

**ГАЗОВАЯ ПЛИТА ЕК 5415**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

 **Electrolux**

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

1.	Технические данные	3
2.	Указания по безопасности эксплуатации	4
3.	Описание плиты	5
3.1	Контрольная панель	5
3.2	Конфорки	5
3.3	Духовка	6
3.4	Управление духовкой и грилем	6
3.5	Освещение духовки	6
3.6	Регулируемые головки	6
3.7	Принадлежности духовки	7
4.	Указания пользователю	8
4.1	Включение конфорки	8
4.2	Включение духовки	8
4.3	Гриление	9
5.	Советы пользователю	9
5.1	Как пользоваться конфорками	9
5.2	Как пользоваться духовкой	10
5.3	Как пользоваться грилем	11
5.4	Как пользоваться вертелом	12
6.	Чистка	13
6.1	Чистка конфорки	13
6.2	Чистка каталитической духовки	13
7.	Устранение возможных проблем	14
8.	Табличка с техническими данными	15

### МОНТАЖНИКУ

1.	Указания по безопасности монтажа	15
2.	Монтаж плиты	16
2.1	Установка плиты на место	16
2.2	Подключение газа	16
2.3	Электрическое подключение	16
2.4	Замена лампочки освещения духовки	17
3.	Адаптация плиты к газу другого типа	18
3.1	Замена форсунок горелок	18
3.2	Регулирование малого пламени конфорки	19
3.3	Замена форсунок духовки	19
3.4	Регулирование малого пламени духовки	20

## **ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ**

### **I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Тип плиты	R 79
Класс плиты	I
Природный газ G20	13 мбар
Возможна переналадка плиты на бутан пропан	
Электрическое подключение	230 В 50 Гц
Потребляемая мощность	1,819 кВт
Номинальный тепловой поток	8,3 кВт

#### **I.1 Конфорки**

Крышка	эмалированная листовая сталь
Подставки для кастрюль	2 подставки из эмалированной листовой стали
Правая передняя конфорка	вспомогательная конфорка 0,9 кВт диаметром 55 мм
Задняя правая конфорка	нормальная конфорка 1,4 кВт диаметром 71 мм
Передняя левая конфорка	нормальная конфорка 1,4 кВт диаметром 71 мм
Задняя левая конфорка	конфорка-экспресс 1,9 кВт диаметром 102 мм
Электронное зажигание конфорок	имеется

#### **I.2 Духовка**

Тип духовки	газовая
Мощность	2,7 кВт
Предохранительное термореле	имеется
Гриль	электрический
Мощность гриля	1,8 кВт
Лампочка освещения	15 Вт
Покрытие	каталитическая эмаль

#### **I.3 Принадлежности**

1 решётка
1 противень
1 поддон
1 вертел
Отделение для принадлежностей

#### **I.4 Размеры**

Высота с поднятой крышкой	140 см
Высота	85 см
Ширина	50 см
Глубина	60 см
Вес	49 кг
Полезная ёмкость	45 л

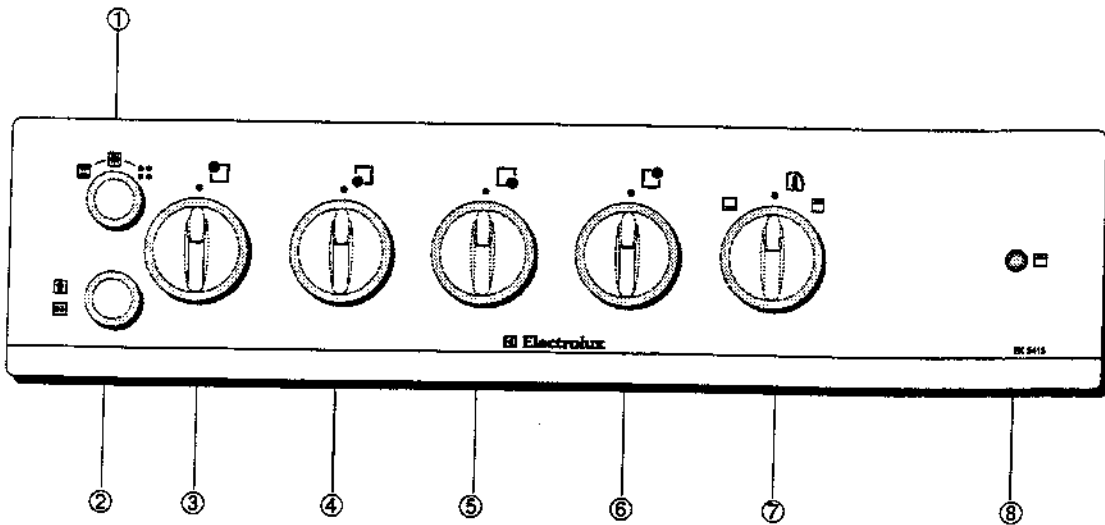
## **ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Настоящую инструкцию следует внимательно прочитать и сохранить. Инструкция позволит Вам получить максимальную пользу от Вашей новой плиты.

- Перед первым включением плиты разогрейте пустую духовку, для того чтобы прожечь защитный слой титана, нанесённый в процессе изготовления плиты, следующим образом:
  - поднимите крышку,
  - удалите защитную пластиковую плёнку и наклейки, если таковые имеются,
  - удалите рекламные наклейки,
  - разогрейте духовку, установив её регулятор в максимальное положение на 30 минут, а затем в положение гриля на 10 минут. В процессе этой операции плита будет дымить. Для того чтобы в комнате не осталось неприятного запаха, её следует хорошо проветрить.
- Вымойте принадлежности духовки (полку, противень, поддон).
- Газовая плита повышает температуру и влажность помещения, в котором она установлена. Вентиляция кухни должна быть обеспечена либо естественным образом, либо посредством установки механических вентиляционных устройств.
- Продолжительное интенсивное использование плиты может потребовать дополнительной вентиляции - например, открывания окон.
- Плита предназначена только для обычного домашнего использования.
- Ни в коем случае не тяните плиту за дверцу духовки.
- Перед выполнением ручной чистки плиты обязательно удостоверьтесь в том, что все регуляторы находятся в нулевом положении.
- Коронки горелок следует содержать в чистоте, так как скопившиеся загрязнения могут ухудшить их зажигание.
- Если коронки горелок были сняты для чистки, удостоверьтесь в том, что:
  - коронки плотно стоят на горелках
  - головки горелок находятся в правильном положении.
- В процессе использования духовки передняя часть плиты сильно нагревается. Также в процессе каталитической чистки держите детей вдали от плиты.
- Ни в коем случае не храните средств для чистки или воспламеняющихся веществ в отделении для хранения принадлежностей духовки.
- Не кладите алюминиевую фольгу прямо на дно духовки, так как это приведёт к повреждению эмали.
- Не используйте поддон в качестве посуды для приготовления пищи.
- Не оставляйте ничего постороннего на включённой плите (полотенца, алюминиевой фольги и т.п.).
- Газовый кран должен быть заменён до истечения срока его замены.
- Ни в коем случае не используйте пропановых баллонов на кухне или в другом закрытом помещении.
- В случае возникновения неисправностей функционирования плиты см. указания, приведённые в соответствующей главе. При необходимости обратитесь в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму.
- Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать плиту самостоятельно - это может привести к тяжёлым травмам.
- При ремонте плиты следует использовать только фирменные запчасти.

