



Thinking of you
Electrolux



EGD6576

BG ПЛОЧА

RU ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

UK ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

РЪКОВОДСТВО ЗА
УПОТРЕБА
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ

2

21

42

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
2. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА	5
3. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА	7
4. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ	10
5. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	12
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	13
7. ИНСТАЛИРАНЕ	15
8. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ	19
9. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА	20

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите страхотни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашата уебстраница на:



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервисна информация:
www.electrolux.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.electrolux.com/productregistration



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И СЕРВИЗ

Предпоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация.

Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност.



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред е подходящ за следните пазари:

BG **RU** **UA**

Преди инсталиране и експлоатация на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност, ако неправилното инсталиране и експлоатация предизвикат наранявания и щети. Пазете инструкциите в близост до уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за деца и хора с ограничени способности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Не позволявайте на лица, в това число и деца, с понижена физическа сетивност, намалени умствени функции или липса на опит и познания да използват уреда. Те трябва да са под надзора на или да бъдат инструктирани за работа с уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Дръжте деца и домашни животни далеч от уреда, когато той работи или се охлажда. Достъпните части за горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.

1.2 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.

- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация.
- Уверете се, че вентилационното разстояние от 5 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Препоръчваме ви да инсталиране незапалимо разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

Свързване в електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.
- Преди всяко окабеляване се уверявайте, че по извода на уреда за електрическата мрежа не протича ток.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави или неправилни връзки между щепсела и контакта могат да доведат до прегряване на клемите.
- Уверете се, че е инсталирана защита срещу удар.
- Не позволявайте електрически кабели да допират уреда или горещи готварски съдове, когато включвате уреда към близкия контакт.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Закрепете кабела с пристягаща скоба против опъване.
- Използвайте правилния кабел за електрическата мрежа.

- Не повреждайте храняващия щепсел и храняващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден храняващ кабел.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

Свързване към газ

- Всички електрически връзки трябва да бъдат извършени от квалифицирано лице.
- Уверете се, че има циркулация на въздух в уреда.
- Информацията за газоподаване можете да видите върху табелката с данни.
- Този уред не е свързан към устройство за отвеждане на продуктите от горенето. Свържете уреда съобразно текущите разпоредби за инсталиране. Внимавайте за изискванията относно правилната вентилация.

1.3 Експлоатация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещат.
- Настройте зоната за готвене на "ИЗКЛ" след всяка употреба. Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.

- Ако има пукнатина на повърхността, изключете от храняването, за да предотвратите токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар или експлозия.

- Нагорещени мазнини или масло може да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далече от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които освобождава много нагорещеното масло, може да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода. Изключете уреда от ел. мрежата и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеало.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врята на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.
- Осигурете добра вентилация в помещението, в което ще бъде инсталиран уредът.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.

- Използвайте само стабилен готварски съд с правилната форма и диаметър, по-голям от размерите на горелките. В противен случай съществува риск от прегряване и напукване на стъклената плоча (ако има такава).
- Уверете се, че не излиза пламък, когато бързо превъртите ключа от максимално на минимално положение.
- Уверете се, че тиганите са разположени правилно върху пръстените и не се подават извън ръбовете на повърхността за готвене.
- Използвайте само аксесоарите, доставени заедно с уреда.
- Не инсталирайте разпределител за пламъка върху горелките.

1.4 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.

- Не почиствайте уреда чрез воден спрей или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

1.5 Изхвърляне



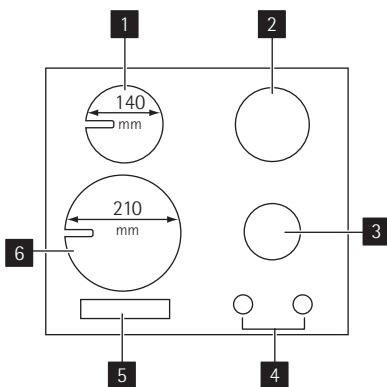
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Смачкайте външните тръби за газ.

2. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

2.1 Разположение на повърхността за готвене



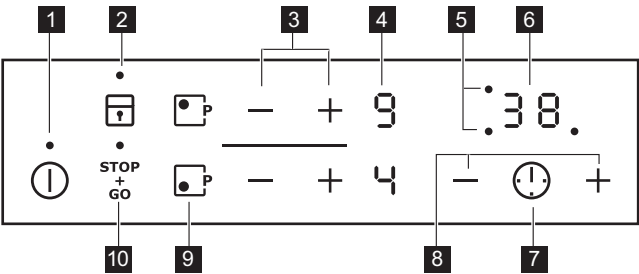
- 1 Индукционна зона за готвене 1 400 W с режим на повишена мощност до 2 500 W
- 2 Бързонагриваща горелка
- 3 Среднонагриваща горелка
- 4 Ключове за управление
- 5 Сензорен контролен панел
- 6 Индукционна зона за готвене 2300 W с режим на повишена мощност до 3300 W

2.2 Ключове за управление

Символ	Описание
	няма подаване на газ/изключено положение
	положение за запалване/максимално подаване на газ

Символ	Описание
	минимално подаване на газ

2.3 Разположение на командното табло



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

сензорно поле	функция
1 	За активиране и деактивиране на уреда.
2 	За заключване/отключване на командното табло.
3 	Увеличава или намалява степента на нагряване.
4 Дисплей на степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
5 Индикатори за времето на зоните за готвене	Показва за коя зона настройвате времето.
6 Дисплеят на таймера	Показва времето в минути.
7 	Задаване на зона за готвене.
8 	Увеличава или намалява времето.
9 	Активира функцията "Power".
10 	За активиране и деактивиране на функцията STOP+GO.

2.4 Показания за настройката на нагряване

Дисплей	Описание
	Зоната за готвене е изключена
	Активирана е функцията "Поддържане на топлината"/ STOP +GO
	Зоната за готвене работи
	Активирана е функцията Автоматично загряване
	Индукционната зона за готвене не усеща готварските съдове
	Има неизправност
	Една от зоните за готвене е все още гореща (остатъчна топлина)
	Активирано е устройство за безопасност на деца
	Активирана е функцията на мощността
	Активирано е автоматичното изключване

2.5 Индикатор за остатъчна топлина



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от изгаряне вследствие на остатъчната топлина!

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрява от остатъчната топлина на готварския съд.

3. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте глава "Информация за безопасност".

войката ще се нагрее. Ако това не стане, притокът на газ ще прекъсне.

3. Регулирайте пламъка, след като се нормализира.

3.1 Запалване на горелката



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Бъдете много внимателни, когато използвате открит огън в кухненска среда. Производителят не носи отговорност в случай на неправилно използване на пламъка.



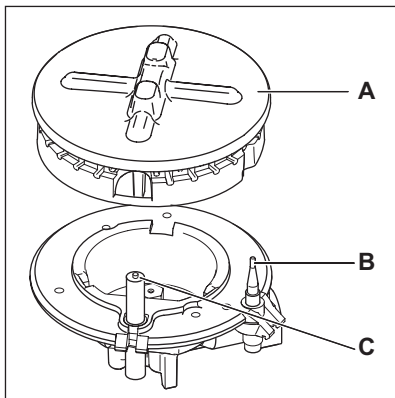
Ако след няколко опита горелката не се запали, проверете дали короната на горелката и нейното капаче са в правилни позиции.



Винаги запалвайте горелката, преди да поставите съда за готвене.

За да запалите горелката:

1. Завъртете ключа за управление обратно на часовниковата стрелка до максимално положение () и го натиснете.
2. Задръжте ключа за управление натиснат около 5 секунди; по този начин термод-



- А) Капачка и корона на горелката
 В) Термодвойка
 С) Запалителна свещ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не дръжте ключа за управление натиснат повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали и след 15 секунди, отпуснете ключа за управление, завъртете го на положение "изключено" и изчакайте най-малко 1 минута, след което опитайте отново да запалите горелката.



В случай на липса на електричество, можете да запалите горелката без електрическото устройство; в този случай, подайте искра към горелката, натиснете съответния ключ и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение на максимално подаване на газ.



Ако горелката случайно угасне, завъртете ключа за управление на положение "изключено" и изчакайте най-малко една минута, след което опитайте отново да запалите горелката.



