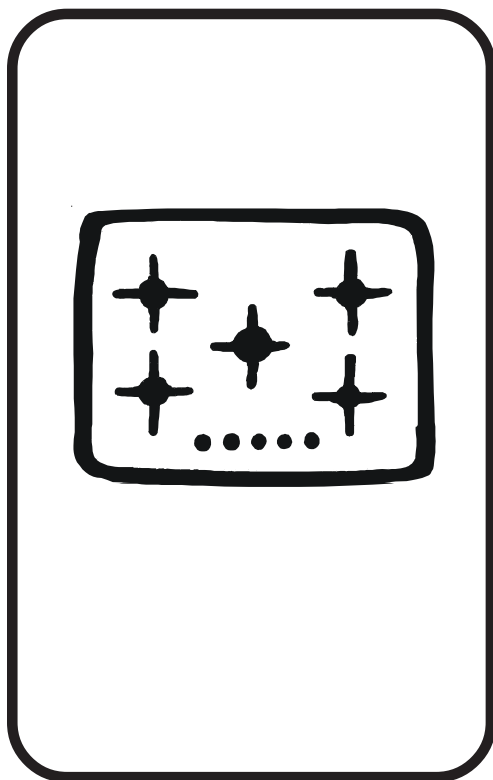


Газовая варочная поверхность

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, прочтите данное руководство перед использованием прибора



Мод. EHG 7730 K

3567963-01

 **Electrolux**



Важная информация по безопасности

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

При эксплуатации

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

При установке

- Все работы по установке прибора должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами и нормами.
- **Опасно** вносить любые изменения в конструкцию прибора.
- При подключении к электросети любых электрических приборов вблизи варочной поверхности, следите за тем, чтобы электрический кабель не находился слишком близко к нагревающимся частям прибора.
- При обнаружении неисправности в приборе, отключите его от сети.
- Перед выполнением любых работ по уходу и очистке обязательно отключите прибор от электросети.
- Вокруг прибора должна быть

обеспечена надлежащая вентиляция. Плохое снабжение свежим воздухом приведет к недостатку кислорода.

- Убедитесь в том, что тип и давление газа в месте подключения соответствуют характеристикам, указанным на табличке с техническими данными прибора, расположенной рядом с отводом трубы для подключения газа.
- **При использовании газовых приборов выделяется тепло и влага. Следите за тем, чтобы к прибору был обеспечен постоянный приток свежего воздуха. Для этого следите за чистотой вентиляционных отверстий помещения или установите надплитный вытяжной вентилятор.**
- **В случае длительного или интенсивного использования прибора обеспечьте более эффективную вентиляцию, открыв окно или переключив надплитный вентилятор в более интенсивный режим.**
- После полной распаковки прибора убедитесь в том, что прибор не поврежден и что кабель питания в хорошем состоянии. В случае обнаружения повреждений немедленно обратитесь к поставщику.
- **При невыполнении указанных мер безопасности изготовитель снимает с себя всю ответственность.**

Безопасность детей

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

Обслуживание

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



Защита окружающей среды

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

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



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.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS
ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298 – 47100 FORLÌ
(Италия)

Содержание

Для пользователя

Информация по безопасности	2
Инструкции для пользователя	5
Уход и очистка	6
Сервис и оригинальные запчасти	8

Для установщика

Технические данные	8
Инструкции для установщика	9
Электрическое подключение	10
Регулировка для различных типов газа	12
Встраивание	14

Символы, использующиеся 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

Инструкции для пользователя

Регуляторы управления конфорками

Регуляторы управления конфорками расположены спереди варочной поверхности. Символы на регуляторах означают следующее:

- подача газа отключена
- ★ 🔥 максимальная подача газа
- 🔥 минимальная подача газа

👉 Зажигание конфорок

- Конфорка загорается легче, если на нее еще не установлена посуда.
- Нажмите соответствующий регулятор конфорки и поверните его против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

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

Если вы не можете зажечь пламя после нескольких попыток, проверьте правильно ли лежат крышка (рис. 1, A) и рассекатель (рис.1, B) конфорки. Чтобы выключить пламя, поверните регулятор в положение ● .