### 3. ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ

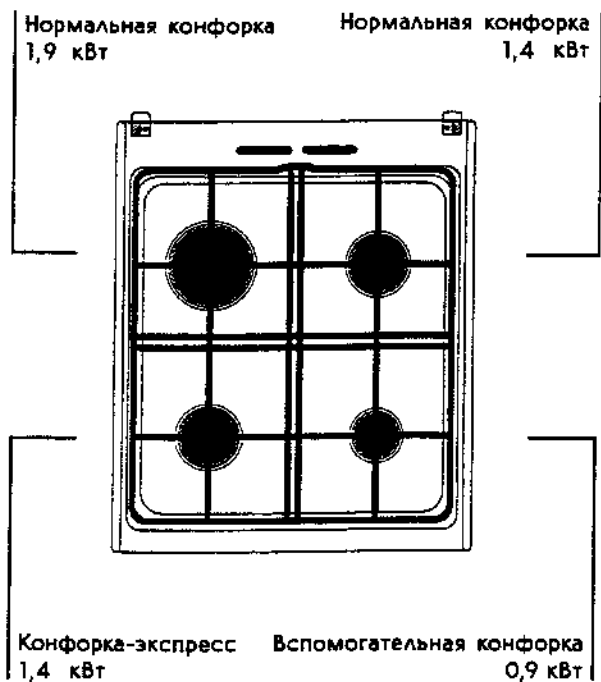
#### 3.1 Контрольная панель



- 1 Электрическое зажигание горелок и духовки
- 2 Освещение духовки и вертела
- 3 Регулятор задней левой горелки
- 4 Регулятор передней левой горелки
- 5 Регулятор передней правой горелки
- 6 Регулятор задней правой горелки
- 7 Регулятор духовки и гриля
- 8 Сигнальная лампочка

#### 3.2 Конфорки

Ваша плита оборудована современными конфорками с отличными характеристиками и гибкостью регулирования, обеспечивающей возможность получения любого пламени от максимального до минимального и позволяющей запоминать и снова без труда находить положения, наиболее подходящие для приготовления различных типов пищи.

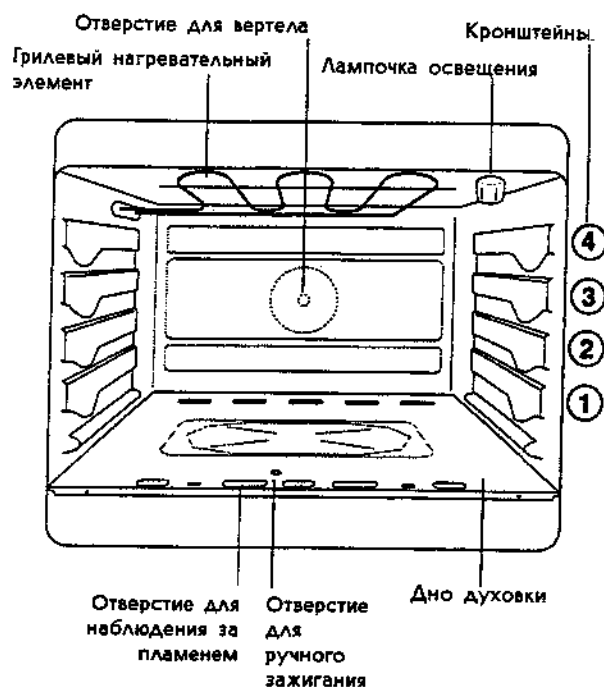


### 3.3 Духовка

Духовка оборудована газовой горелкой, которая находится под её дном, а также электрическим грилем в её верхней части.

Духовка может использоваться как для обычного приготовления пищи, так и для грилевания. Духовка не может использоваться по двум этим назначениям одновременно.

- Горелка духовки оборудована предохранительным термореле, которое отключает подачу газа от горелки в случае если пламя по какой-либо причине погаснет (сквозняк, обильное количество жидкости и т.п.).
- В режиме обычного приготовления пищи регулятор может быть установлен в одно из 8 положений.
- При переключении с обычного приготовления пищи на грилевание сначала выключите горелку духовки, а затем включите гриль.
- Во избежание перегрева в процессе использования духовки держите крышку плиты в открытом положении.



### 3.4 Регулятор духовки и гриля

Данный регулятор позволяет выбрать подходящую температуру приготовления пищи, а также отключить нагревательный элемент гриля.

Объяснение обозначений:

- выключенное положение

1 - 8 регулирование температуры в духовке



### 3.5 Лампочка освещения духовки

Лампочка включается при нажатии на кнопку её включения.

### 3.6 Обозначения регуляторов

Регулирование осуществляется с помощью регуляторов и их обозначений.

Обозначения регуляторов конфорок: ● ▲ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ●

Обозначения регулятора духовки: ● 1 2 3 4 5 6 7 8 □

Обозначения нанесены на оправу регуляторов и позволяют установить оправу на место правильным образом в случае необходимости её снятия.

### 3.7 Принадлежности духовки

Духовка оборудована следующими принадлежностями:

- 1 противень
- 1 решётка
- 1 поддон
- 1 вертел

Приготавливаемая на противне или решётке пища должна весить не более 7-8 кг.

#### **Противень:**

противень используется для приготовления или разогрева пирогов или кусочков пирога на тарелке. Противень следует ставить на решётку.

#### **Решётка:**

решётка предназначена для блюд, пирогов и приготавливаемой в гриле пищи.

В случае если пища положена прямо на решётку, поддон должен быть задвинут в духовку (отверстия должны оказаться в задней части духовки для обеспечения надлежащей вентиляции) на кронштейне 1.

#### **Поддон:**

поддон используется для собирания бульона, стекающего с пищи, приготавливаемой в гриле (мясо, сардельки и т.п.).

Поддон следует задвинуть в духовку таким образом, чтобы его отверстия оказались в задней части духовки для обеспечения надлежащей вентиляции. Поддон не следует использовать для приготовления пищи.

Когда поддон не используется, он должен быть вынут из духовки.