Генераторът на искра може да се стартира автоматично, когато включите електроснабдяването - след инсталиране или след спиране на тока. Това е нормално.

3.2 Изключване на горелката

За да изключите пламъка, завъртете ключа на символа ●.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги намалявайте или изключвайте пламъка, преди да свалите съдовете от горелката.

3.3 Работа с индукционните зони

3.4 Включване и изключване

Докоснете ① за 1 секунда, за да включите или изключите уреда.

След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджерата.

3.5 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично уреда, ако:

- Всички зони за готвене са изключени (0).
- След включване на уреда не зададете настройката на нагряване.
- Разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал няколко пъти и уредът се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- Плочата става много гореща (напр. когато тенджерата е извряла напълно). Преди да използвате отново уреда, зоната за готвене трябва да се охлади.
- Използвате неподходящ готварски съд. Символът F светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- Не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване. След известно време светва - и уредът се изключва. Вижте по-долу.
- Връзката между степен на нагряване и време на функцията за автоматично изключване.
 - 1, 1 - 2 — 6 часа
 - 3 - 4 — 5 часа
 - 5 — 4 часа
 - 6 - 9 — 1.5 часа

3.6 Настройка на нагряване

Докоснете +, за да повишите настройката на нагряването. Докоснете —, за да понижите настройката на нагряването. На дисплея се

показва настройката на нагряване. Докоснете едновременно **+** и **—** за изключване.

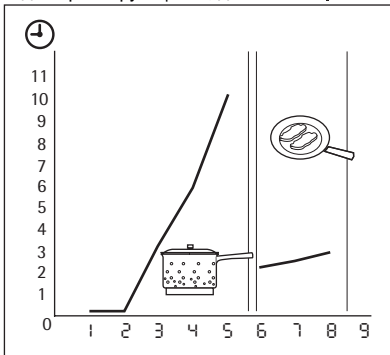
3.7 Автоматично нагряване

Необходимата настройка за нагряване може да бъде достигната за по-кратко време, ако активирате функцията "Автоматично нагряване". Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време (вж. диаграмата) и след това намалява до необходимата степен на нагряване.

За да стартирате функцията "Автоматично нагряване" за определена зона за готвене:

1. Докоснете **⏸**. Символът **P** се появява на дисплея.
2. Незабавно натиснете **+**. Символът **A** се появява на дисплея.
3. Незабавно натиснете **—** неколкократно, докато се появи необходимата степен на нагряване. След 3 секунди на дисплея се появява **A**.

За да спрете функцията, докоснете **+**.



3.8 Включване и изключване на функцията повишена мощност

Функцията повишена мощност ви дава по-голяма мощност на индукционните зони за готвене в продължение на до 10 минути. След това време индукционната зона за готвене автоматично се настройва отново на **9**. За да я стартирате, докоснете **⏸** и **P** светва. За да я спрете, задайте настройка на нагряване между **1** и **9**.

Управление на мощността

Управлението на мощността разделя мощността между две зони за готвене. Функцията

за мощност, увеличава мощността до максимално ниво за една зона за готвене в двойката и автоматично намалява мощността във втората зона за готвене, до по-ниско ниво на мощност. Дисплеят за намалената зона се променя. Последната зададена зона се ползва с приоритет.

3.9 Използване на таймера

таймер за отброяване на оставащото време

Използвайте таймера за обратно броене, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Настройте таймера за обратно броене, след като изберете зоната за готвене.

Можете да зададете степента на нагряване преди или след настройване на таймера.

- **Избор на зоната за готвене:** натиснете **⌚** неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.
- **Стартиране на таймера за обратно броене:** докоснете **+** на таймера, за да зададете времето (**00 - 99** минути). Когато индикаторът на зоната за готвене мига по-бавно, времето се отброява.
- **Показване на оставащото време:** изберете зоната за готвене с **⌚**. Индикаторът на зоната за готвене мига по-бързо. Дисплеят показва оставащото време до изключване за зоната, която ще се изключи първа.
- **Промяна на таймера за обратно броене:** изберете зоната за готвене с **⌚**. Докоснете **+** или **—**.
- **Спиране на таймера:** изберете зоната за готвене с **⌚**. Докоснете **—**. Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готвене угасва. За изключване можете също да докоснете **+** и **—** едновременно.

Когато времето изтече, прозвучава сигнал и **00** светва. Зоната за готвене се изключва.

брояч на минути

Можете да използвате таймера като **Брояч на минути**, когато зоните за готвене не работят. Докоснете **⌚**. Докоснете **+** или **—** на таймера, за да изберете времето. Когато времето изтече, прозвучава сигнал и **00** светва.

- **Спиране на звука:** докоснете .

3.10 Включване на STOP&GO

Функцията  задава настройка за поддържане на топлина на всички зони за готвене, които работят.

- **Докоснете , за да включите тази функция.** Символът  светва.
- **Докоснете , за да изключите тази функция.** Светва настройката на нагряване, която сте задали преди това.

 не спира функцията на таймера.  заключва цялото командно табло, без сензорното поле .

3.11 Заклучване/отключване на командното табло

Можете да заключите командното табло. Така се предотвратяват случайни промени на настройката на нагряване.

Първо настройте степента за нагряване.

За да стартирате функцията, натиснете .

Символът  светва за 4 секунди.

Таймерът остава включен.

За да спрете функцията, натиснете . Светва настройката на нагряване, която сте задали преди това.

Когато спрете уреда, спирате също и тази функция.

3.12 Устройство за безопасност на децата

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

Включване на устройството за безопасност на децата

- Включете плочата с . **Не задавайте степени на нагряване.**
- Докоснете  за 4 секунди. Символът  светва.
- Изключете плочата с .

Изключване на устройството за безопасност на децата

- Включете плочата с . **Не задавайте степени на нагряване.** Докоснете  за 4 секунди. Символът  светва.
- Изключете плочата с .

Игнориране на устройството за безопасност на децата за еднократен сванс на готвене

- Включете плочата с . Символът  светва.
- Докоснете  за 4 секунди. **Задайте степента на нагряване за не повече от 10 секунди.** Можете да работите с плочата.
- Когато изключите плочата с , устройството за безопасност на децата отново ще работи.

4. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте глава "Информация за безопасност".

4.1 Икономия на енергия



Как се пести електроенергия

- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене, преди да я включите.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.
- След като течността започне да кипи, намалете пламъка, така че той да продължи съвсем леко да поддържа течността да ври леко.

Използвайте само готварски съдове с диаметър, подходящ за размера на горелките.

Горелка	Диаметър на готварския съд
Бърза	180 - 220 мм
Среднона- гряваща	120 - 220 мм

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не поставяйте алуминиево фолио върху плочата, за да запазите нейната повърхност чиста по време на готвене.



Съдовете не трябва да навлизат в зоната за управление.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Уверете се, че дръжките на съдовете не излизат извън предния ръб на горелката, върху която са позиционирани централно, за да се осигури максимална стабилност и по-малко потребление на газ.

Не поставяйте нестабилни или деформирани съдове върху пръстените, това може да доведе до разливане или нараняване.

4.2 Готварски съдове за индукционни зони за готвене



При процеса на готвене с индукция мощно електромагнитно поле създава почти мигновено нагряване във вътрешността на съда.

Материали на готварските съдове

- **подходящи:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослой-

но дъно на съда (означени като подходящи от производителя).

- **неподходящи:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Един готварски съд е подходящ за индукционно готвене, ако...

- ... водата върху индукционна зона за готвене със зададена най-висока степен на нагряване заври за кратко време.
- ... дъното на готварския съд привлича магнити.



Дъното на готварския съд трябва да бъде колкото се може по-дебело и равно.

Размери на готварските съдове: индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница. Но минималният диаметър на магнитната част на дъното на готварския съд е в отношение с диаметъра на зоната за готвене:

Зона за готвене	Минимален диаметър на готварския съд
Предна	185 мм
Задна	120 мм

4.3 Примери за различни начини на готвене

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна	колкото е необходимо	Капак
1-2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин	5-25 мин.	Разбърквайте от време на време
1-2	Втвърдяване: пухкави омлети, варени яйца	10-40 мин.	Гответе с поставен капак

На- строй- ка на нагря- ване- то	Използвайте за:	Време	Съвети
2-3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25-50 мин.	Изсипете поне двойно повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните ястия от време на време при готвенето
3-4	Зеленчуци на пара, риба, месо	20-45 мин.	Добавете няколко супени лъжици течност
4-5	Картофи на пара	20-60 мин.	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи
4-5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи	60-150 мин.	До 3 л течност заедно със съставките
6-7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за печене
7-8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли	5-15 мин.	Обърнете по средата на времето за печене
9	Кипване на големи количества вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи		

Режима на работа на повишена мощност е подходящ за загряване на голямо количество вода.

