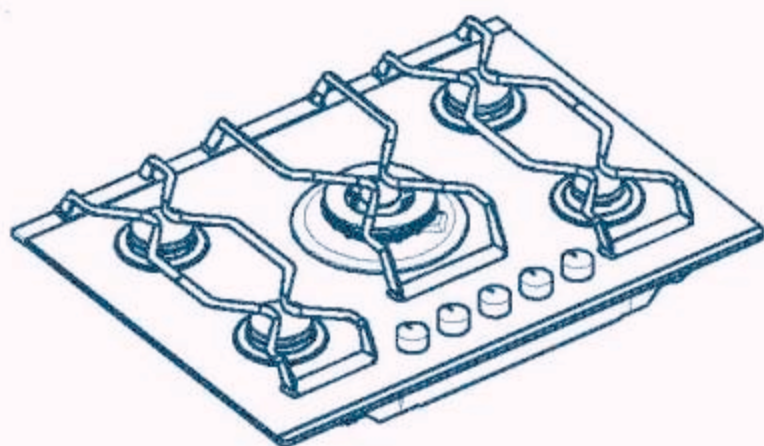


79557 G

Газовая варочная поверхность



Руководство по эксплуатации

Содержание

Для пользователя

Правила техники безопасности	3
Описание прибора	5
Эксплуатация	5
Уход и чистка	7
Сервис и запасные части	8
Если возникают неисправности	9

Для установщика

Технические данные	10
Установка	11
Подключение газа	11
Электрическое подключение	12
Регулировка для различных типов газа	13
Встраивание	15

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



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.

Правила техники безопасности

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

Установка:

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

Безопасность детей

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

Во время использования

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

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

Техническое обслуживание

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

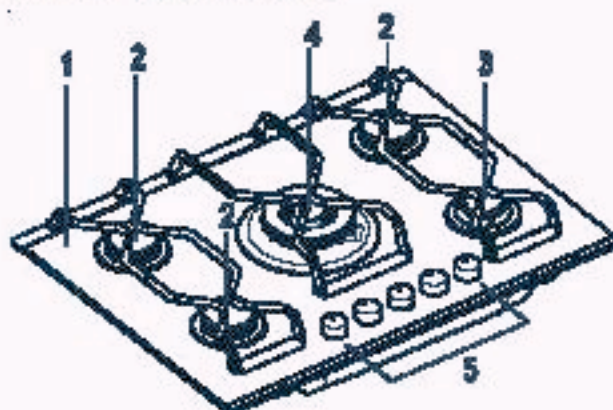


Экологическая информация

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

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

Описание прибора



1. Рабочая поверхность
2. Средние горелки
3. Дополнительная горелка
4. Горелка с тройным рассекателем (супер-быстрая)
5. Регуляторы управления

Установка



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

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

При установке варочной поверхности в первый раз

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

Эксплуатация

Зажигание конфорок

☛ Чтобы зажечь конфорку:

- Нажмите соответствующий регулятор конфорки и поверните его в положение максимальной подачи газа.
- После зажигания пламени поддержите регулятор нажатым еще около 10

секунд, чтобы термопара (рис. 1, D) прогрелась и защитное устройство отключилось, иначе пламя погаснет, как только вы отпустите регулятор.

- Если вы не можете зажечь пламя после нескольких попыток, проверьте правильно ли лежит крышка конфорки (рис. 1, A).
- Затем проверьте равномерность пламени и отрегулируйте нужный уровень.
- Если горелка не загорается, поверните регулятор в нулевое положение и попробуйте еще раз.



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

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

Конфорка	минимальный диаметр	максимальный диаметр
Большая (с тройным рассекателем)	180 мм	260 мм
Средняя (средний нагрев)	120 мм	220 мм
Маленькая (дополнительная)	80 мм	160 мм



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



Если вы используете посуду диаметром меньше, чем это рекомендовано, нагревание будет распространяться не только на дно, но и на стенки посуды, в результате ручка может перегреться.

Соблюдайте осторожность при приготовлении пищи в большом количестве масла или жира, так как брызги раскаленного масла могут воспламениться.

