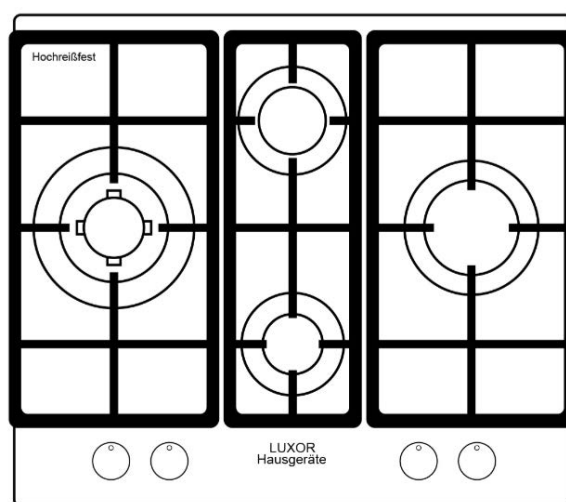


# ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Модель :** EG 740 BK Chameleon  
EG 740 Rustik Champagne



Настоящее устройство имеет маркировку о соответствии Директиве ЕС 2002/96/ЕС «Об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования» (WEEE). Утилизируя оборудование надлежащим образом, вы сможете предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.



Знак  на оборудовании или в сопроводительной документации означает, что данное устройство нельзя утилизировать как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий пункт переработки электрического и электронного оборудования.

При утилизации оборудования соблюдайте соответствующие национальные нормы и правила.

За дополнительной информацией об обращении с настоящим оборудованием, возможностях его утилизации и вторичной переработки обратитесь в городскую администрацию, службу вывоза и утилизации бытовых отходов или к продавцу.



- Используемые упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат вторичной переработке.
- Утилизируйте все упаковочные материалы безвредным для окружающей среды способом.

## Важная информация о безопасности

### Информация общего характера

- **ВАЖНО:** Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, **должны** выдерживать повышение температуры на 85°C.
- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше.
- Ответственность за любой ущерб, который может быть причинен оборудованием, установленным с нарушением данного температурного лимита, **несет его владелец.**
- Не используйте данное устройство для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности.
- **Ремонт должен производиться только квалифицированным техническим персоналом или официальными сервисными центрами.**

### Безопасность детей

- Настоятельно рекомендуется **никогда** не подпускать детей к устройству и не позволять им касаться его. Вся рабочая поверхность нагревается во время использования и остается горячей после выключения оборудования.

### Во время использования

- Перед использованием варочной поверхности удалите с нее пленку и наклейки.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при использовании оборудования.
- Следите за тем, чтобы провода других электробытовых приборов не касались горячей варочной поверхности или посуды.
- Перегрев масла или жира может привести к их быстрому воспламенению. По этой причине не оставляйте устройство без присмотра при приготовлении пищи с использованием масла и жира.

- Не забывайте выключать конфорки после использования варочной поверхности.

## Очистка

- Регулярно очищайте варочную поверхность.
- **ВАЖНО:** Чтобы очистить варочную поверхность, отключите ее от сети и дождитесь, пока она остынет.
- Будьте осторожны при использовании и очистке варочной поверхности.
- Чистка прибора струей пара или моечно-очистительным оборудованием высокого давления запрещена.

## Установка



**Установка данного оборудования должна производиться только квалифицированным техническим персоналом в строгом соответствии с указаниями производителя и национальными нормами и правилами. Информацию об установке оборудования смотрите в соответствующем разделе настоящего руководства.**