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

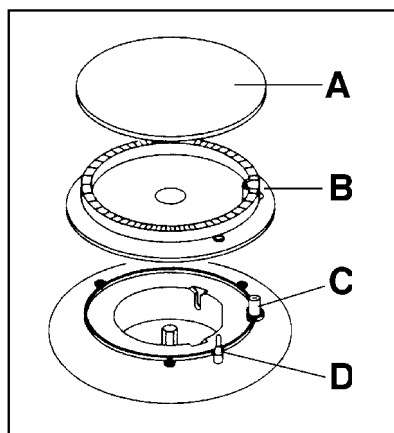


Рис. 1

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

Правильная эксплуатация прибора

Для достижения максимальной эффективности приготовления пищи настоятельно рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, соответствующего размеру используемой конфорки. Иначе пламя будет выбиваться из-под дна посуды и охватывать ее.



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

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

Конфорка	мин. диаметр	макс. диаметр
Тройной рассекатель (сверхбыстрый нагрев)	180 мм	260 мм
Большая (быстрый нагрев)	180 мм	260 мм
Средняя (средний нагрев)	120 мм	220 мм
Маленькая (дополнительная)	80 мм	160 мм



Используйте для приготовления посуды только с плоским дном.

Уход и очистка

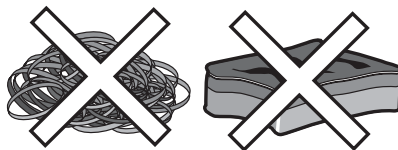


Перед проведением любых операций по очистке и уходу отключайте прибор от электросети.

Протирайте эмалированные части варочной поверхности теплой водой с мылом. Никогда не используйте абразивные чистящие средства.

Мойте крышки и рассекатели горелок в горячей мыльной воде, тщательно удаляйте любые остатки пищи. Решетки для конфорок можно мыть в посудомоечной машине.

Особо стойкие пятна удаляйте обычными неабразивными чистящими средствами или специальными



веществами. Никогда не используйте губки из стальной проволоки или чистящие средства на основе кислот. Регулярно протирайте верхнюю часть варочной поверхности с помощью мягкой ткани, смоченной в теплом растворе жидкого моющего средства. Не используйте следующее:

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

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

Свеча для электрического зажигания

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 (рис.1, В) не были забиты.

Периодическая чистка

Периодически обращайтесь в свой сервисный центр для проверки состояния трубки подачи газа 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.



Технические данные

Параметры горелок

Сверхбыстрая горелка (тройной рассекатель)

Мощность 4,0 кВт

Большая горелка (быстрый нагрев)

Мощность 2,8 кВт

Средняя горелка (средний нагрев)

Мощность 2,0 кВт

Дополнительная горелка (маленькая)

Мощность 1,0 кВт

Класс прибора 3

Категория II 2H3+

Подключение газа G 1/2"

Источник газа для прибора

Природный газ G20 - 20мбар

Электрическое подключение

230 В, 50 Гц

Размеры ниши для встраивания

Длина 560 мм

Ширина 480 мм

Инструкции для установщика

- Установка данной варочной поверхности должна осуществляться только квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами.
- Перед выполнением любых работ по обслуживанию прибора отключайте его от сети. Если электрическое подключение необходимо для выполнения какой-либо операции, убедитесь, что все необходимые предосторожности соблюдены.
- Боковые стенки прибора, в который встраивается варочная поверхность, не должны превышать высоты варочной поверхности.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковозгорающихся материалов (занавесок, кухонных полотенец и т.д.)

Газовое подключение

Подключение к источнику газа должно осуществляться через жесткие соединения или через гибкую трубку из нержавеющей стали.

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.

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 G 1/2". Вставьте между элементами соединения прокладку, как показано на рис. 2. Завинтите части соединения, не затягивая их чрезмерно сильно.

ВАЖНО - Когда подсоединение будет выполнено, обязательно проверьте на герметичность все газовые соединения прибора. Пользуйтесь мыльной водой, ни в коем случае не используйте огонь!

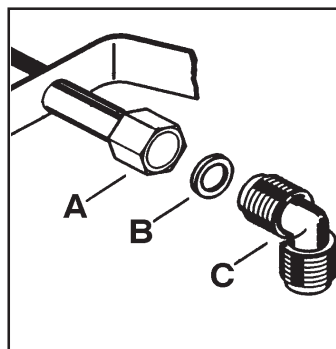


Рис. 2

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

Электрическое подключение

Прибор рассчитан на работу от сети с однофазным напряжением 230 В.

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

Перед подключением прибора к сети убедитесь в том, что:

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

Прибор поставляется с кабелем питания. Кабель питания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. Для того, чтобы присоединить вилку к кабелю питания, следуйте рекомендациям рис. 3. Вилку кабеля питания следует вставить в соответствующую розетку.