- щракване: възниква електрическо прекъсване.
 - свистене, бръмчене: вентилаторът работи.
- Шумът е нормално явление и не означава никакви дефекти.**

4.4 Шум при работа

Ако можете да чуете

- шум от спукване: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- бръмчене: Вие използвате високи нива на мощност.

Информация за акриламиди

ВАЖНО! Според най-новите научни изследвания препичането на храна, (особено продукти, съдържащи скорбяла), може да доведе до опасност за здравето поради наличието на акриламиди. Следователно, препоръчваме да се готви при възможно най-ниски температури и храните да не се препичат прекалено много.

5. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте глава "Информация за безопасност".

Винаги използвайте готварски съдове с почиствено дъно.

Почиствайте уреда след всяка употреба.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Остри предмети и абразивни почистващи препарати ще увредят уреда. По съображения за безопасност уредът **не** трябва да се почиства с машини с парна струя или пара под налягане.

- За по-лесно почистване на плочата можете да отстраните поставките за съдове.
- За да почистите емайлираните части, короните и горелките, измийте ги с топла сапунена вода и ги подсушете внимателно преди да ги поставите обратно.
- Уверете се, че поставките за съдове са правилно поставени след почистване.
- За да могат горелките да работят правилно, се уверете, че рамената на поставките за съдове се намират в центъра на горелката.
- **Когато подменяте поставките за съдове, внимавайте да не допуснете повреди на горната част на плочата.**



Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят върху функционирането на уреда.

Отстраняване на замърсяванията:

1. – **Отстранявайте незабавно:** топяща се пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. Използвайте специална стъргалка за стъклокерамика. Поставете стъргалката на стъклокерамичната повърхност под остър

ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Изключете уреда и го оставете да се охлади** преди да го почистите от: следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамика или нерждаема стомана.
2. Почиствайте уреда с влажна кърпа и почистващ препарат. Поставките на съдовете **не са** подходящи за миене в съдомиялна; те трябва да бъдат измити **ръчно**. След почистване се погрижете поставките за съдове да бъдат поставени правилно.
 3. Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**

5.1 Почистване на свещите за запалване

Тази функция се получава чрез керамична запалителна свещ с метален електрод. Поддържайте тези компоненти добре почистени, за да избегнете трудности при запалването, и проверявайте дали не са запушени отворите на короните на горелките.

5.2 Периодична поддръжка

Периодично се обаждайте в най-близкия сервизен център да проверява състоянието на газоснабдителната тръба и на регулатора на налягането, ако такъв е поставен.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

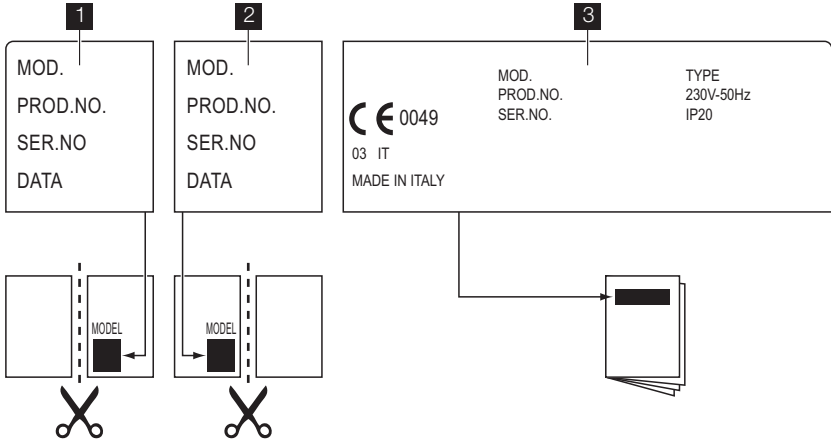
Проблем	Възможна причина и отстраняване
Не можете да включите уреда или да го приведете в работно състояние.	• Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. Докосвайте само по едно сензорно поле. • Върху командното табло има вода или пръски мазнина. Почистете командното табло. • Включете уреда отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди. • Работи заключването на бутоните, устройството за безопасност на децата или Stop+Go. (Вж. главата "Работа с уреда")
Чува се звук, когато уредът е изключен.	Покрили сте 2 или повече сензорни полета. Открийте сензорните полета.

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време. Ако зоната за готвене трябва да бъде гореща, обадете се в Сервиза за поддръжка.
Настройката на нагряване се сменя	Системата за управление на мощността е активна. Вж. раздела "Управление на мощността".
Чува се звук и уредът се включва и изключва отново. След 5 секунди отново се чува звук.	Покрили сте ①. Открийте сензорното поле.
 се включва	- Активирано е автоматичното изключване. Изключете уреда и го включете отново. - Работи защитата срещу прегряване за зоната за готвене. Изключване на зоната за готвене Включете зоната за готвене отново.
 се включва	- Върху зоната за готвене липсва съд за готвене. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. - Неподходящ съд. Използвайте подходящ готварски съд. - Диаметърът на дъното на съда за готвене е прекалено малък за зоната за готвене. Преместете съда на по-малка зона за готвене.
 и цифра светват.	В уреда има някаква грешка. Изключете уреда от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете отново. Ако  светне отново, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
 се включва	Има грешка в уреда, защото готварският съд е изврял напълно или използвате неподходящ готварски съд. Работи защитата срещу прегряване за зоната за готвене. Активирано е автоматичното изключване. Изключете уреда. Свалете горещия готварски съд. След около 30 секунди включете зоната за готвене отново. трябва да изчезне, а индикаторът за остатъчна топлина може да остане. Охладете съда и направете справка в раздел "Готварски съдове за индукционни зони за готвене".
При запалването на газа не се появява искра.	- Няма електрозахранване. Уверете се, че уредът е свързан и че електрозахранването е включено. Проверете предпазителя на домашната инсталация. - Капачката и короната на горелката са неравни. Уверете се, че капачката и короната на горелката са правилно положение.
Пламъкът изгасва непосредствено след запалване.	Термодвойката не се е подгръла достатъчно. След запалване на пламъка задръжте копчето натиснато за около 5 секунди.
Пръстенът, образуван от газа, гори неравномерно.	Короната на горелката е запушена с остатъци от храна. Проверете дали дюзата не е запушена и дали по короната на горелката няма остатъци от храна.

Ако има неизправност, първо опитайте да намерите решение на проблема сами. Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към продавача или към най-близкия Сервизен център.



Ако сте боравили с уреда по неправилен начин или инсталирането не е извършено от правоспособен техник, посещението на техника от Сервиза за поддръжка или на дистрибутора може да не бъде безплатно, дори по време на гаранционния срок.



- 1 Залепете го върху гаранционната карта и изпратете тази част
- 2 Залепете го върху гаранционната карта и запазете тази част.
- 3 Залепете го върху книжката с инструкциите

За да получите бърза и адекватна помощ, са необходими следните данни. Тези данни се намират на табелката с данни.

- Описание на модела

6.1 Предоставени етикети с чантата с принадлежности

Прикрепете залепващите етикети, както е указано по-долу:

- Номер на продукта (PNC)
- Сериен номер (S.N.)

Използвайте само оригинални резервни части. Те се предлагат в сервизния център и оторизираните магазини за резервни части.

7. ИНСТАЛИРАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте глава "Информация за безопасност".



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

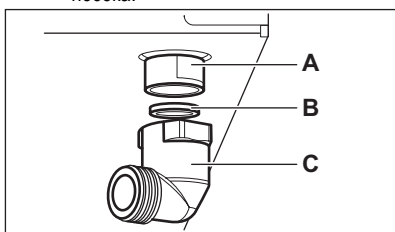
Следните инструкции за инсталиране, свързване и поддръжка трябва да бъдат извършени от квалифициран персонал, в съответствие с действащата нормативна уредба и стандарти.

