. Это нормально.

## 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 5.1 Энергосбережение

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.



### ВНИМАНИЕ!

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды
Быстродействующая	180 - 260 мм
Ускоренного приготовления	120 - 220 мм
Вспомогательная	80 - 160 мм



### ВНИМАНИЕ!

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

## 4.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



### ВНИМАНИЕ!

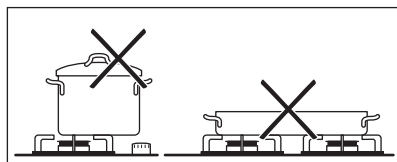
Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.



### ВНИМАНИЕ!

Позаботьтесь о том, чтобы днище сковородок и кастрюль не касалось бы ручек управления. При касании дном посуды ручек управления пламя их нагревает.

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели. Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.

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



### ВНИМАНИЕ!

Не используйте рассекатель пламени.



### ВНИМАНИЕ!

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла

## 6. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



### ВНИМАНИЕ!

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



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 для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь 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.**

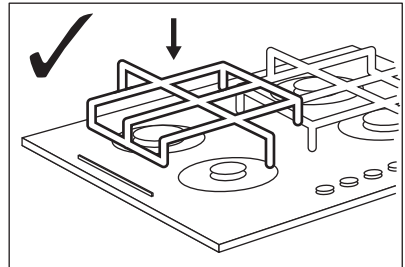
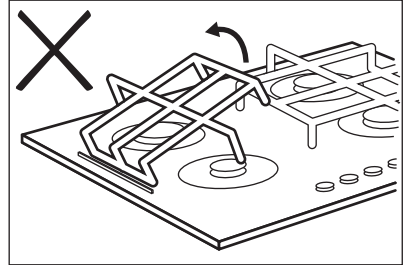
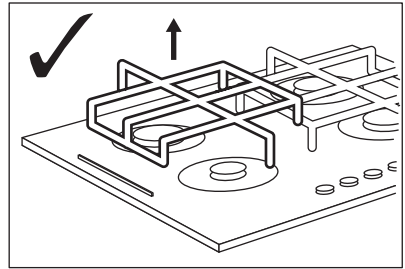
После чистки вытрите прибор насухо мягкой тканью.

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 по-

суды, держа их в горизонтальном положении, как показано на последнем рисунке.



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.



Форма подставок для посуды и количество горелок может отличаться в зависимости от модели прибора.



### ВНИМАНИЕ!

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

### Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и

пищевые продукты, содержащие сахар.

- **Выключайте прибор и дайте ему остыть** перед каждой чисткой от: известковых пятен, водных разводов, капель жира, блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для данной поверхности.
2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
  3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.



#### **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.

## 6.1 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.

## 6.2 Периодический уход

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

## 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
При розжиге нет искры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отсутствует электропитание.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.</li> <li>• Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.</li> </ul>

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пламя гаснет сразу после розжига.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Термопара недостаточно нагрелась.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше.</li> </ul>
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рассекатель горелки засорился остатками пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.</li> </ul>

При возникновении неисправности сначала попытайтесь найти решение проблемы самостоятельно. Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к дилеру или в местный сервисный центр.



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

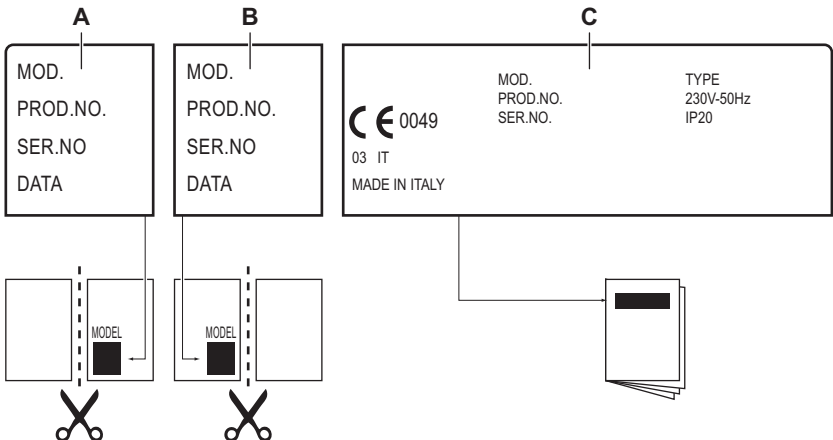
- Номер изделия (PNC) .....
  - Серийный номер (S.N.) .....
- Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

### 7.1 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:

**Чтобы быстро получить надлежащую помощь, необходимо предоставить следующие данные. Они приведены на табличке с техническими данными.**

- Название модели .....