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

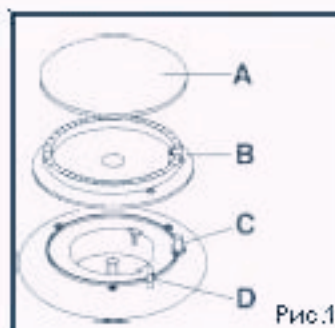


Рис.1

- A - Крышка конфорки
- B - Рассекатель
- C - Элемент электроподжига
- D - Термопара



Настоятельно рекомендуется пользоваться большими чугунными кастрюлями и сковородами только на центральной и задних конфорках, чтобы не причинить ущерба электронному управлению варочной поверхности.

Уход и чистка



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

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

Верхняя часть варочной поверхности

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

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

При сильном загрязнении верхней части варочной поверхности рекомендуется использовать специальные чистящие средства. Перед использованием варочной поверхности можно нанести на нее защитное покрытие (например, средство для очистки и защиты стеклокерамической поверхности Toprens из группы чистящих средств Electrolux). Оно облегчит последующую чистку поверхности и предотвратит появление на ней сильно въевшихся пятен от пролитой жидкости и т.д.

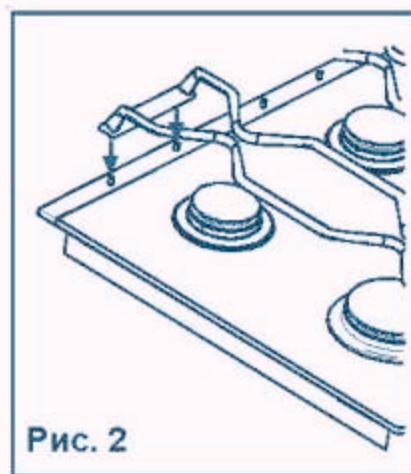


Рис. 2



Если на приборе появились царапины или трещины, отключите его от электрической сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Решетки для горелок

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. Решетки можно мыть в посудомоечной машине. Если вы моете решетки для горелок

вручную, будьте осторожны при сушке, так как их края могут быть очень грубыми. При необходимости стойкие пятна можно удалить чистящей пастой.

Горелки

Вы можете снять крышки и рассекатели горелок и вымыть их.

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

Электрическое зажигание

В моделях с электрическим зажиганием оно осуществляется при помощи керамической "свечи" и металлического электрода (рис. 1, С). Для достижения хорошего электроподжига содержите эти компоненты в чистоте и следите за тем, чтобы отверстия рассекателя горелки не были забиты.

Периодическая чистка

Периодически обращайтесь в авторизованный сервисный центр для проверки состояния газовых соединений прибора и регулятора давления (если присутствует).

Для обеспечения правильной эксплуатации и безопасности прибора газовые краны необходимо периодически смазывать.

- **Периодическая чистка газовых кранов должна осуществляться только квалифицированным персоналом, к которому вы также можете обратиться 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.

 **Electrolux**
Distriparts

Если возникают неисправности

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

Проблема	Решение
При розжиге не возникает искры.	- Проверьте, включен ли прибор в сеть и есть ли в сети электричество; - Проверьте, не перегорел ли предохранитель; - Проверьте, не разомкнулось ли предохранительное защитное устройство (при наличии); - Проверьте, правильно ли вы установили крышку и рассекаТЕЛЬ горелки, например, после мытья.
Пламя горит неравномерно.	- Проверьте, не заблокирована ли основная форсунка и не загрязнен ли рассекаТЕЛЬ горелки остатками пищи; - Проверьте, правильно ли вы установили крышку и рассекаТЕЛЬ горелки, например, после мытья.

Если после данной проверки ваша варочная поверхность по-прежнему не работает так, как следует, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Помните, что для ремонта своего изделия по гарантии вы должны будете предъявить гарантийный талон.

Если на ваш прибор все еще действует гарантия, то обязательно произведите данную проверку, поскольку вам придется оплатить вызов сервисного инженера, если его пригласили для устранения вышеописанной неисправности или для ремонта, вызванного неправильным использованием или монтажом прибора.