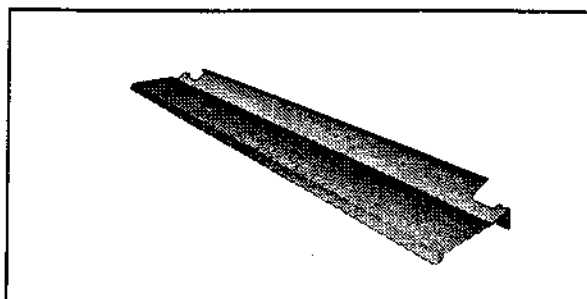
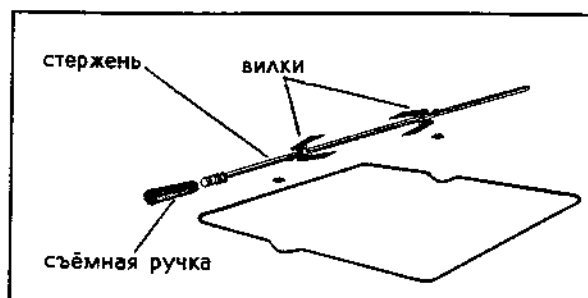
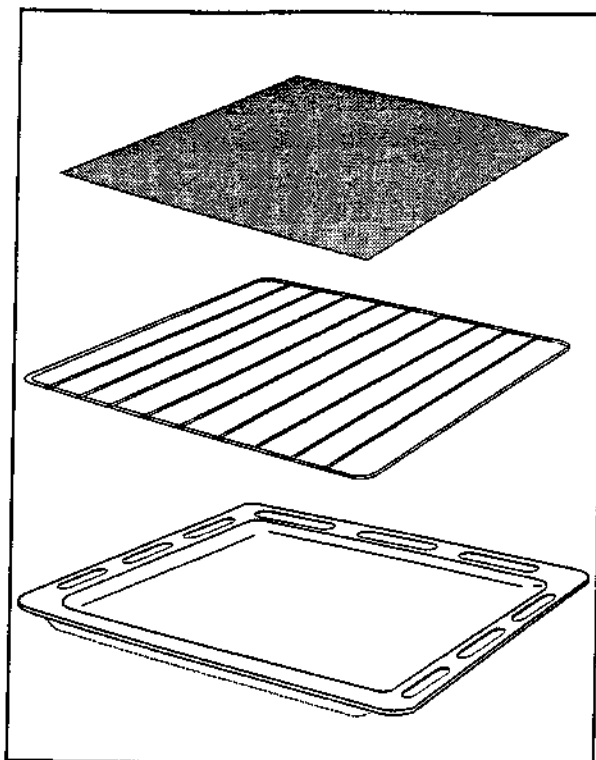
#### **Вертел**

вертел состоит из следующих деталей:

- 1 стержень
- 1 съёмная ручка
- 2 вилки
- 1 каркас для вертела

#### **Защитная пластина регуляторов:**

защитная пластина используется при включённом гриле для предохранения регуляторов от перегрева.



## 4. УКАЗАНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

### 4.1 Зажигание конфорок

Для того чтобы зажечь конфорку:

- нажмите на регулятор конфорки и поверните его влево до упора;
- одновременно нажмите на кнопку зажигания, так чтобы появились искры, и держите её в нажатом положении до тех пор, пока пламя не загорится (искра появляется приблизительно раз в секунду).

Для того чтобы выключить конфорку:

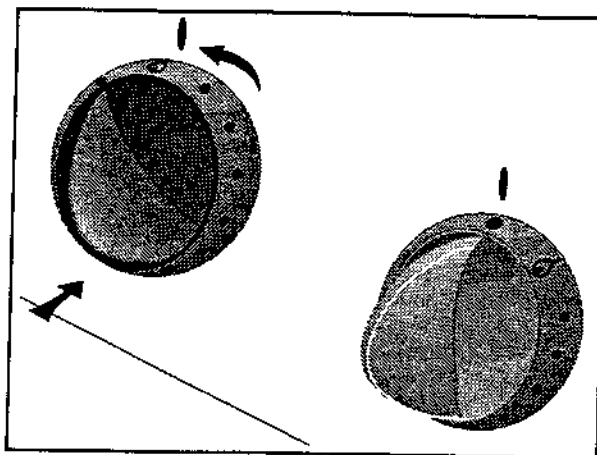
- поверните регулятор конфорки до упора по часовой стрелке в выключенное положение.

Основные положения:

- выключенное положение


 максимальная пламя

 минимальная пламя



### 4.2 Зажигание горелки духовки

- Нажмите на регулятор духовки и гриля влево до максимального положения и продолжайте держать его в нажатом положении.
- Одновременно нажмите на кнопку зажигания, так чтобы появились искры, и держите её в нажатом положении до тех пор, пока пламя не загорится (искра появляется приблизительно раз в секунду).
- Если пламя погаснет, выполните всю процедуру зажигания снова и держите регулятор в нажатом положении около 15 секунд.
- Удостоверьтесь в том, что пламя видно через наблюдательные отверстия в передней части дна духовки.
- Установите регулятор в положение, соответствующее нужному пламени.

 **ВНИМАНИЕ:** при ручном зажигании ни в коем случае не поворачивайте регулятор до того, как спичка окажется поднесена к горелке. Если пламя погаснет, установите регулятор в выключенное положение. Перед повторным зажиганием духовки следует подождать около 1-2 минут.

## 4.3 Использование гриля

Внимание: в процессе использования гриля плита сильно нагревается. Держите детей вдали от плиты. При использовании гриля дверца духовки должна быть слегка приоткрыта, а защитная пластина регуляторов плиты должна быть установлена на место.


Гриль используется для грилевания мяса, сарделек и т.п. или бутербродов, а также для обжаривания уже приготовленной пищи.


Защитная пластина устанавливается следующим образом:

- Откройте дверцу духовки.
- Держите защитную пластину сгибом к себе.
- Зафиксируйте пластину в верхней части духовки.
- Оставьте дверцу в приоткрытом положении.