7.1 Свързване към газ

Изберете твърди връзки или използвайте гъвкава тръба с покритие от неръждаема стомана в съответствие с действащата нормативна уредба. Ако използвате гъвкави метални тръби, внимавайте да не се допират до движещи се части и да не бъдат усукани. Внимавайте също така, когато плочата се поставя заедно с фурна.



Уверете се, че налягането на подаването на газ към уреда отговаря на препоръчителните стойности. Подвижното свързване е фиксирано към общата рампа с резбована гайка G 1/2". Завийте частите и затегнете всичко с тefлонова лента, ако е необходимо, за да получите правилната посока.



- A) Край на вала с гайка
- B) Шайба
- C) Коляно (ако е необходимо)

Втечнен газ: използвайте каучуковия държач за тръба. Винаги използвайте уплътнителя. След това продължете свързването с газ. Гъвкавата тръба е готова за използване, когато:

- не може да се нагрее повече от стайната температура или над 30°C;
- не е по-дълга от 1500 мм;
- няма никакви стеснени места;
- не е подложена на опъване или усукване;
- не се допира до режещи краища или ъгли;
- може да бъде прегледана лесно, за да се провери нейното състояние.

Контролът за опазването на гъвкавата тръба се състои в проверка дали:

- по нея няма пукнатини, резки или белези от горене, както в двата края, така и по цялата ѝ дължина;
- материалът не е втвърден, а показва съответната си еластичност;
- затягащите скоби не са ръждясали;

1) само за Русия

– срокът на годност не изтича скоро. Ако се наблюдават един или повече дефекти, не поправяйте тръбата, а я сменете.



След приключване на монтажа проверете дали уплътнението на всяка тръба е поставено правилно. Използвайте сапунен разтвор, **а не пламък!**

7.2 Смяна на дюзите

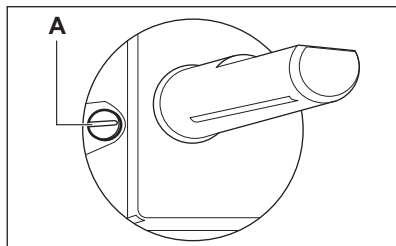
1. Свалете поставките за съдове.
2. Свалете капачките и короните на горелките.
3. С гаечен ключ 7 свалете дюзите и ги заменете с подходящи такива за типа газ, който се използва (вижте таблицата в глава "Техническа информация").
4. Сглобете частите, като изпълните същата процедура в обратен ред.
5. Сменете табелката с данни (намира се в близост до газоснабдителната тръба) с тази за съответния нов тип подаване на газ. Можете да намерите тази табелка в опаковката, доставена с уреда.

Ако налягането на газоподаването се променя или е различно от необходимото налягане, е необходимо да монтирате подходящ регулатор на налягане на газоснабдителната тръба.

7.3 Регулиране на минимално ниво

За да регулирате минималното ниво на горелките:

1. Запалете горелката.
2. Завъртете ключа на минимално положение.
3. Отстранете ключа за управление.
4. С тънка отвертка нагласете винта за преливане.



A) Винт преливане

- Ако преминавате от природен газ G20 20 мбар (или природен газ G20 13 мбар 1)

към течен газ, затегнете напълно винта за преливане.

- Ако преминавате от втечен газ към природен газ G20 20 мбар, развийте винта за преливане на около 1/4 оборот.
- Ако преминавате от природен газ G20 20 mbar към природен газ G20 13 mbar¹⁾, развийте страничния винт на около 1/4 оборот
- Ако преминавате от втечен газ към природен газ G20 13 мбар¹⁾, развийте винта за преливане на около 1/2 оборот.
- Ако преминавате от природен газ G20 13 мбар¹⁾ към природен газ G20 20 мбар, развийте страничния винт на около 1/4 оборот



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че не излиза пламък, когато бързо превъртите ключа от максимално на минимално положение.

7.4 Свързване към електрическата мрежа

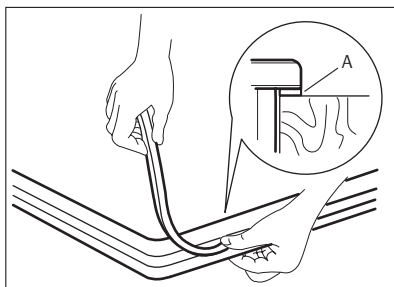
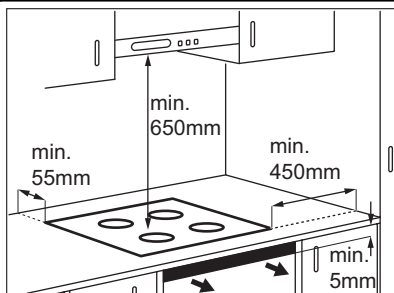
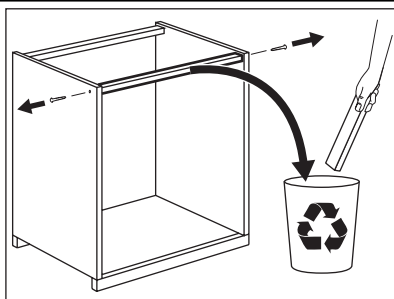
- Заземете уреда в съответствие с мерките за безопасност.
- Уверете се, че номиналното напрежение и типът на захранването на табелката с данни отговарят на напрежението и захранването на местното електроснабдяване.
- Този уред е снабден със захранващ кабел. Той трябва да има подходящ щепсел, който да издържа натоварването, показано на табелката с данни. Щепселът трябва да се постави в подходящ контакт.
- Всички електрически компоненти трябва да се инсталират или подменят от техник от сервиза или от квалифициран сервизен персонал.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удар контакт.

- Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след монтирането.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте за щепсела.
- Уредът не бива да се свързва с удължител, адаптер или разклонител (съществува риск от пожар). Проверете дали заземяващата връзка отговаря на стандартите и местното законодателство.
- Захранващият кабел трябва да се постави по такъв начин, че да не се докосва до ника горяща част.
- Свържете уреда към мрежата с устройство, което позволява уреда да бъде изключен от мрежата с всички свои полюси при ширина на отваряне на контактите минимум 3 мм, напр. автоматичен предпазен прекъсвач, дефектнотокова защита или предпазител.
- Никоя част от свързващия кабел не може да достига температура 90 °C. Синият неутрален кабел трябва да бъде свързан към клеморедата, обозначен с "N". Кафявият (или черният) фазов кабел (който е поставен в клеморедата, обозначен с "L") трябва винаги да бъде свързан с мрежовата фаза.

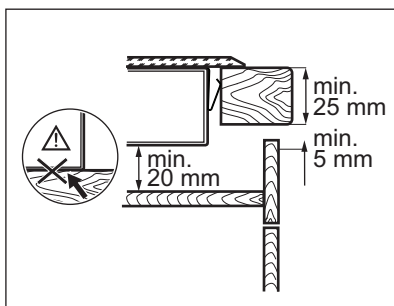
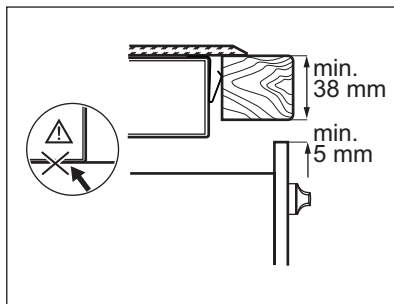
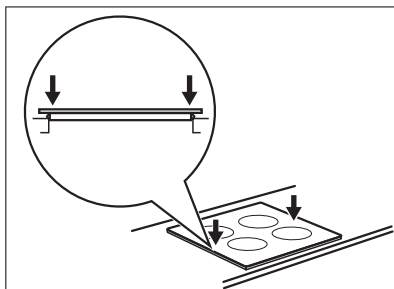
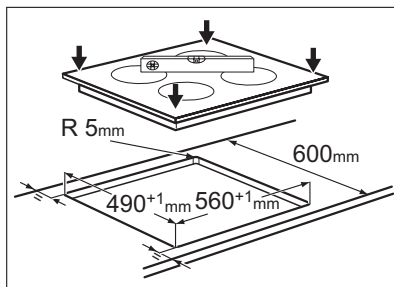
7.5 Смяна на захранващия кабел

За подмяна на свързващия кабел използвайте само H05V2V2-F T90 или еквивалентен. Уверете се, че сечението на кабела е подходящо за напрежението и работната температура. Жълтият/зеленият заземителен проводник трябва да бъде приблизително с 2 см по-дълъг от кафявия (или черен) проводник на фазата.