Инструкции для установщика

Технические данные

Общие размеры

Ширина: 680 мм

Глубина: 510 мм

Ниша для встраивания

Ширина: 560 мм

Глубина: 480 мм

Подключение к источнику питания

Газ: штуцер 1/2 дюйма
внешняя резьба сзади в
правом углу

Электричество:

Источник тока 230 В, 50 Гц, 3-х
проводной гибкий кабель

Мощность горелок

С тройным рассекателем 3.8 кВт

Средняя горелка 1.9 кВт

Дополнительная горелка 1.0 кВт

Класс прибора: 3

Категория прибора: II 2H3+

Источник газа для прибора:
природный газ G 20/20 мбар

Таблица 1: диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана 1/100 мм
Дополнительная	28
Средняя	32
С тройным рассекателем	56

Таблица 2: Инжекторы

Тип газа	Конфорка	Форсунки 1/100 мм	Расход газа при ном. мощности		Ном. мощн., кВт	Мин. мощн., кВт	Ном. давление, мбар
			м³/час	г/час			
Природ- ный газ	Тройной рассекатель	146	0,362	-	3,8	1,2	20
	Средняя	96	0,181	-	1,9	0,45	
	Дополнительная	70	0,095	-	1,0	0,33	
Сжижен- ный нефтяной газ	Тройной рассекатель	98	-	273	3,8	1,2	28-30/37
	Средняя	71	-	137	1,9	0,45	
	Дополнительная	50	-	72	1,0	0,33	
Природ- ный газ	Тройной рассекатель	146	0,285	-	3,0	1,2	13
	Средняя	105	0,186	-	1,72	0,42	
	Дополнительная	80	0,085	-	0,90	0,30	

Установка

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



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

Подключение газа

При использовании гибких металлических трубок следите за тем, чтобы они не вступали в контакт с подвижными частями или не пережимались. Будьте внимательны также, когда комбинируете варочную поверхность с духовым шкафом.



Очень важно установить уголок правильно, выступ на конце его резьбы должен плотно прилегать к соединительной трубе варочной поверхности.

Неправильное подсоединение приведет к утечке газа.

Перед установкой прибора убедитесь, что в магистрали подходящее давление газа. При работе прибора на полной мощности падение давления не должно составлять более 5%.

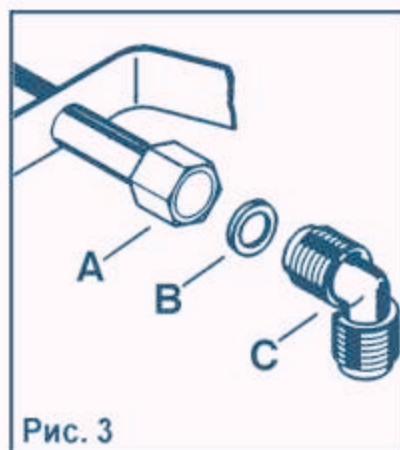


Рис. 3

- А) Входная труба с гайкой**
- В) Прокладка**
- С) Уголок**

ВАЖНО - для обеспечения правильной эксплуатации, экономии электроэнергии, а также длительного использования прибора потребляемое им напряжение должно соответствовать рекомендуемым значениям.

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

Между элементами соединения следует установить прокладку, как показано на рис. 3. Без усилия завинтите детали, наладьте соединение в нужном направлении и затяните всю конструкцию.

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

Электрическое подключение

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

Перед подключением прибора:

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

Прибор имеет кабель питания. Он должен быть оснащен подходящей вилкой, способной вынести нагрузку, указанную в технической табличке. Чтобы правильно подсоединить кабель к вилке, следуйте рекомендациям рисунка 4. Вилка вставляется в соответствующую розетку. При подключении прибора непосредственно к электрической системе, между прибором и источником электричества необходимо установить двухполюсный переключатель, соответствующий указанной нагрузке, с минимальным расстоянием 3 мм между контактами переключателя. Установка переключателя осуществляется с соблюдением существующих правил.