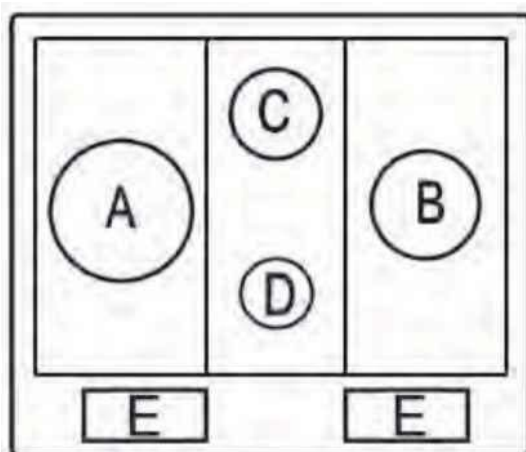
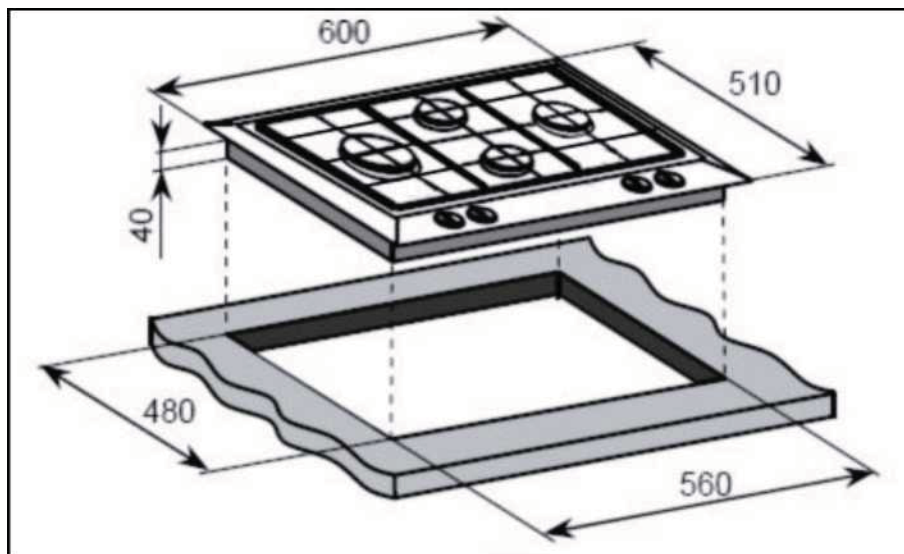
- **Производитель не несет ответственности за ущерб жизни и здоровью людей или повреждение имущества в результате неправильного использования или установки данного оборудования.**
- **При использовании оборудования в транспортных средствах для отдыха НЕОБХОДИМО соблюдать требования стандарта №721.**
- **НЕ рекомендуется устанавливать оборудование на морских судах любого рода.**

## Декларация о соответствии

Данное оборудование соответствует следующим директивам ЕС:

- 2006/95/CE: Общие положения /Устройства с низким напряжением
- 2009/142/CE: Газовые приборы
- 1935/2004/CE, 90/128/EEC: Данное устройство может контактировать с пищевыми продуктами
- 2004/108/CE: Электромагнитная совместимость

## GHG61WH



### Описание оборудования:

A = одна вок-конфорка на 3,50 кВт

B = одна большая конфорка повышенной мощности на 3,0 кВт

C = одна средняя конфорка на 1,75 кВт

D = одна вспомогательная конфорка на 1,00 кВт

- o Расположение панели управления в передней части варочной поверхности
- o Автоматический поджиг
- o Прочные чугунные опорные решетки для кухонной посуды
- o **Газ-контроль на всех конфорках**

## Данные по электромонтажу

|                                |                                                                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Номинальное напряжение:</b> | 220 - 240 В переменного тока, 50 Гц                                                          |
| <b>Подключение к сети:</b>     | 3А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами 3 мм) |
| <b>Номинальная мощность:</b>   | 0,0008 кВт                                                                                   |
| <b>Силовой кабель:</b>         | 3-жильный x 0,75 мм <sup>2</sup> (тип RR-F, с маркировкой <HAR>)                             |

## Подвод газа

### Подключение к системе газоснабжения:

|             |                                                                                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тип:</b> | Rp 1/2 (ISO R7)<br>Природный газ (13 мбар)<br>Альтернативный сжиженный нефтяной газ |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## Эксплуатация газовой варочной поверхности

### Перед первым использованием



**ВАЖНО:** Очистите варочную поверхность (см. раздел «Уход и обслуживание»).

### Включение варочной поверхности

Рядом с каждым регулятором на панели управления появятся следующие символы:

- = отсутствует подача газа (ВЫКЛ)



Большое пламя: максимальная подача газа



Малое пламя: минимальная подача газа

- Чтобы выбрать режим минимальной подачи газа, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.
- Чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между режимами максимальной и минимальной подачи газа.
- **Никогда** не переводите регулятор в положение между режимом максимальной подачи газа и положением ВЫКЛ.
- Символ рядом с регулятором на панели управления показывает, какая конфорка используется в настоящий момент.