7.6 Монтаж



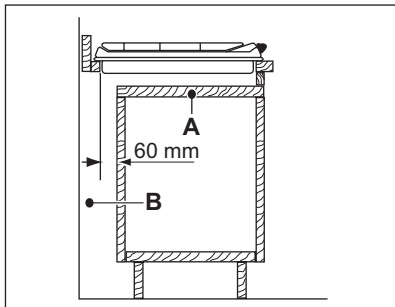
A — предоставено уплътнение



7.7 Възможности за вграждане

Кухненски шкаф с вратичка

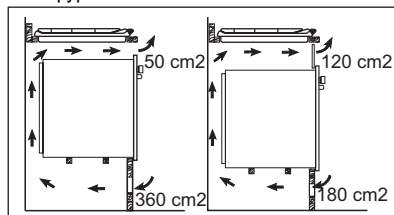
Панелът, монтиран под плочата трябва да се отстранява лесно и да бъде оставен лесен достъп, в случай че се наложи техническо обслужване.



- A) Сменяем панел
B) Място за връзките

Кухненски шкаф с фурна

Размерите на изреза за плочата трябва да отговарят на посочените и на кухненския блок трябва да бъдат оставени отвори, за да се осигури непрекъснато захранване с въздух. Електрическите свързвания на плочата и фурната трябва да бъдат направени отделно с цел безопасност, както и лесно отстраняване на фурната от блока.



8. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Размери на плочата

Ширина:	590 mm
Дължина:	520 mm

Размери на изреза за плочата

Ширина:	560 mm 0/+1
Дължина:	490 mm 0/+1

Мощност на нагряване

Среднонагряваща горелка:	1,9 kW
Бързонагряваща горелка:	2,7 kW
Задна зона за готвене:	1,4 kW (2,5 kW при настройка P)
Предна зона за готвене:	2,3 kW (3,3 kW при настройка P)

Обща мощност на газа:	G20 (2H) 20 мбар = 4,6 kW
	G30 (3B/P) 30 мбар = 334 г/ч
	G31 (3B/P) 30 мбар = 329 г/ч
	G20 (2H) 13 мбар = 5,0 kW за Русия

Обща ел. мощност:	3.7 kW
Електрозахранване:	230 V ~ 50 Hz
Категория:	II2H3B/P
Подаване на газ:	G20 (2H) 20 мбар
Клас на уреда:	3

Диаметри на преливане

Горелка	Ø Преливане в 1/100 mm
Среднонагряваща	32
Бърза	42

Газови горелки

ГОРЕЛКА	НОР- МАЛНА МОЩ- НОСТ	НАМА- ЛЕНА МОЩ- НОСТ	НОРМАЛНА МОЩНОСТ				
			ПРИРОДЕН ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Втечен газ пропан (Бутан/Пропан) (3В/Р) G30/G31 30/30 мбар		
			дюза 1/100 mm	куб.м/ч	дюза 1/100 mm	G30 30 мбар	G31 30 мбар
						г/ч	г/ч
Среднона- гряваща	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Бърза	2.7	0.75	115	0.257	86	196	193

Дюзи за ПРИРОДЕН ГАЗ G20 само за Русия – 13 мбара

ГОРЕЛКА	НОРМАЛНА МОЩНОСТ	НАМАЛЕНА МОЩНОСТ	НОРМАЛНА МОЩ- НОСТ	
			ПРИРОДЕН ГАЗ G20 13 мбара	
			дюза 1/100 mm	куб.м/ч
Среднонагряваща	2.0	0.45	111	0.201
Бърза	3.0	0.75	149	0.307

9. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа .

Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането

на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	22
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	25
3. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	26
4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	30
5. УХОД И ОЧИСТКА	32
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
7. УСТАНОВКА	35
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	39
9. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	40

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **BG** **RU** **UA**

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удущья, получения травмы или стойкого нарушения нетрудоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

1.2 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибора снизу.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Перед каждым подключением убедитесь, что клеммная колодка прибора обесточена.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотные и неправильно установленные соединения могут вызвать перегрев разъема.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой.

- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- Используйте соответствующий сетевой кабель.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

1.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.

- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры горелок. Существует опасность перегрева и повреждения стеклянной панели (если таковая имеется).
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

1.5 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

1.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1 Функциональные элементы варочной панели

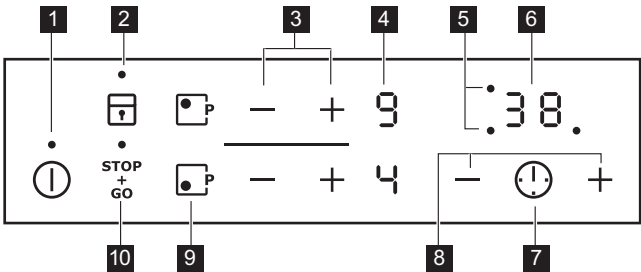


2.2 Ручки управления

Символ	Описание
	отсутствует подача газа / положение ВЫКЛ
	положение розжига / максимальной подачи газа

Символ	Описание
	минимальная подача газа

2.3 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

сенсорное поле	функция
1	Включение и выключение прибора.
2	Блокировка/разблокировка панели управления.

	сенсорное поле	функция
3	+ / —	Увеличение или уменьшение ступени нагрева.
4	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
5	Индикаторы конфорок для таймера.	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	Дисплей таймера.	Отображение времени в минутах.
7	!	Выбор конфорки.
8	+ / —	Увеличение или уменьшение времени.
9		Включение функции «Бустер».
10	STOP + GO	Включение и выключение функции STOP + GO.

2.4 Индикаторы мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена
	Включена функция "Поддержание тепла" / STOP+GO
-	Конфорка работает
	Включена функция автоматического нагрева
	Индукционная конфорка не определяет посуду
	Произошел сбой в работе
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло)
	Включена функция "Защита от детей"
	Включена функция "Бустер"
	Выбрано автоматическое отключение

2.5 Индикатор остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Индукционные конфорки создают тепло непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается только от остаточного тепла посуды.

3. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

3.1 Розжиг горелки



ВНИМАНИЕ!

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



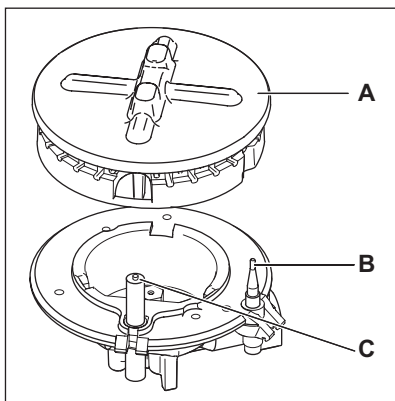
Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума (☆ ⬆) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термопара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- A) Крышка и рассекатель горелки
B) Термопара
C) Свеча зажигания



ВНИМАНИЕ!

Не удерживайте ручку управления нажатой более 15 секунд. Если горелка не загорится через 15 секунд, отпустите ручку управления, установите ее в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



При отсутствии электропитания можно зажигать горелку без помощи электроподжига; для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

3.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ● .



ВНИМАНИЕ!

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

3.3 Эксплуатация индукционных конфорок

3.4 Включение и выключение

Прикоснитесь к ① на 1 секунду, чтобы включить или выключить прибор.

После использования выключите конфорку с помощью ее ручки управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

3.5 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки (②).
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выки-

пает досуха). Перед следующим использованием прибора конфорка должна остыть.

- Используется неподходящая посуда. Загорается значок  и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок  и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
 - ,  - 2 — 6 часов
 - ,  — 5 часов
 -  — 4 часа
 - ,  — 1,5 часа

3.6 Степень нагрева

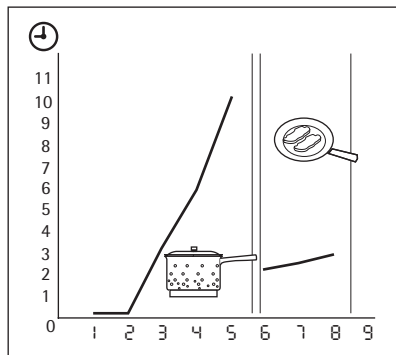
Прикоснитесь к , чтобы увеличить степень нагрева. Прикоснитесь к , чтобы уменьшить степень нагрева. На дисплее отображается выбранная степень нагрева. Прикоснитесь одновременно к  и , чтобы выключить.