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

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

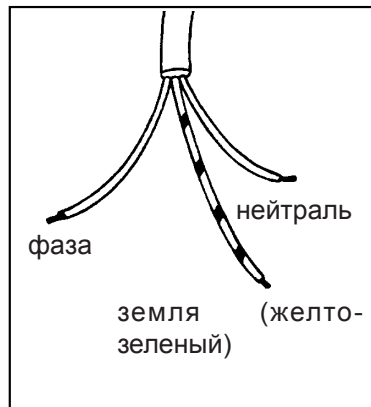


Рис. 3

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

Замена кабеля питания

Подключение кабеля питания к клеммной колодке прибора происходит по типу “У”. Это значит, что замена кабеля должна производиться только квалифицированным специалистом.

Следует использовать только кабель типа H05V2V2-F T90. Кабель должен быть рассчитан на мощность подключения прибора и рабочую температуру.

Провод заземления в желто-зеленой оплетке должен быть примерно на 2 см длиннее других проводов (рис. 3).

- для того, чтобы открыть клеммную колодку и добраться до клемм, поступайте следующим образом: вставьте кончик отвертки в видимую выступающую часть клеммной колодки;
- слегка надавите и приподнимите ее (рис. 4).

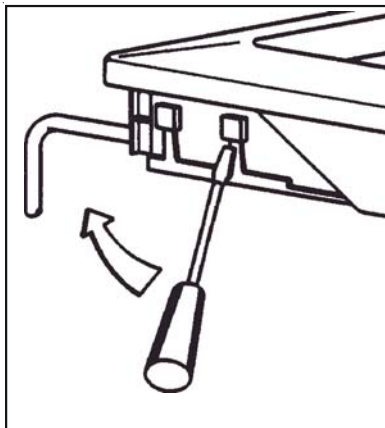


Рис. 4

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 конфорку.
- Поверните регулятор в положение минимальной подачи газа.

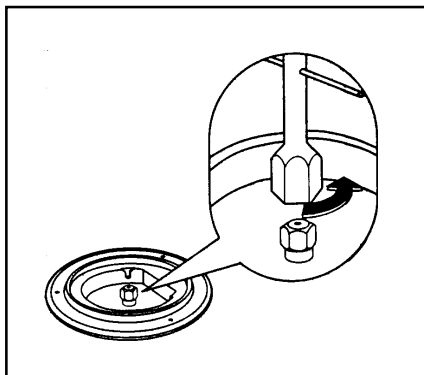


Рис. 5

- Снимите ручку регулятора.
- Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (рис. 6). При переходе от природного газа к балонному затяните этот винт, поворачивая его по часовой стрелке до тех пор, пока не получите ровное слабое пламя.
- Убедитесь в том, что пламя не гаснет при быстром повороте регулятора из положения максимального расхода газа в положение минимального расхода.

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

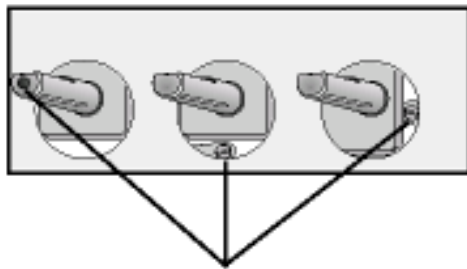


Рис. 6 Винты обводных клапанов

Таблица 1: диаметры обводных клапанов

Горелка	Диаметр обводного клапана 1/100 мм
Дополнительная	28
Средняя	32
Большая	40
Сверхбыстрая	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
			м ³ /час	г/час			
Природный газ G20	Сверх- быстрая	146	0,381	-	4,0	1,2	20
	Большая	113	0,267	-	2,8	0,65	
	Средняя	96	0,190	-	2,0	0,45	
	Дополни- тельная	70	0,095	-	1,0	0,33	
Сжиженный нефтяной газ (бутан/ пропан)	Сверх- быстрая	98	-	288	4,0	1,2	28-30/37
	Большая	86	-	202	2,8	0,65	
	Средняя	71	-	144	2,0	0,45	
	Дополни- тельная	50	-	72	1,0	0,33	
Природный газ (метан)	Сверх- быстрая	146 (*)	0,285	-	3,0	1,20	13
	Большая	108	0,210	-	2,13	0,52	
	Средняя	105	0,186	-	1,72	0,42	
	Дополни- тельная	80	0,085	-	0,90	0,30	

* Инжектор 146 не входит в инжекторный комплект, имеющийся в сервисном центре, поскольку он уже установлен на сверхбыструю горелку.