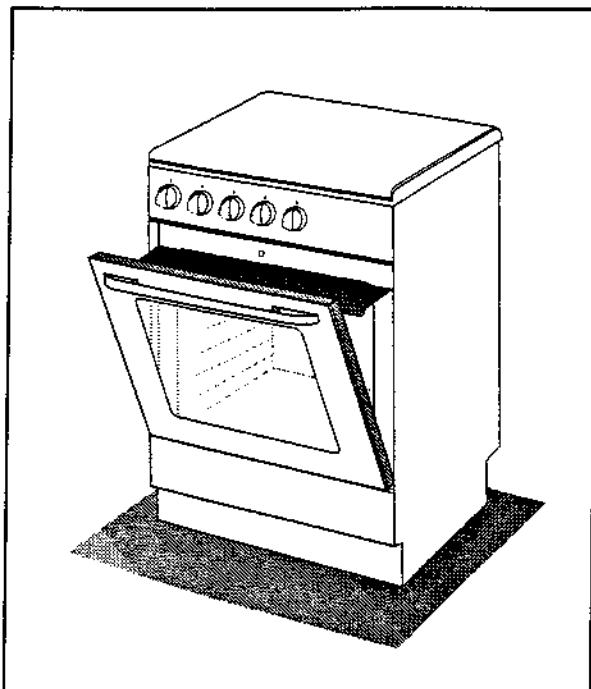
Защитная пластина снимается следующим образом:

- Откройте дверцу духовки.
- Слегка приподнимите защитную пластину и отделите её от духовки.

 **ВНИМАНИЕ:** при включённом гриле защитная пластина сильно нагревается.

Для того чтобы включить гриль, установите регулятор в положение . Если приготавливаемая пища лежит прямо на решётке, задвиньте поддон на кронштейн 1.

Сигнальная лампочка гриля расположена на контрольной панели с правой стороны и горит при включённом нагревательном элементе гриля.



## 5. СОВЕТЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

### 5.1 Как пользоваться конфорками

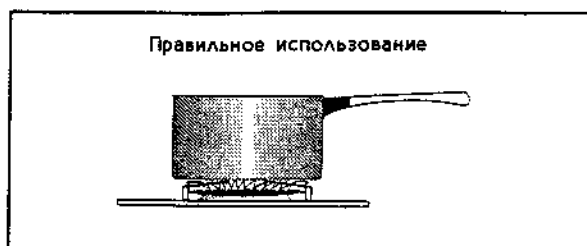
Диаметр кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки.

- Кастрюли диаметром от 12 до 22 см следует использовать на задних конфорках.
- Кастрюли диаметром от 16 до 26 см следует использовать на левой передней конфорке-экспресс.
- Кастрюли диаметром от 8 до 16 см следует использовать на передней правой вспомогательной конфорке.


В случае использования кастрюли очень большого диаметра её следует слегка сместить по направлению к задней части плиты, для того чтобы кастрюля не выходила за пределы периметра плиты, во избежание перегрева контрольной панели.

Для наиболее эффективного использования конфорок:

- Содержите коронки горелок в чистоте, так как грязные горелки плохо горят.



- Если коронки горелок были сняты для чистки, удостоверьтесь в том, что:
  - коронки плотно стоят на горелках
  - головки горелок находятся в правильном положении.

 Во избежание повреждения крышки плиты перед её закрытием следует удостовериться в том, что плита остыла.

## 5.2 Как пользоваться духовкой

Перед помещением приготавливаемой пищи в духовку духовка должна быть предварительно разогрета:

- 8 минут для положений регулятора от 1 до 5
- 15 минут для положений регулятора от 6 до 8.

Разогрев уже приготовленной пищи выполняется в обычном режиме.

Полезные советы:



- Толщина, теплопроводность и цвет посуды имеют значение с точки зрения результата приготовления пищи.
- Во избежание обильного разбрызгивания, для приготовления мяса следует использовать посуду с высокими краями.
- Для того чтобы кожа сарделек не лопалась, её следует перед приготовлением проколоть.
- Некоторые продукты могут в процессе приготовления увеличиваться в объёме. Посуду следует выбирать таким образом, чтобы в ней оставалось приблизительно  $\frac{1}{3}$  свободного места.
- Алюминиевая фольга между посудой и решёткой предохраняет дно духовки от возможно проливающейся жидкости. Фольга не должна покрывать всей поверхности решётки.



Во избежание повреждения эмали ни в коем случае не допускайте соприкосновения алюминиевой фольги и дна духовки.

Посуда влияет на результаты приготовления пищи следующим образом:

- Алюминиевая посуда делает цвет пирогов более бледным и не даёт пище сохнуть в процессе приготовления. Она может использоваться для мягких выпечных изделий и жарки.
- Эмалированный чугун, стекло и фарфор делают цвет пищи более румяным, но пища несколько сохнет в процессе приготовления. Посуда из этих материалов может использоваться для приготовления пирогов и хрустящих обжаренных блюд.


Вы заметили, что:	Что делать?
<p>нижняя часть блюда слишком бледная, блюдо не проварено или его верхняя часть подгорела</p> 	<p>пользуйтесь посудой типа Б или установите посуду на более низком кронштейне</p>
<p>нижняя часть блюда слишком тёмная, блюдо переварено или его верхняя часть слишком бледная</p> 	<p>пользуйтесь посудой типа А или установите посуду на более высоком кронштейне</p>

### 5.3 Как пользоваться грилем

Гриль функционирует только за счёт работы верхнего нагревательного элемента. Гриль используется для приготовления мяса, сарделек и бутербродов, а также для разогревания уже приготовленной пищи.


⚠ В процессе работы гриля дверца духовки должна быть в слегка приоткрытом положении, а защитная пластина контрольной панели должна быть установлена на место. Не оставляйте включённый гриль без присмотра.

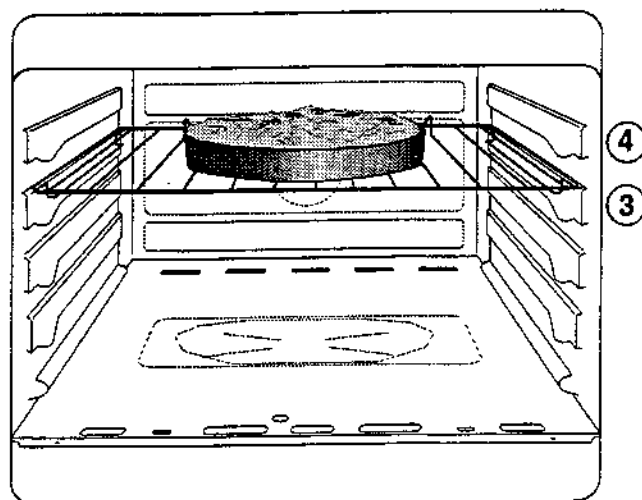
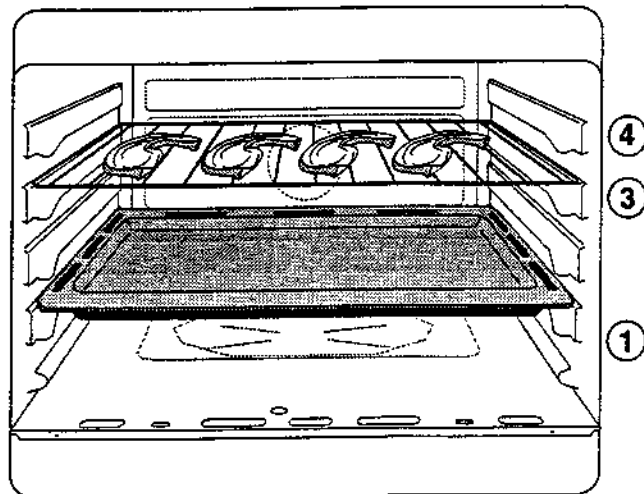
Приготовление мяса:

- Слегка смажьте мясо маслом с обеих сторон.
- Положите мясо прямо на решётку.
- Установите защитную пластину контрольной панели.
- Установите регулятор в положение .
- Задвиньте поддон на кронштейны.
- Решётка и поддон должны находиться на кронштейнах 3 и 4, в зависимости от толщины приготавливаемого мяса.
- Для более тонких продуктов (бутерброды, сардельки, небольшая рыба) пользуйтесь кронштейном 4.
- Для более толстых продуктов (грудинка, крупная рыба, дичь) пользуйтесь кронштейном 3.
- Как только верхняя сторона обжарится, продукт следует перевернуть и обжарить с другой стороны.
- Полейте приготовленную пищу соусом.



Время приготовления определяется толщиной продукта, а не его весом.

Лёгкое обжаривание:


- Установите защитную пластину контрольной панели.
- Установите регулятор в положение .
- Положите продукт на решётку и задвиньте её на кронштейн 3 или 4.
- Обжаривайте в течение нескольких минут.




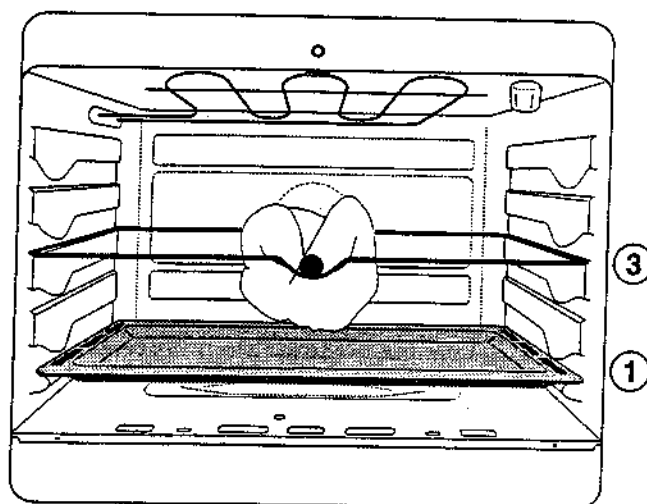
## 5.4 Как пользоваться вертелом

- Закрепите съёмную ручку на вертеле.
- Насадите на вертел одну из вилок и приготовляемый продукт, удостоверившись в том, что он хорошо отцентрирован.
- Насадите на вертел другую вилку.
- Зафиксируйте вилки винтами.
- Установите вертел на каркас и задвиньте каркас на третий кронштейн духовки.
- Вставьте конец вертела в отверстие двигателя (в задней стенке духовки).
- Отверните и снимите ручку.
- Задвиньте решётку на кронштейн 1 и установите на ней поддон.
- Установите защитную пластину контрольной панели.
- Прикройте дверцу, оставив её в приоткрытом положении.
- Установите регулятор в положение .
- Нажмите на кнопку .
- Удостоверьтесь в том, что вертел вращается.

Для того чтобы снять продукт с вертела:

- Выключите гриль.
- Остановите вращение вертела нажатием на кнопку .
- Снимите защитную пластину контрольной панели.
- Приверните ручку к вертелу.
- Выньте вертел из духовки.

 Во время функционирования гриля и сразу после его выключения защитная пластинка контрольной панели очень горячая.



## 6 ЧИСТКА

### 6.1 Чистка конфорок

Перед выполнением чистки удостоверьтесь в том, что каждый из регуляторов находится в нулевом положении, и дайте плите полностью остыть.

#### Чистка крышки

Для облегчения чистки крышки её следует открыть и снять. Чистка выполняется губкой, смоченной в растворе мягкого моющего средства. После чистки крышку следует сполоснуть и вытереть насухо.

#### Подставка для кастрюль

Вымойте горячей водой с мылом, сполосните и вытрите насухо.

#### Горелки (коронки и головки)

Вымойте головки горячей водой с мылом. Коронки следует содержать в чистоте, так как грязные коронки препятствуют хорошему горению.

Если горелки были сняты для чистки, перед их включением следует удостовериться в том, что коронки и головки находятся в правильном положении и совершенно сухие.

#### Поверхность плиты

После каждого использования поверхность плиты следует вымыть горячей водой с мылом, не допуская попадания воды в отверстия. Сполосните и вытрите мягкой тряпкой.

Если на поверхности плиты имеются засохшие брызги, их следует перед удалением как следует отмочить. Ни в коем случае не пытайтесь чистить поверхность плиты абразивными материалами, так как они могут повредить эмаль.

#### Контрольная панель и регуляторы

Вымойте губкой, смоченной в воде с мылом, сполосните и вытрите насухо.

#### Дверца, отделение для хранения принадлежностей и боковые панели

Вымойте губкой, смоченной в воде с мылом, сполосните и вытрите насухо. Ни в коем случае не используйте абразивных материалов.


### 6.2 Духовка с каталитической эмалью

#### Принцип

Стенки духовки (за исключением её дна) покрыты специальной пористой эмалью, которая впитывает в себя и разрушает разбрызгавшийся жир за счёт высокой температуры.

#### Уход

При приготовлении очень жирной пищи время и температура её приготовления могут оказаться недостаточными для уничтожения разбрызгавшегося жира.

В этом случае по окончании приготовления пищи установите регулятор термостата в максимальное положение и разогрейте пустую духовку на 45 минут без каких-либо принадлежностей, а затем установите регулятор в положение  на 5 минут. В случае выполнения этой процедуры на холодной духовке на чистку придётся отвести около 60 минут.

Ни в коем случае не наносите моющих средств на каталитическую эмаль.



При выполнении такой чистки дверца духовки нагревается большое обычного. Держите детей вдали от плиты. Не пользуйтесь конфорками в процессе чистки.

Дно духовки покрыто обычной гладкой эмалью и чистится обычным ручным образом. В случае попадания брызг на дно духовки его следует вынуть и вымыть губкой, смоченной в растворе мягкого моющего средства.

## 7 УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ

Перед тем как обратиться в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму имеет смысл самостоятельно выполнить нижеописанную проверку, так как проблема может оказаться простой и легко устранимой.