## Автоматический поджиг и газ-контроль

*Каждая конфорка оснащена защитным устройством (газ-контроль), которое прекратит подачу газа в форсунку в случае затухания пламени.*

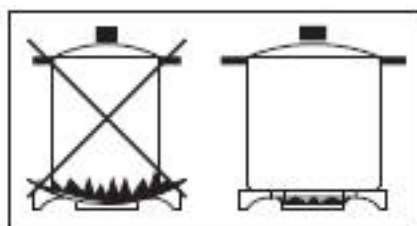
Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- Нажмите на регулятор конфорки, которую вы хотите зажечь, и поверните его по часовой стрелке, выбрав режим максимальной подачи газа.
- Удерживайте регулятор в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.
- **После** того как конфорка заработает, удерживайте регулятор в нажатом положении еще 20 секунд.
- Через 20 секунд поверните регулятор в необходимое положение между символами, означающими максимальную и минимальную силу пламени.
- Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца, переведя его в положение ВЫКЛ.
- В случае сбоев в подаче электроэнергии конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

## Советы по экономии энергии

| <b>КОНФОРКИ</b> | <b>КУХОННАЯ ПОСУДА</b>  |                          |
|-----------------|-------------------------|--------------------------|
|                 | <b>Мин.<br/>диаметр</b> | <b>Макс.<br/>диаметр</b> |
| Вок             | 220 мм                  | 260 мм                   |
| Большая         | 180 мм                  | 220 мм                   |
| Средняя         | 120 мм                  | 200 мм                   |
| Вспомогательная | 80 мм                   | 160 мм                   |

- Диаметр дна кухонной посуды должен соответствовать размеру конфорки



- Пламя никогда не должно выходить за пределы используемой посуды.
- Используйте посуду только с плоским и ровным дном.

## Уход



***Очистку варочной поверхности можно производить только после того, как она полностью остыла.***

***Перед началом очистки отключите варочную поверхность от сети.***

## Очистка варочной поверхности



Остатки чистящих средств на варочной поверхности могут ее ***повредить***. Тщательно удаляйте все средства теплой мыльной водой.



Очищайте варочную поверхность теплой мыльной водой, так как абразивные чистящие средства и острые предметы могут ее повредить.



***Тем не менее, некоторые загрязнения проще удалить, пока варочная поверхность еще теплая. Прежде чем дотронуться до варочной поверхности, решеток для кухонной посуды и конфорок, убедитесь, что они достаточно остыли.***

## После каждого использования

- Снимите решетки для кухонной посуды и протрите варочную поверхность мягкой, влажной тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Хорошо отожмите ткань, прежде чем очистить ею варочную поверхность.
- Насухо протрите варочную поверхность мягкой, чистой тканью.
- Рекомендуем регулярно использовать чистящие и полирующие средства для нержавеющей стали при очистке соответствующих деталей варочной поверхности.



## Установка



**Установка данного оборудования должна производиться только квалифицированным техническим персоналом организаций, зарегистрированных в соответствующем реестре, в строгом соответствии с действующими редакциями следующих нормативных документов:**

- Правила безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов
- Строительные нормы и правила (утвержденные Министерством охраны окружающей среды)
- Строительные стандарты (утвержденные Департаментом по развитию Шотландии)
- Правила электропроводки IEE
- Правила безопасности при эксплуатации электроустановок BS 6172
- Правила установки бытовых газовых приборов (при необходимости Правила установки бытовых приборов, работающих на сжиженном нефтяном газе - BS 5482)
- Правила обустройства вытяжных каналов и вентиляции для газовых приборов BS 5440

## Выбор места



**Прилегающая мебель должна выдерживать повышение температуры на 85°C при использовании оборудования.**

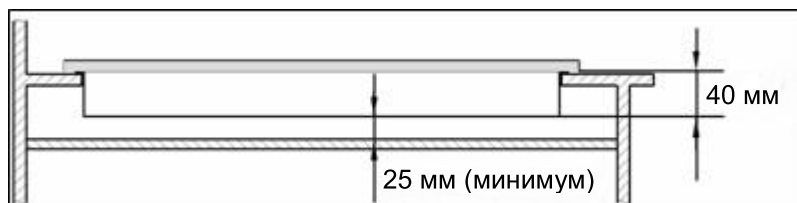


- Оборудование может быть установлено на кухне, в столовой или жилой комнате. **ВАЖНО:** Оборудование нельзя устанавливать в ванной или душевой.