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

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

Замена кабеля питания

Следует использовать специальный кабель питания, который можно приобрести в авторизованном сервисном центре. Кабель должен быть рассчитан на мощность подключения прибора и рабочую температуру.

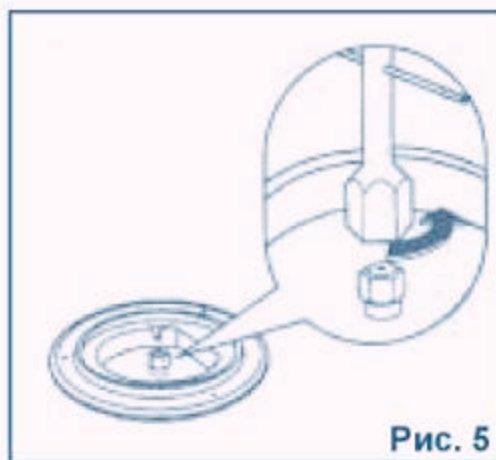
Провод заземления в желто-зеленой оплетке должен быть примерно на 2 см длиннее других проводов (рис. 4).



Регулировка для различных типов газа

Замена форсунок

- Снимите решетки.
- Снимите крышки и рассекатели конфорок.
- Торцевым ключом на 7 отвинтите и снимите форсунки (рис. 5), замените их на форсунки, соответствующие используемому типу газа (см. таблицу "Инжекторы").
- Установите на место все снятые детали, выполняя действия в обратном порядке.
- Если вы произвели настройку на другой тип газа, замените табличку с техническими данными, находящуюся рядом с трубой подачи газа, табличкой с указанием соответствующего типа газа. Такая табличка имеется в упаковке с новыми инжекторами.



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

Регулировка минимального уровня

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

- Зажгите горелку.
- Поверните регулятор в положение минимальной подачи газа.
- Снимите ручку регулятора.
- Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (рис. 6). При переходе с природного газа под давлением 20 мбар на сжиженный закрутите регулировочный винт до упора. При переходе со сжиженного газа на природный под давлением 20 мбар выкрутите регулировочный винт примерно на 1/2 оборота. При переходе с природного газа под давлением 20 мбар на природный газ под давлением 13 мбар открутите регулировочный винт примерно на 1/4 оборота. При переходе со сжиженного газа на природный под давлением 13 мбар открутите регулировочный винт 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.



Рис. 6

Винты обводных клапанов

Эту процедуру легко выполнить даже в том случае, если варочная поверхность встроена в столешницу.

Встраивание

Размеры монтажного проема

Размеры монтажного проема указаны на рисунке в миллиметрах.

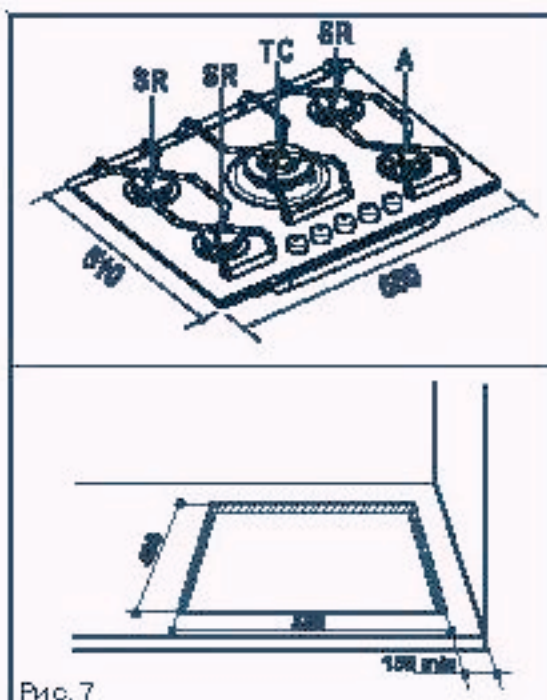


Рис. 7

A = Дополнительная горелка

SR = Средняя горелка

TC = Горелка стройным рассекателем

Данная варочная поверхность может быть установлена во встроенный кухонный шкаф глубиной 550-600 мм. Размеры варочной поверхности указаны на рис. 7.