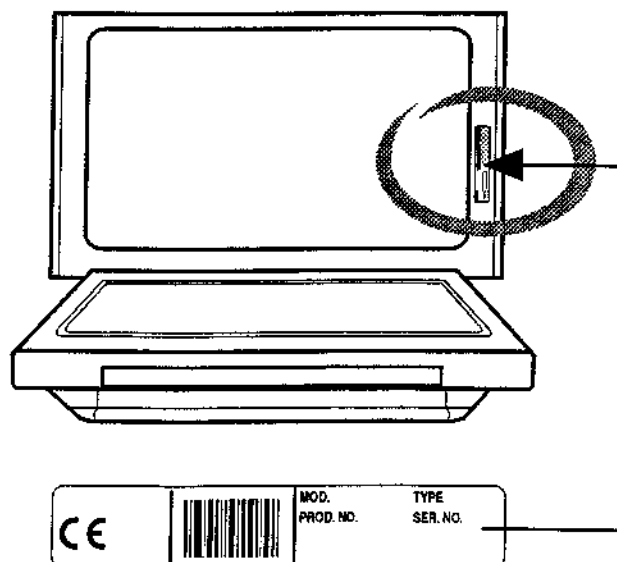
ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Горелки не зажигаются	Подача газа закрыта В газопроводе отсутствует газ Баллон пустой	Откройте подачу газа Проверьте наличие газа в газопроводе Замените баллон или проверьте давление
Одна из горелок или горелка духовки не зажигается	Неправильное положение одной из горелок или горелки духовки Вода в горелке  Стержень электронного зажигания мокрый или грязный	Соберите горелку заново  Вытрите насухо  Вычистите и вытрите насухо
Неудовлетворительные результаты приготовления пищи	Недостаточно продолжительный предварительный разогрев Плохо отрегулированный термостат Неправильное время приготовления	Попытайтесь внести изменения в указанные элементы
Духовка дымит	Грязная духовка  Наличие засохших брызг с продуктов (мяса) стекло большое количество жира	Выполните чистку духовки после приготовления пищи Пользуйтесь посудой более крупного размера Установите термостат на меньшее значение.
Гриль не работает	Обрыв в подаче электропитания  Плита не подключена	Проверьте предохранитель, вилку и розетку на исправность. Выполните подключение плиты.

Если проблему устранить не удалось, обратитесь в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму.

## 8 ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ

Табличка с техническими данными видна при открывании дверцы духовки.

Приведённая на табличке информация поможет Вам в случае обращения в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму.



## МОНТАЖНИКУ

### 1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ МОНТАЖА

- Перед выполнением монтажа плиты удостоверьтесь в правильности параметров местной газовой сети (состав и давление газа), а также в том, что данная плита отрегулирована на данные параметры.
- Плита должна быть установлена в хорошо проветриваемом помещении.
- Параметры регулирования плиты приведены на табличке с техническими данными.
- Плита не подключена к устройству, обеспечивающему выход продуктов горения. Она должна быть смонтирована и подключена в соответствии с надлежащими правилами. Вентиляции должно быть уделено особое внимание.
- Требуемый поток чистого воздуха составляет 28 м<sup>3</sup>/ч.
- Стены около плиты должны быть либо изготовлены из негорючего материала, либо покрыты негорючим покрытием.
- Высота шкафа рядом с плитой не должна превышать высоты плиты по противопожарным причинам.

#### **Электрическое подключение**

Удостоверьтесь в том, что:

- Мощность является достаточной.
- Кабель сети находится в хорошем состоянии.
- Диаметр кабеля соответствует правилам монтажа.
- Стационарное подключение оснащено однополярным прерывателем с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

#### **Газовое подключение**

Удостоверьтесь в том, что:

- Поток газа на счётчике и диаметр труб являются достаточными для данной плиты.
- Все соединения плотно затянуты.
- Установите хорошо видимый запорный кран с беспрепятственным доступом.
- В случае использования гибкого шланга к нему должен быть доступ по всей его длине и он не должен проходить за плитой.
- Замену шланга рекомендуется выполнять заблаговременно до указанной даты.

Монтаж и техобслуживание должны выполняться только профессионалом в соответствии с пребывающими в силе правилами.



Изготовитель не отвечает за неисправности, связанные с плохим заземлением плиты или с отсутствием заземления.

## 2. МОНТАЖ ПЛИТЫ

### 2.1 Установка плиты на место

#### Расположение

Плита должна быть установлена, как показано на рисунках. Минимальное расстояние от плиты до стен показано на рис. 1.

#### Выравнивание по горизонтали

Плита выравнивается по горизонтали с помощью четырёх регулируемых ножек. Ножки также используются для выставления высоты плиты относительно стоящих рядом с ней шкафов.

Для регулирования ножек следует пользоваться плоским ключом номер 35.

### 2.2 Подключение газа

Плита отрегулирована на тип газа, указанный на табличке с техническими данными. В случае необходимости перерегулирования на другой тип газа следует привести в настоящей инструкции указаниям.

Внимание:

Для обеспечения исправного функционирования плиты, снижения потребления газа, а также её долговечности удостоверьтесь в том, что давление газа соответствует значениям, приведённым в таблице 1.

Если плита работает на бутане, удостоверьтесь в том, что регулятор давления обеспечивает рабочее давление бутана в 30 мбар.