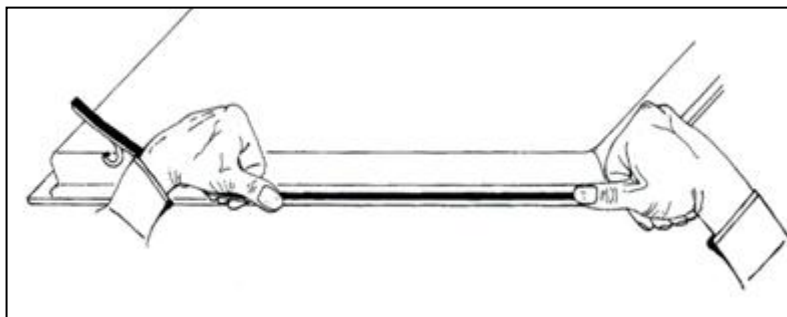
Данное оборудование является встраиваемым электроприбором класса 3. Оно встраивается в кухонный шкаф (в зависимости размера) или столешницу шириной 600 мм с соблюдением следующих минимальных зазоров:

- Края варочной поверхности должны находиться на расстоянии не менее 55 мм от боковой или задней стены.
- Расстояние между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над ней, должно составлять не менее 700 мм.
- Расстояние между варочной поверхностью и нижней частью выше расположенной горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной поверхности, должно составлять не менее 400 мм. Расстояние между варочной поверхностью и нижней частью такой горизонтальной поверхности может составлять менее 400 мм, если смещение от внешнего края варочной поверхности составляет **не менее** 50 мм.
- По краям варочной поверхности должно оставаться не менее 50 мм свободно пространства. Горючие материалы также не следует располагать ближе, чем на 50 мм от варочной

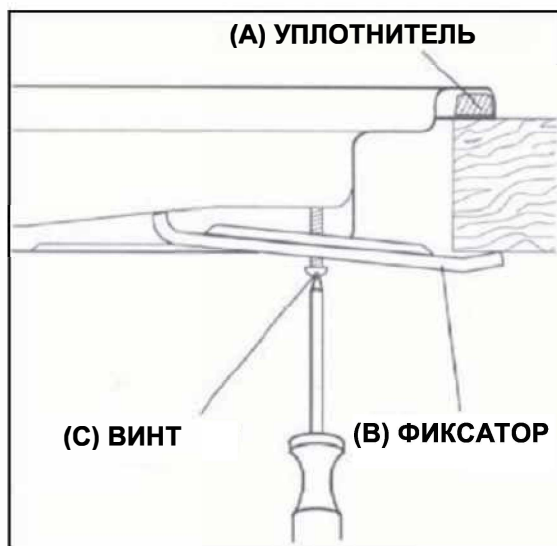
## Все модели



- о **ВАЖНО:** Между нижней частью устройства и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее 25 мм.



- о Осторожно переверните варочную поверхность и положите ее на мягкий коврик.
- о Обработайте края устройства уплотнителем, идущим в комплекте **(А)**.
- о Удалите защитное покрытие с обеих сторон.
- о При обработке краев уплотнителем следите за тем, чтобы не оставалось зазоров и один конец не заходил на другой.
- о **ВАЖНО:** Не используйте силиконовые герметики для герметизации встроенной варочной поверхности. В противном случае будет сложнее ее демонтировать, если в будущем потребуется ремонт устройства.



(А) Уплотнитель  
(В) Фиксатор  
(С) Винт

- Разместите фиксатор **(В)** над отверстиями, соответствующими размеру винтов. Отверстия под винты имеются в каждом углу варочной поверхности. Слегка затяните винт **(С)** через фиксатор **(В)**, чтобы фиксатор прилегал к варочной поверхности, но все еще можно было отрегулировать его положение.
- Осторожно переверните варочную поверхность в исходное положение и опустите в подготовленную выемку в столешнице.
- Откорректируйте положение фиксаторов внизу варочной поверхности в соответствии со столешницей. Туго затяните винты **(С)**, чтобы зафиксировать варочную поверхность.

### Подсоединение к системе газоснабжения



**Установка данного оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующей редакцией следующих норм и стандартов безопасности Великобритании или Республики Ирландии, а также аналогичными нормативами Европейского союза.**