Встраивание

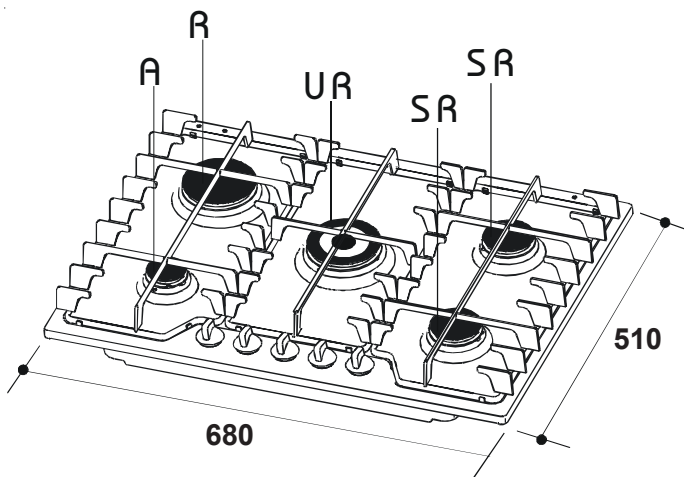


Рис. 7

A = дополнительная горелка

R = быстрая горелка

SR = средняя горелка

UR = тройной рассекатель

Варочные поверхности такого типа можно установить во встроенный кухонный шкаф глубиной 550-600 мм. Размеры варочных поверхностей указаны на рис. 7.

Установка и сборка

Варочную поверхность можно установить в кухонный шкаф, имеющий нишу для встраивания с размерами, указанными на рис. 8.

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

Если у шкафа есть боковые стенки или рядом с варочной поверхностью располагается боковая стенка кухонной мебели, то края ниши должны быть расположены на расстоянии, как минимум, 150 мм, как показано на рис. 8.

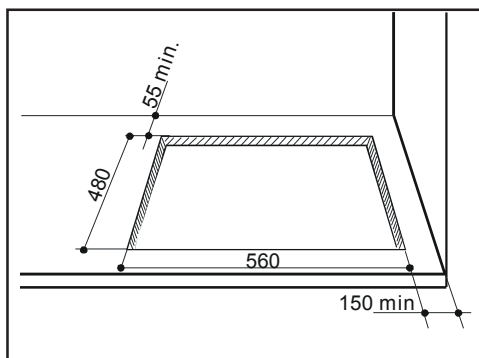


Рис. 8

Встраивание варочной поверхности осуществляется следующим образом:

- Расположите уплотнители, которые входят в комплект к варочной поверхности, по краям ниши: наклейте точно по переднему и заднему краю и на расстоянии 50 мм от боковых сторон, как показано на рис. 9. Имейте в виду, что уплотнитель должен быть наклеен встык, а не внахлест.
- Установите варочную поверхность в нишу строго по центру.
- Зафиксируйте варочную поверхность винтами (рис. 10). При ввинчивании винтов уплотнитель может выступить за край, эти излишки уплотнителя легко удаляются.

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

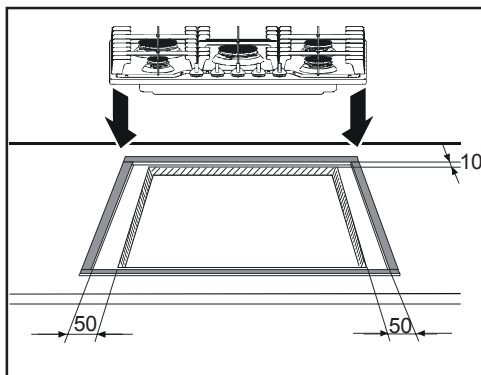
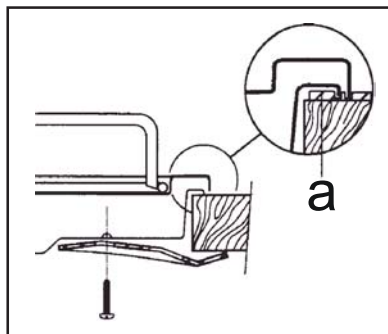


Рис. 9



а) уплотнение

Рис. 10

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. 11.