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

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

Встраивание в столешницу

Перед тем как установить варочную поверхность в вырез, на ее наружные боковые края следует прикрепить герметизирующую клейкую ленту (рис. 8).

Важно, чтобы в этом уплотнении не оставалось никаких зазоров, что позволит предотвратить протечки по краю варочной панели, иначе протекшая жидкость может попасть в шкаф, находящийся под панелью.

- 1) Снимите решетки для установки посуды, крышки и разделители конфорок и переверните варочную поверхность. Следите за тем, чтобы при этом не повредились элементы электроподжига.
- 2) Проложите по всему периметру стеклянного края уплотнительную прокладку, как показано на рис. 8.
- 3) Установите прибор в вырез и зафиксируйте его соответствующими винтами, как показано на рис. 9. При ввинчивании винтов уплотнение может выступить за край, эти излишки легко удаляются.

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

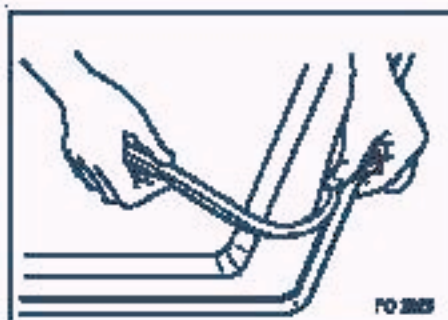
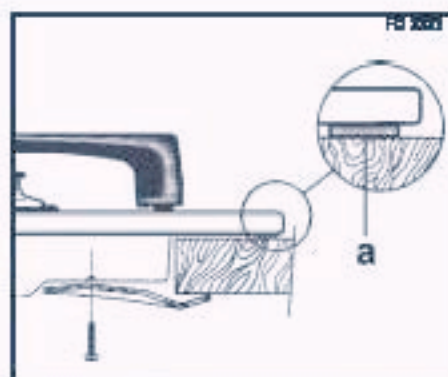


Рис. 8



а) Уплотнение

Рис. 9

Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверью

Кухонный шкаф должен быть тщательно подготовлен к установке варочной поверхности. Между шкафом и дном варочной поверхности не должно быть контакта, так как во время работы дно варочной поверхности сильно нагревается. Мы рекомендуем решение, показанное на рис. 10.

Панель, установленная под варочную поверхность, должна легко выниматься и открывать доступ к варочной поверхности в случае необходимости технического вмешательства.

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши для установки варочной поверхности указаны на рис. 11 и 12. Ниша должна быть оборудована держателями для обеспечения постоянного поступления воздуха.

Чтобы прибор не перегревался, встраивание должно осуществляться, как показано на рис. 13 и 14.