3.7 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную степень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня. Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на . На дисплее появится значок .
2. Сразу же нажмите на . На дисплее появится значок .
3. Сразу после этого снова нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не отобразится требуемый уровень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится .

Чтобы выключить эту функцию, нажмите на .



3.8 Включение и выключение функции "Бустер"

Функция "Бустер" выдает повышенную мощность на индукционную конфорку не более 10 минут. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически возвращается на . Для включения функции нажмите на ; загорится . Для выключения функции установите степень нагрева между  и .

Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками. Функция "Бустер" повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки в паре и автоматически снижает мощность на второй конфорке. Информация на индикаторе конфорки, мощность на которой снижена, чередуется. Приоритет при этом отдается последней из выбранных конфорок.

3.9 Использование таймера

таймер обратного отсчета

Таймер используется для настройки времени работы конфорки на один цикл приготовления.

Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** несколько раз нажмите на , пока не загорится индикатор требуемой конфорки.

- **Запуск таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера  , чтобы задать время ( в минутах). Когда индикатор конфорки начинает мигать с меньшей частотой, запускается обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью  . Индикатор конфорки начнет мигать быстрее. На дисплее отобразится время, оставшееся до окончания работы конфорки, которая прекратит работу раньше других.
- **Изменение значения на таймере обратного отсчета:** выберите конфорку с  нажмите на  или  .
- **Выключение таймера:** выберите конфорку с помощью  . Нажмите на  . Начинается обратный отсчет оставшегося времени до  . Индикатор конфорки погаснет. Для выключения следует также одновременно нажать на  и  .

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и мигает символ  . Конфорка выключается.

Таймер

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на  . Нажмите на  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и мигает символ  .

- **Выключение звукового сигнала:** нажмите на  .

3.10 Включение функции STOP&GO

Функция  переводит все работающие конфорки в режим поддержания тепла.

- **Нажмите на  , чтобы включить** эту функцию. Загорится символ  .
- **Нажмите на  , чтобы выключить** эту функцию. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

Функция  не отключает функцию таймера.

Функция  полностью блокирует панель управления, кроме сенсорной клавиши  .

3.11 Блокировка/разблокировка панели управления

Панель управления можно заблокировать. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на  . Символ  загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на  . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

3.12 Защита от детей

Эта функция предотвращает непреднамеренную эксплуатацию варочной панели.

Включение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью  . **Не выбирайте никакой ступени нагрева.**
- Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ  .
- Выключите варочную панель с помощью  .

Выключение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью  . **Не выбирайте никакой ступени нагрева.** Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ  .
- Выключите варочную панель с помощью  .

Отмена защиты от доступа детей на один цикл приготовления

- Включите варочную панель с помощью  . Загорается символ  .
- Коснитесь  на 4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться.
- После выключения варочной панели с помощью  защита от доступа детей включается снова.

4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	180 - 220 мм
Ускоренного приготовления	120 - 220 мм



ВНИМАНИЕ!

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



Нельзя ставить посуду на панель управления.



ВНИМАНИЕ!

Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели и стояла на горелке по центру – таким образом снижается расход газа и достигается максимальная устойчивость.

Не ставьте на конфорки неустойчивую или деформированную посуду. Это может приве-

сти к разбрызгиванию ее содержимого и возникновению несчастного случая.

4.2 Посуда для индукционных конфорок



На индукционных конфорках мощное электромагнитное поле практически мгновенно генерирует тепло внутри посуды.

Материал посуды

- **подходит:** посуда из чугуна, стали, эмалированной стали, с многослойным дном (с соответствующей маркировкой изготовителя).
- **не подходит:** посуда из алюминия, меди, латуни, стекла, керамики, фарфора.

Посуда подходит для индукционной варочной панели, если ...

- ... небольшое количество воды быстро закипает на конфорке, включенной на максимальную мощность
- ... ко дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспосабливаются к размерам дна посуды. Однако та часть дна кастрюли, к которой притягиваются магниты, должна иметь минимальный диаметр, определяющийся размером конфорки:

Конфорка	Минимальный диаметр посуды
Передняя	185 мм
Задняя	120 мм

4.3 Примеры использования варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нужной готовности	Накрыть крышкой
1–2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5–25 мин	Периодически помешивайте
1–2	Загущение: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10–40 мин	Готовьте под крышкой
2–3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25–50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда помешивайте время от времени.
3–4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20–45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4–5	Приготовление картофеля на пару	20–60 мин	Используйте макс. 250 мл воды на 750 г картофеля
4–5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60–150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6–7	Легкое обжаривание: эскалопы, "кордон блю" из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени
7–8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5–15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

- щелчки: происходят электрические переключения.
 - шипение, жужжание: работает вентилятор.
- Наличие шумов является нормальным явлением, и не означает наличие каких-либо дефектов.**

4.4 Шумы при работе

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими ступенями нагрева, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной

температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

5. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

Производите чистку прибора после каждого применения.
Всегда используйте посуду с чистым дном.



ВНИМАНИЕ!

Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.

Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности **запрещена**.

- Подставки для посуды снимаются, что позволяет легко проводить чистку варочной панели.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.
- Убедитесь в правильности установки подставок для посуды после очистки.
- Для того, чтобы горелки работали надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие са-

хар. Используйте специальный скребок для стеклокерамики. Расположите скребок под острым углом к стеклокерамической поверхности и перемещайте его вдоль нее.

- **Выключайте прибор и давайте ему остыть** перед каждой чисткой: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Чистить прибор следует влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. Подставки для посуды **не предназначены** для мойки в посудомоечной машине; их необходимо мыть **вручную**. После чистки проверьте, чтобы подставки были правильно установлены на место.
 3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

5.1 Очистка свечи зажигания

Электрический розжиг выполняется с помощью керамической свечи зажигания и металлического электрода. Содержите эти детали в чистоте для предотвращения трудностей с розжигом, а также проверяйте, чтобы отверстия в рассекателе пламени горелки не были засорены.

5.2 Периодическое техобслуживание

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

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Устройство не включается или не работает.	- Было нажато одновременно два или более сенсорных поля. Следует нажимать только на одно сенсорное поле. - На панель управления попала вода или капли жира. Протрите панель управления. - Повторно включите прибор и установите ступень нагрева в течение 10 секунд. - Включена блокировка клавиш, функция защиты от детей или функция Stop+Go ("Выключил и иди"). См. "Эксплуатация прибора".
Раздается звуковой сигнал, когда прибор выключен.	Накрыто одно или несколько сенсорных полей. Уберите посторонние предметы с сенсорных полей.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Изменяется мощность нагрева	Включена система управления мощностью. См. "Система управления мощностью".
Раздается звуковой сигнал, устройство включается и снова выключается. Через 5 секунд раздается еще один звуковой сигнал.	Накрыто сенсорное поле ①. Уберите посторонний предмет с сенсорного поля.
Горит индикатор  .	- Сработала функция автоматического отключения. Выключите устройство и снова включите его. - Сработала система защиты конфорки от перегрева. Выключите конфорку. Снова включите конфорку.
Горит индикатор  .	- На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. - Неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. - Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора. На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Включите его снова. Если  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Горит индикатор  .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды, или используется неподходящая посуда. Сработала система защиты конфорки от перегрева. Сработала функция автоматического отключения. Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Индикация должна погаснуть; индикатор остаточного тепла может при этом гореть. Охладите посуду и проверьте ее на соответствие требованиям, указанным в разделе "Посуда для индукционных конфорок".
При поджиге нет искры.	- Отсутствует электропитание. Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена. Проверьте предохранитель на домашнем электрошите. - Крышка и рассекатель горелки стоят неровно. Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась. После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи. Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

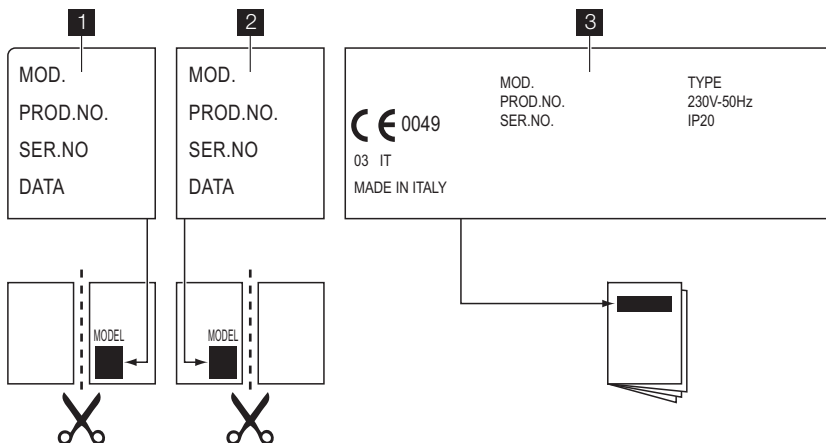
В случае неисправности сначала попытайтесь самостоятельно найти решение проблемы. Если вам не удалось самостоятельно устранить неисправность, обращайтесь к продавцу или в местный авторизованный сервисный центр.