- A)** Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо)
- B)** Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо)

- C)** Приклейте на инструкцию по эксплуатации

## 8. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



### ВНИМАНИЕ!

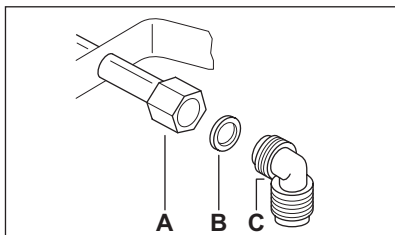
Следующие указания по установке, подключению и техобслуживанию относятся к операциям, которые должны выполняться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими стандартами и местными нормами.

### 8.1 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
- C) Коленчатая труба

### Сжиженный газ

Используйте держатель для резиновых шлангов для сжиженного газа. 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!**

### 8.2 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.

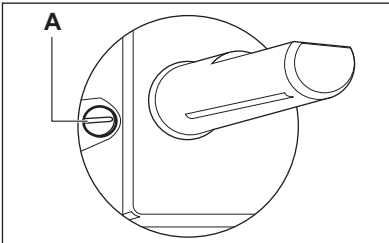
Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на

трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### 8.3 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 управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



#### А) Винт обводного клапана

- При переоборудовании с природного газа G20 давлением 13 или 20 мбар на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переходе со сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота.
- При переходе со сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 давлением 20 мбар закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный G20 газ давлением 13 мбар открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

ническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.

- В комплект поставки прибора входит сетевая кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Убедитесь, что вилка вставлена в нужную розетку.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник - существует опасность возгорания. Позаботьтесь о том, чтобы подключение заземления соответствовало действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.

Убедитесь, что синий нейтральный провод подключен к клеммной колодке с буквой «N». Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки с буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

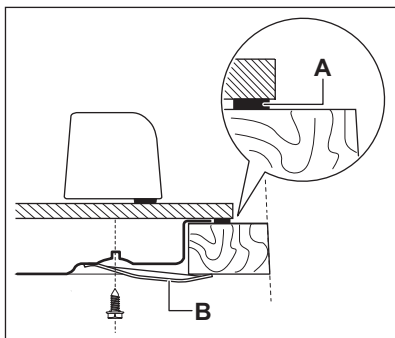
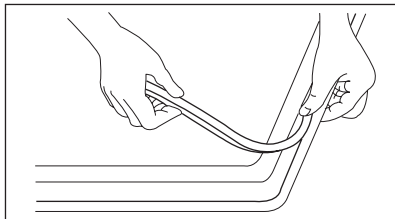
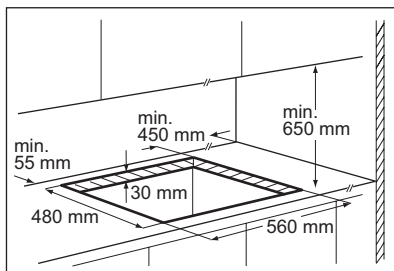
### 8.5 Замена сетевого шнура

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный. 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.

### 8.4 Подключение к электросети

- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с тех-

## 8.6 Встраивание



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



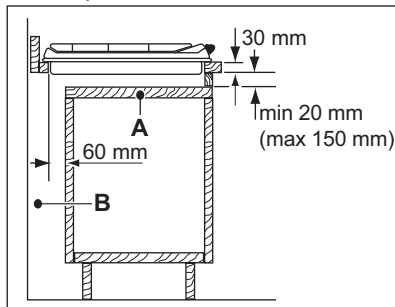
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Варочную панель следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

## 8.7 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

Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### Размеры варочной панели

Ширина:	590 мм
Длина:	520 мм

### Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм
Длина:	480 мм

### Тепловая мощность

Горелка повышенной мощности	3.0 кВт
-----------------------------	---------

Горелка для ускоренного приготовления:	2.0 кВт
Вспомогательная горелка:	1.0 кВт
ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	G20 (2H) 13 мбар = 8.0 кВт G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 545 г/час G20 (2H) 20 мбар = 7.7 кВт
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подключение к газовой магистральной:	G 1/2"
Подвод газа:	G20 (2H) 13 мбар
Класс прибора:	3

### Диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм	Горелка	Диаметр обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	28	Повышенной мощности	42
Ускоренного приготовления	32		

### Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	инж. 1/100 мм
Вспомогательная	1.0	82
Ускоренного приготовления	2.0	111
Короткая	3.0	149

### Мощность газовой горелки при использовании ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	инж. 1/100 мм
Вспомогательная	1.0	70
Ускоренного приготовления	1.9	96
Повышенной мощности	2.9	119

### Газовые горелки для сжиженного газа G30/G31 30/30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	инж. 1/100 мм	г/час
Вспомогательная	1.0	50	73
Ускоренного приготовления	1.9	71	138



ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩ- НОСТЬ кВт	ИНЖ. 1/100 мм	г/час
Повышенной мощности	2.7	86	196