#### 2.2.1 Выбор шланга подачи газа

а) Плита, работающая на природном газе от сети

##### Гибкий шланг:

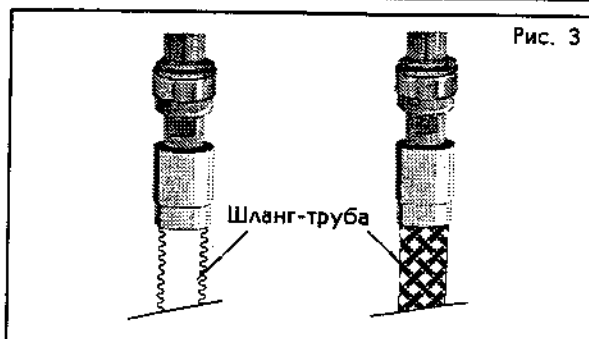
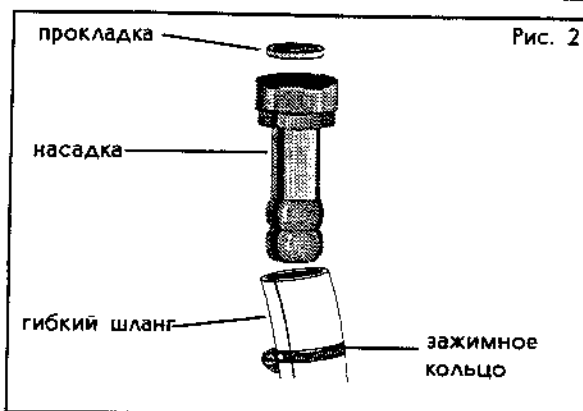
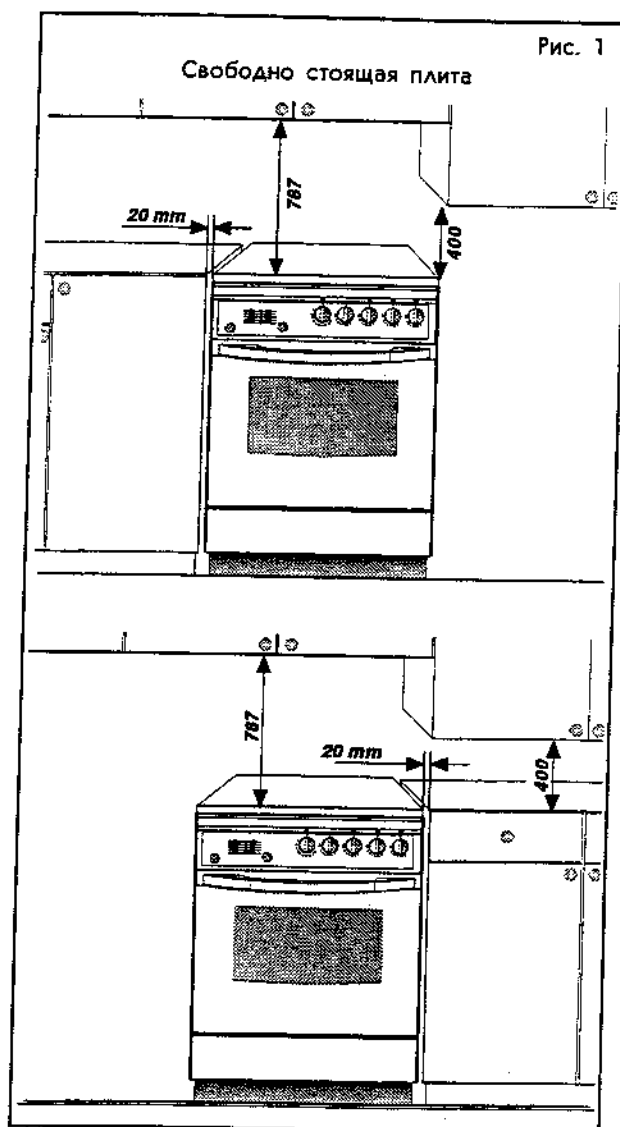
- Используйте гибкий шланг длиной не более 1,5 м с внутренним диаметром 15 мм и с насадкой для газа (рис. 2).
- Удостоверьтесь в том, что насадка сидит достаточно глубоко в шланге и хорошо закреплена зажимным кольцом.

##### Шланг-труба

- Используйте шланг-трубу длиной не более 1,5 м с механической насадкой (рис. 3).
- Рекомендуется пользоваться стандартным шлангом-трубой длиной не менее 1 м, которая должна быть подогнана к местоположению запорного крана.
- Подсоедините конец шланга-трубы в запорному крану, а другой его конец следует подсоединить к разъёму плиты через уплотнительную прокладку до того, как она окажется задвинута на место.
- Задвиньте плиту на выбранное для неё место, удостоверившись в том, что шланг-труба свободно проходит между плитой и прилегающими к ней шкафами.

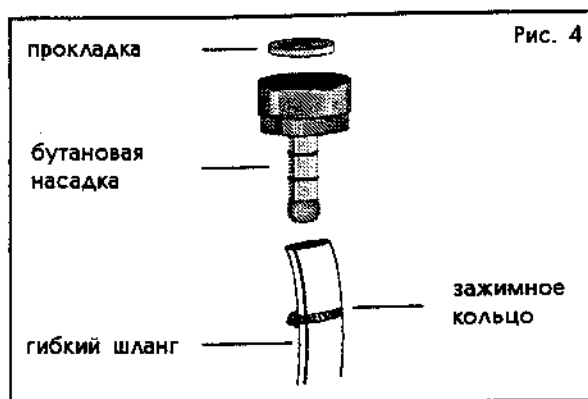
##### Жёсткая труба

- Используйте жёсткую трубу с зажимной гайкой.



### 166) Плита, работающая на бутане

- Используйте гибкий шланг длиной не более 1,5 м с внутренним диаметром 6 мм и со специальной насадкой для бутана (рис. 4).
- Удостоверьтесь в том, что насадка сидит достаточно глубоко в шланге и хорошо закреплена зажимным кольцом.



## 2.3 Электрическое подключение

### Внимание:

Плиту следует заземлить согласно пребывающим в силе правилам. Изготовитель не отвечает за повреждения, вызванные неправильным заземлением плиты или отсутствием заземления.

### Примечание:

Параметры предохранителя должны быть проверены по табличке с техническими данными плиты. Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала окружающую температуру более чем на 50°C.

Перед выполнением подключения удостоверьтесь в том, что:

- Предохранители и сеть в состоянии обеспечить потребляемую плитой мощность.
- Вилка или однополярный прерыватель расположены таким образом, что даже при задвинутой на место плите к ним обеспечен беспрепятственный доступ.

### Внимание:

Независимо от типа подключения, плита должна быть заземлена в соответствии с пребывающими в силе правилами.



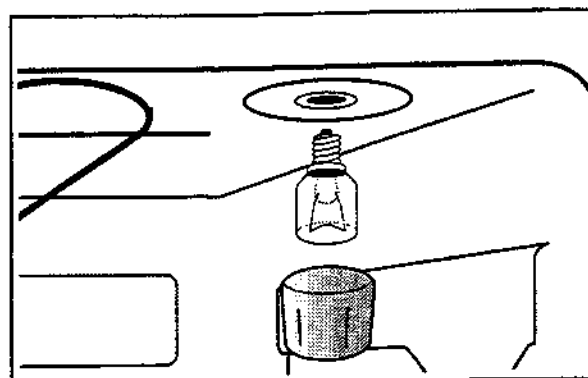
## 2.4 Замена лампочки внутреннего освещения духовки

Перед заменой лампочки обязательно отсоедините плиту от электрической сети.

Выверните крышку лампочки, затем саму лампочку и замените её на аналогичную теплостойкую лампочку (300°C) со следующими параметрами:

- напряжение 230 В 50 Гц
- мощность 15 Вт
- цоколь E14.

Заверните крышку лампочки на место.



### 3. АДАПТАЦИЯ ПЛИТЫ К ГАЗУ ДРУГОГО ТИПА

Плита поставляется в отрегулированном на природный газ состоянии. Для того чтобы она работала на бутане, к ней прилагается пакет со специальными форсунками и насадками.