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

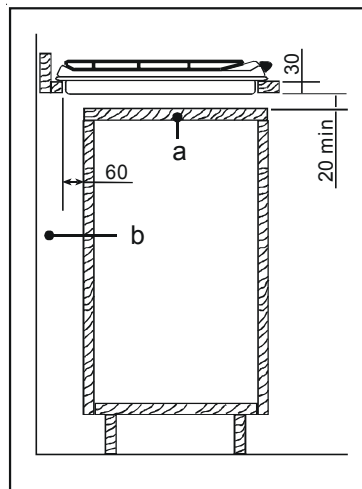


Рис. 11

А) Съемная панель

В) Пространство для подключения

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши для установки варочной поверхности указаны на рис. 12 и 16. 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.

Навесные кухонные шкафы или вытяжной вентилятор должны быть размещены на расстоянии, как минимум 650 мм над варочной поверхностью (рис. 16).

Если над варочной поверхностью установлен вытяжной вентилятор длиной 600 мм, навесные кухонные шкафы рядом с ним должны располагаться на расстоянии, как минимум, 550 мм над варочной поверхностью. Такая высота необходима для установки и использования крышки.

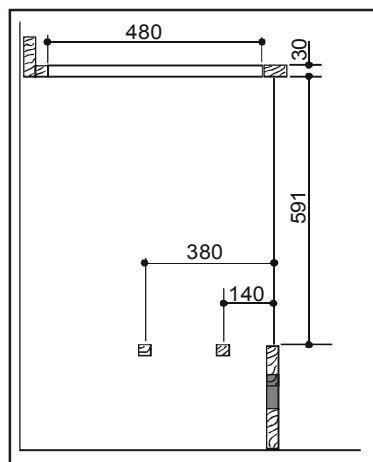


Рис. 12

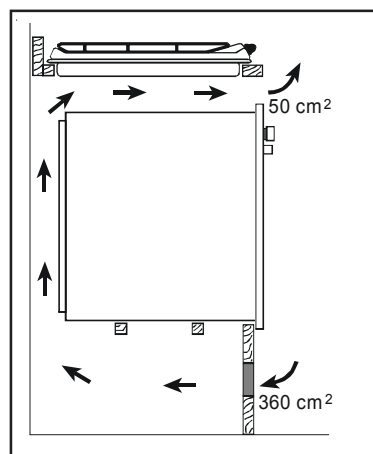


Рис. 13

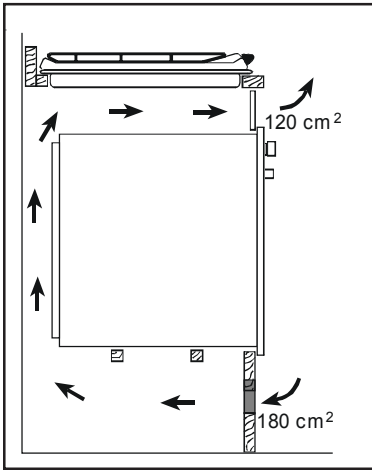


Рис. 14

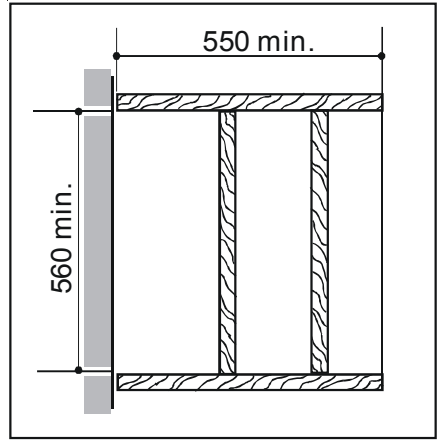


Рис. 15

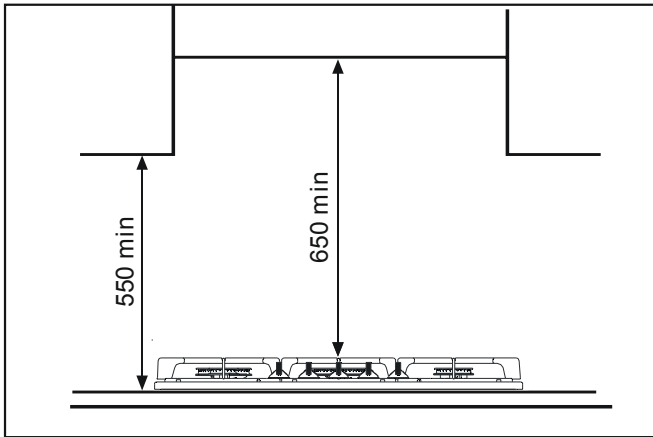


Рис. 16