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

6.1 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- 1 Приклеить на гарантийный талон и отправить
- 2 Приклеить на гарантийный талон и сохранить
- 3 Приклеить на инструкцию по эксплуатации

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

- Название модели

• Номер изделия (PNC)

• Серийный номер (S.N.)

Следует использовать только оригинальные запасные части. Их можно приобрести в сервисном центре и авторизованных магазинах запчастей.

7. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ВНИМАНИЕ!

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

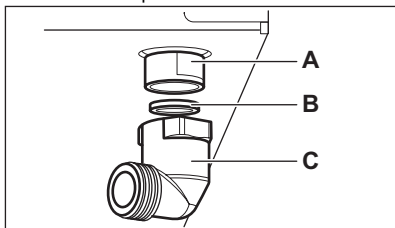
тем, чтобы они не касались подвижных частей и не передавливались. Принимайте такие же меры предосторожности при сборке варочной панели в одно целое с духовым шкафом.

7.1 Подключение к газовой магистрали

Используйте жесткие трубы или гибкий шланг из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических шлангов следите за



Убедитесь, что давление подвода газа соответствует рекомендуемым величинам. Регулируемое колено крепится к трубе газовой магистрали с помощью гайки G 1/2 дюйма. Соберите компоненты, используя в качестве уплотнителя тефлоновую ленту, и затяните, повернув конструкцию в нужном направлении.



- A) Вывод трубы с гайкой
- B) Стиральная машина
- C) Колено (если в нем есть необходимость)

Сжиженный газ: используйте резиновый трубодержатель. Всегда устанавливайте прокладку. Затем приступите к подключению к линии подачи газа. Гибкая подводка может использоваться, только если:

- ее температура не будет превышать комнатную более, чем на 30°C;
- ее длина не превышает 1500 мм;
- она не имеет сужений;
- она не натянута и не перекручена;
- она не касается острых кромок или углов;
- ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Контроль сохранности гибкого шланга включает в себя следующую проверку:

- отсутствие трещин, порезов, следов горения, как на концах, так и по всей его длине;
- материал шланга не стал жестким, а сохранил свою нормальную эластичность;
- на хомутах крепления отсутствует ржавчина;
- срок годности шланга не истек.

В случае обнаружения одного или нескольких дефектов не ремонтируйте шланг, а замените его.



После завершения установки убедитесь, что трубные соединения абсолютно герметичны. Используйте для проверки мыльный раствор. **Запрещается использовать пламя!**

7.2 Замена инжекторов

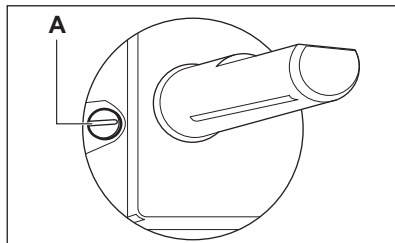
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их соответствующими типу используемого газа (см. таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

7.3 Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана.



- A) Винт обводного клапана

- При переходе с природного газа G20 20 мбар (или природного газа G20 13 мбар²⁾) на сжиженный газ закрутите винт обводного клапана до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар²⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- При переходе с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар²⁾ открутите винт обводного клапана примерно на 1/2 оборота.
- При переходе с природного газа G20 давлением 13 мбар на природный газ G20 давлением 20 мбар²⁾ закрутите винт обводного клапана примерно на 1/4 оборота.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электросеть с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки к вилке имеется доступ.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Запрещается подключать прибор через удлинитель, переходник или тройник (опасность возгорания). Проверьте заземление на соответствие стандартам и нормативам.
- Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы он не касался горячих частей прибора.
- При подключении к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволяет полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитного автоматического выключателя, защитных выключателей, срабатывающих в случае замыкания на заземление, или плавкого предохранителя.
- Ни одна из частей соединительного кабеля не должна нагреваться до температуры 90°C. Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клеммной колодке с буквой «N». Коричневый (или черный) фазовый провод (подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L») всегда должен соединяться с фазой сети.



ВНИМАНИЕ!

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

7.4 Подключение к электросети

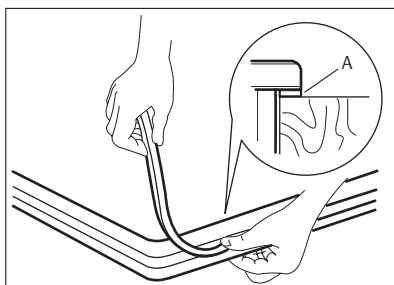
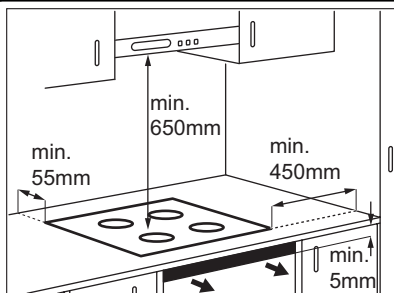
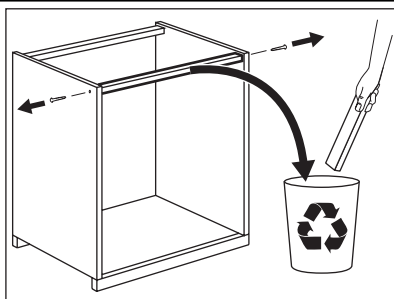
- Заземлите прибор в соответствии с требованиями техники безопасности.
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Вилку следует вставлять в розетку надлежащего типа и мощности.
- Установка или замена любых электрических компонентов должна выполняться только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.

7.5 Замена сетевого шнура

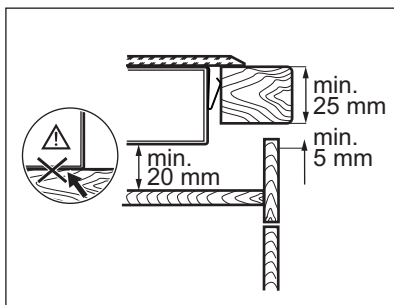
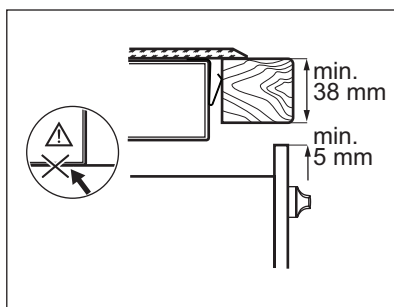
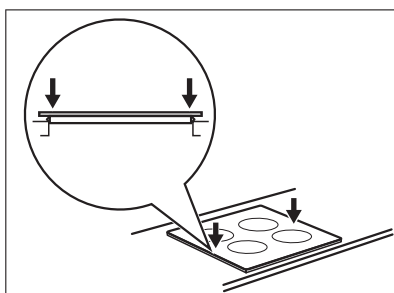
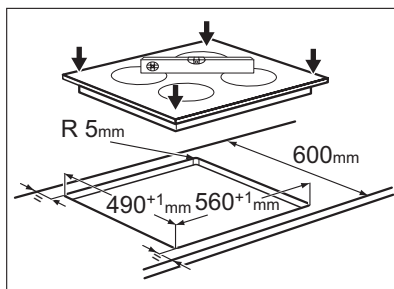
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель типа H05V2V2-F T90 или эквивалентный ему. Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

²⁾ только для России

7.6 Сборка



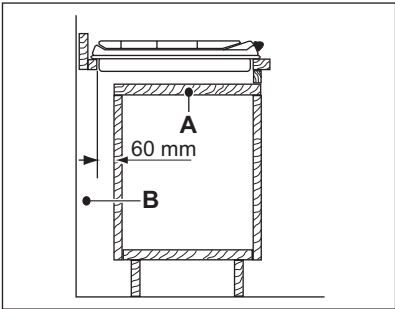
A — идущая в комплекте герметизирующая прокладка



7.7 Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

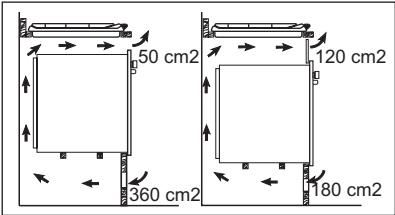
Панель, установленная под варочной панелью, должна легко сниматься для обеспечения доступа к узлам, нуждающимся в техническом обслуживании.