Для адаптации плиты к газу другого типа следует выполнить следующее:

- замените форсунки конфорок и горелок духовки
- отрегулируйте положение пониженной мощности конфорок и духовки
- проверьте подсоединение газа

#### 3.1 Замена форсунок конфорок

- Поднимите крышку.
- Снимите подставки для кастрюль, а также головки и коронки горелок.
- Отверните форсунки ключом номер 7 и вверните на их место форсунки, предназначенные для другого газа (см. таблицу 1).

Таблица 1

ГОРЕЛКИ	НОРМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	БУТАН		ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	
			форсунки	г/ч		
	кВт	кВт	форсунки	г/ч	форсунки	
					ДМ <sup>3</sup> /ч 15°С	
					Г20 13 мбар	
Вспомогательная (55 мм)	0.9	0.45	50	65	77	85
Нормальная (71 мм)	1.4	0.35	62	102	96	148
Экспресс (102 мм)	1.9 (**)	0.65	71	138	111	190
Духовка	2.7		82	196	128	275
ПОДАЧА ДАВЛЕНИЕ		ном. мбар(*)	30		13	
		мин. мбар(*)	25		6.5	
		макс. мбар(*)	35		18	

(\*)мбар = 10 мм водяного столба

(\*\*) бутан

Внимание:

В случае адаптации плиты к бутану на ней следует закрепить соответствующую наклейку (G30), которая находится в пакете с форсунками.

Регулирование подачи воздуха к горелкам не требуется, так как она автоматически регулируется форсунками.

### 3.2 Регулирование режима пониженной мощности конфорок

Для того чтобы отрегулировать режим пониженной мощности:

- Зажгите конфорки и дайте им гореть на максимальном пламени.
- Затем установите регуляторы в положение минимального пламени.
- Снимите все регулировочные головки (рис. 5).
- Выверните два винта, расположенные под контрольной панелью.
- Снимите контрольную панель.
- Регулировочный винт режима пониженной мощности находится на корпусе крана каждой из горелок (рис. 6).
- Действуйте согласно значениям, приведённым в таблице 2.

Проверка:

- Поверните регулировочные головки несколько раз из максимального в минимальное положение, следя за стабильностью пламени. Если какая-либо из конфорок погаснет, регулировочный винт следует слегка отвернуть.
- Установите на место контрольную панель, крепёжные винты и регулировочные головки.

### 3.3 Замена форсунки горелки духовки

Замена выполняется следующим образом:

- Откройте дверцу духовки.
- Вытяните дно духовки на себя.
- Выверните крепёжный винт горелки.
- Снимите горелку.
- С помощью ключа номер 7 отверните форсунку, расположенную в задней части духовки, и замените её на форсунку, предназначенную для газа используемого типа (см. таблицу 1).
- Соберите горелку в обратном порядке и установите дно духовки на место.

Регулирования подачи воздуха к горелке не требуется, так как она автоматически регулируется форсунками

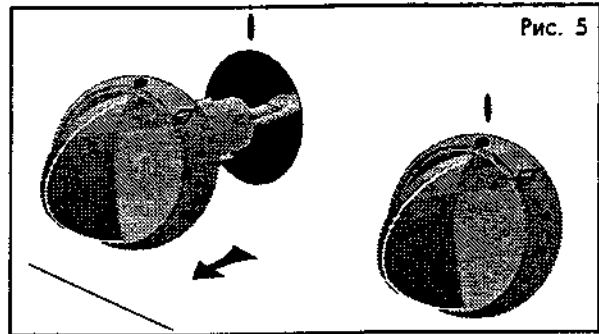


Таблица 2

Бутан	Природный газ
Заверните винт по часовой стрелке до упора	Заворачивайте или отворачивайте винт для получения очень короткого пламени.

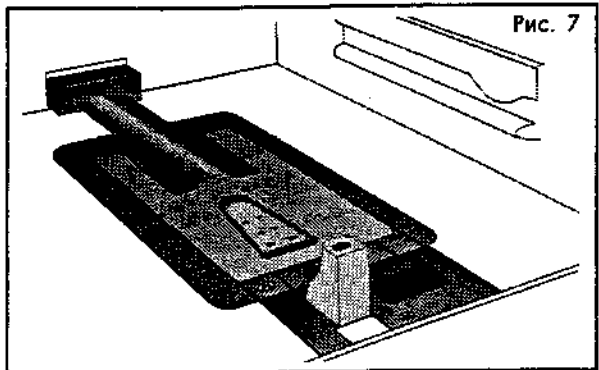
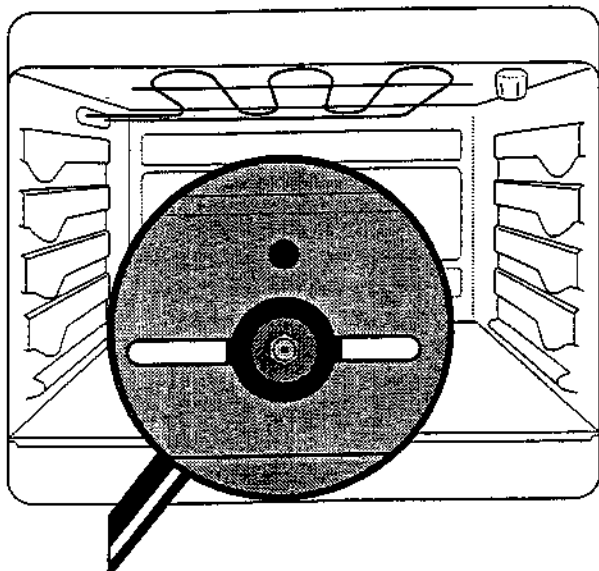


Рис. 8



### 3.4 Регулирование режима пониженной мощности духовки

Для того чтобы отрегулировать горелку духовки на пониженную мощность, следует отрегулировать винт (рис. 7) согласно таблице 3.

После выполнения регулирования проверьте стабильность пламени:

- Зажгите горелку духовки и дайте ей гореть на максимальном пламени. Разогрейте духовку в течение приблизительно 15 минут.
- Поверните регулировочную головку из максимального в минимальное положение.
- Откройте дверцу, как обычно, и проверьте пламя.
- Откройте и закройте дверцу несколько раз при минимальном пламени.
- Если пламя погаснет, регулировочный винт следует слегка отвернуть.

Таблица 3

Бутан	Природный газ
Винт до упора.	Винт до упора, затем отвернуть на пол-оборота или на треть оборота.



Ввиду непрерывного развития нашей продукции оставляем за собой право на внесение изменений.

### ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

За техобслуживанием и запчастями обращайтесь в уполномоченную на техобслуживание фирму. Важнейшие запасные части к данной бытовой машине могут быть приобретены в течение 10 лет после того, как она снята с производства.

### ГАРАНТИЯ

Гарантийные условия приведены в отдельной таблице.