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

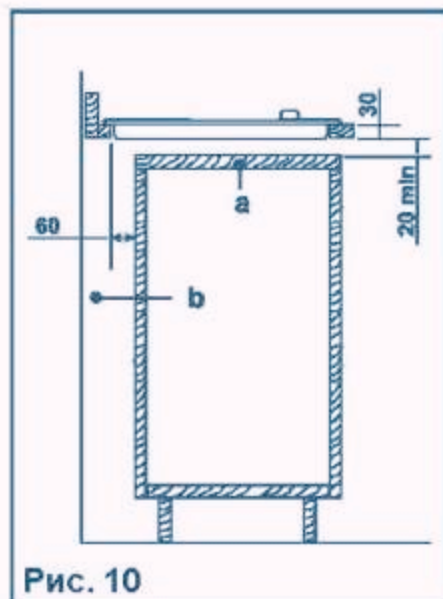


Рис. 10

- а) Съемная панель
- б) Пространство для подключения

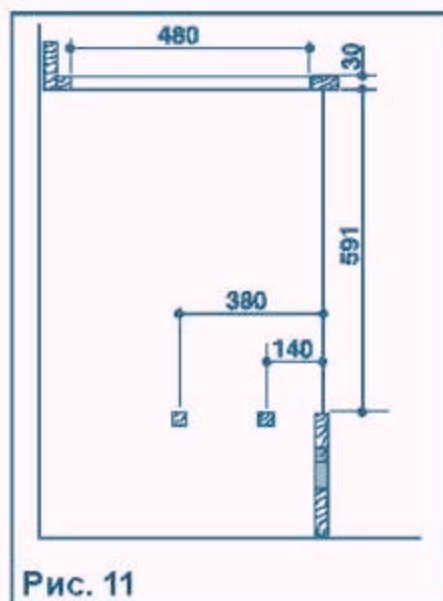


Рис. 11

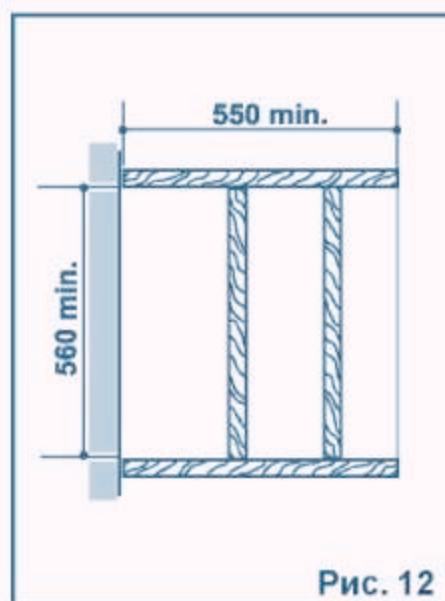


Рис. 12

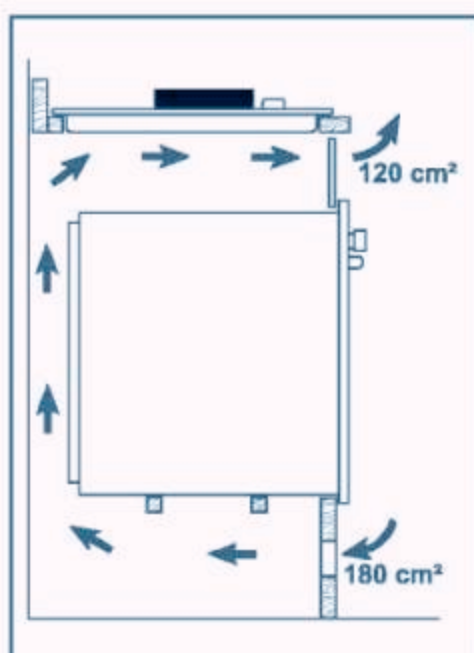


Рис. 13

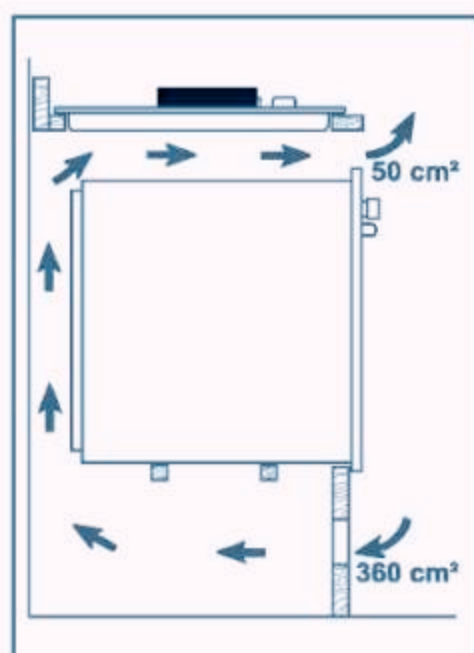


Рис. 14

 From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Группа Электролюкс – крупнейший в мире производитель техники для кухни, работ по дому и вне дома. Ежегодно в более чем 150 странах мира продается более 55 миллионов изделий Электролюкс (таких как холодильники, кухонные плиты, стиральные машины, пылесосы, бензопилы и газонокосилки) на сумму около 14 миллиардов долларов США.