### Важная информация

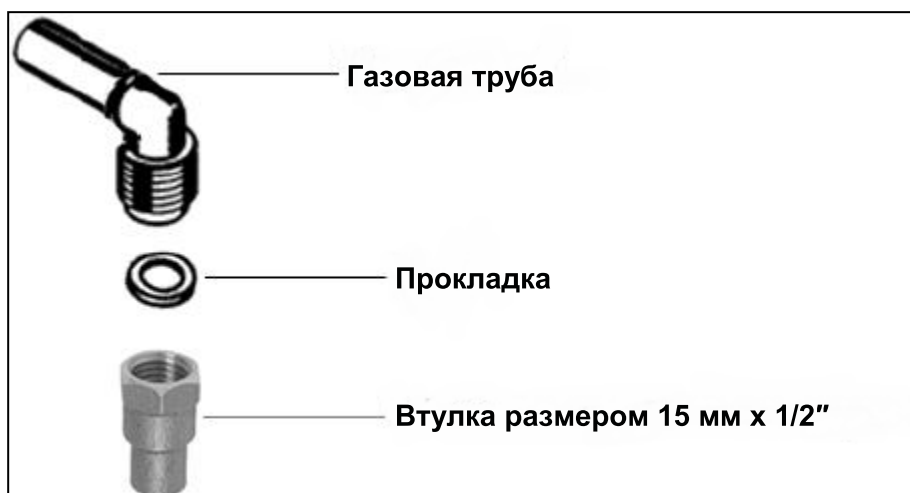
- Данная варочная поверхность предназначена для работы **только на природном газе**. Использование любого другого газа без переоборудования варочной поверхности невозможно.

- o Установка варочной поверхности должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующей редакцией Правил безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов и соответствующих Строительных норм I.E.E. Regulations.
- o Неправильная установка оборудования аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность в соответствии с вышеуказанными нормативными документами.
- o

## **Правила безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов**

***ВАЖНО: Устройство ДОЛЖНО быть подсоединено к системе газоснабжения с использованием охватывающей втулки размером 15 мм x 1/2", прокладки, медной трубы и перекрывающего крана, который необходимо расположить в легкодоступном месте.***

- o В соответствии с законом, газовые приборы могут быть установлены только квалифицированными специалистами в соответствии с действующей редакцией **Правил безопасности при установке и эксплуатации газовых приборов.**
- o Не нарушайте закон в интересах собственной безопасности.
- o Помимо этого, устройство должно быть установлено в соответствии с действующей редакцией BS 6172. Неправильная установка варочной поверхности аннулирует гарантию и может повлечь за собой предусмотренную законом ответственность.



- Вставьте прокладку во втулку размером 15 мм x 1/2".
- Полностью затяните втулку размером 15 мм x 1/2" на газовой трубе.
- **ВАЖНО:** Правильно расположите верхний конец втулки, как показано на предыдущем рисунке.
- Давление газа можно проверить на средней конфорке. Снимите соответствующий инжектор и подсоедините диагностический штуцер. Включите остальные горелки и проверьте, соответствует ли давление газа действующим нормам.
- **ВАЖНО:** После окончания проведите проверку на предмет утечек.

| ТАБЛИЦА ОСНОВНЫХ ИНЖЕКТОРОВ |                    |                 |               |      |
|-----------------------------|--------------------|-----------------|---------------|------|
| Вид газа                    | Форсунка<br>мм/100 | Конфорки        | Мощность (Вт) |      |
|                             |                    |                 | Макс.         | Мин. |
| Природный                   | 158                | Вок             | 3500          | 1700 |
|                             | 142                | Большая         | 3000          | 1500 |
|                             | 109                | Средняя         | 1750          | 900  |
|                             | 83                 | Вспомогательная | 1000          | 500  |

- Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и, в частности, убедитесь, что рассекатель пламени правильно расположен.
- **ВАЖНО:** Отрегулируйте минимальный объем подачи газа перед следующим использованием устройства.

## Электрическое подключение



**Данное устройство должно устанавливаться квалифицированным техническим персоналом в соответствии с последней редакцией Правил I.E.E. Regulations**

Перед подключением оборудования убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке технических данных.

- о Тип кабеля: H05 RRF, 3 жилы по 0,75 мм<sup>3</sup> (тип RR-F, с маркировкой <HAR>)
- о Сетевой кабель поставляется в комплекте с оборудованием.

## Замена сетевого кабеля

В случае повреждения сетевого кабеля замените его на новый подходящий кабель.

При замене сетевого кабеля соблюдайте следующие указания:

- о **Отключите питание.**
- о Откройте блок питания.
- о Снимите зажим, фиксирующий кабель.
- о Замените кабель на новый той же длины в соответствии с вышеуказанными характеристиками.
- о Желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к клемме, отмеченной знаком  $\perp$ . Он должен быть на 10 мм длиннее фазного и нулевого провода.
- о Синий нулевой провод следует подсоединить к клемме, отмеченной буквой N, а фазный провод - к клемме, обозначенной буквой L.

Изготовитель Luxor Hausgeräte  
GMBH Königstraße 26/7, 70173  
Stuttgart, Deutschland