- А) Съемная панель
- В) Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

Размеры ниши под варочную панель должны соответствовать указанным, в кухонном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия для постоянного притока воздуха. Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены раздельно.



8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры варочной панели

Ширина:	590 мм
Длина:	520 мм

Размеры выреза для варочной поверхности

Ширина:	560 мм 0/+1
Длина:	490 мм 0/+1

Тепловая мощность

Горелка для ускоренного приготовления:	1,9 кВт
Горелка повышенной мощности:	2,7 кВт
Задняя конфорка:	1,4 кВт (2,5 кВт в режиме «Бустер»)
Передняя конфорка:	2,3 кВт (3,3 кВт в режиме «Бустер»)

Общая мощность газовых горелок:	G20 (2H) 20 мбар = 4,6 кВт G30 (3B/P) 30 мбар = 334 г/час G31 (3B/P) 30 мбар = 329 г/час G20 (2H) 13 мбар = 5 кВт в модели для России
Суммарная электрическая мощность:	3,7 кВт
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Класс прибора:	3

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Ускоренного приготовления	32

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Повышенной мощности	42

Газовые горелки

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ				
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Сжиженный газ (Бутан/Пропан) (3В/Р) G30/G31 30/30 мбар		
			инж. 1/100 мм	м³/час	инж. 1/100 мм	G30 30 мбар	G31 30 мбар
						г/час	г/час
Ускоренного приготовления	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Повышенной мощности	2.7	0.75	115	0.257	86	196	193

Инжекторы только для моделей, поставляемых в Россию, ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 – 13 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	ПОНИЖЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ	
			ПРИРОДНЫЙ ГАЗ G20 13 мбар	
	кВт	кВт	инж. 1/100 мм	м³/час
Ускоренного приготовления	2.0	0.45	111	0.201
Повышенной мощности	3.0	0.75	149	0.307

9. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	43
2. ОПИС ВИРОБУ	45
3. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	47
4. КОРИСНІ ПОРАДИ	50
5. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	52
6. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	53
7. УСТАНОВКА	55
8. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ	59
9. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	60

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: **BG** **RU** **UA**
Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



Попередження!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.

1.2 Установка



Попередження!

Цей пристрій повинен встановлюватися лише кваліфікований фахівець.

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.

- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відкриття дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 5 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

Підключення до електромережі



Попередження!

Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Перед виконанням будь-яких робіт з електричною проводкою переконайтеся, що прилад не підключений до джерела живлення.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Нещільні або неправильно виконані контактні з'єднання можуть призвести до перегрівання клеми.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- При підключенні приладу до найближчих розеток не допускайте, щоб електричні проводи торкалися приладу або гарячого посуду.
- Стежте за тим, щоб проводи не заплутувалися.
- Використовуйте кабельний затискач.
- Користуйтеся підходящим кабелем живлення.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для

повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

- Використовуйте належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що ввинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактор.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на таблиці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

1.3 Експлуатація



Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки кастрюль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітись.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.



Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Відключіть прилад та накрийте вогонь кришкою або спеціальним протипожежним покривалом.



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Пильнуйте, щоб сторонні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло-кераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорок. Існує ризик перегріву і розколу скляної поверхні (за наявності).

- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Пильнуйте, щоб посуд розташовувався по центру кілець і не виступав за краї варильної поверхні.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.

1.4 Догляд і чищення



Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад для попередження погіршення матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засо-

би. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники та металеві предмети.

1.5 Утилізація



Попередження!

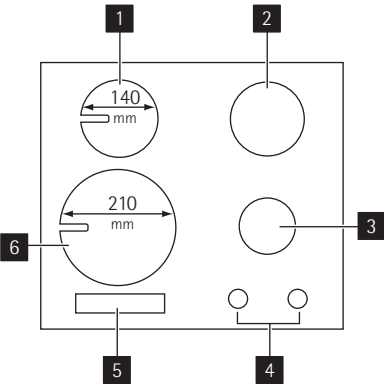
Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте зовнішні газові труби.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

2. ОПИС ВИРОБУ

2.1 Оснащення варильної поверхні



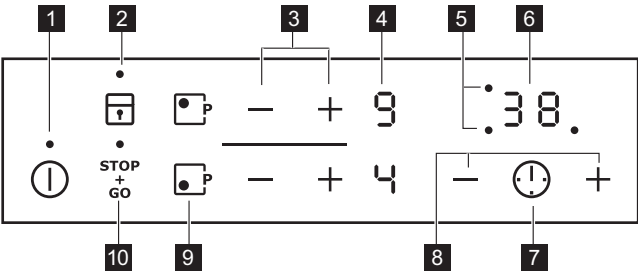
- 1 Індукційна зона нагрівання 1400 Вт із функцією додаткової потужності 2500 Вт
- 2 Швидка конфорка
- 3 Конфорка середньої швидкості
- 4 Ручки керування
- 5 Сенсорна панель керування
- 6 Індукційна зона нагрівання 2300 Вт із функцією додаткової потужності 3300 Вт

2.2 Ручки керування

Символ	Опис
	газ не подається / вимкнено
	положення розпалювання / максимальна подача газу

Символ	Опис
	мінімальна подача газу

2.3 Структура панелі керування



Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують, яка функція працює.

Сенсорна кнопка	Функція
1	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	Блокування та розблокування панелі керування.
3	Збільшення або зменшення ступеня нагріву.
4	Відображення ступеня нагріву.
5	Показують, для якої зони нагрівання встановлюється час.
6	Показує час у хвилинах.
7	Вибір зони нагрівання.
8	Збільшення або зменшення часу.
9	Увімкнення функції додаткової потужності.
10	Увімкнення й вимкнення функції STOP+GO.

2.4 Відображає ступінь нагріву

Дисплей	Опис
	Зона нагрівання вимкнена
	Увімкнено режим підтримання тепла / функцію STOP+GO
	Зона нагрівання увімкнена
	Увімкнена функція автоматичного нагрівання
	Посуд не взаємодіє з індукційною зоною нагрівання
	Виникла несправність
	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло)
	Увімкнено блокування/захист від доступу дітей

Дисплей	Опис
	Увімкнено функцію додаткової потужності
	Активовано автоматичне вимикання

2.5 Індикатор залишкового тепла



Попередження!

 Небезпека опіку залишковим теплом!

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається залишковим теплом посуду.

3. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



Попередження!

Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

3.1 Запалювання конфорки



Попередження!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.



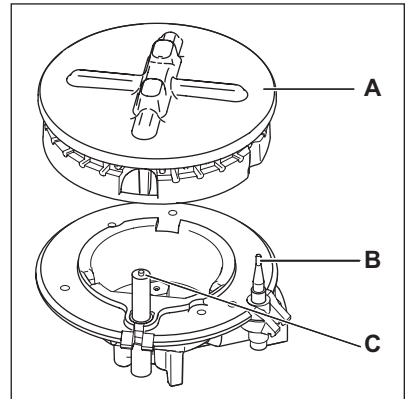
Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї каструлю.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у максимальне положення ( ) і натисніть її.
2. Тримайте ручку приблизно 5 секунд, щоб термopара нагрілась. У іншому випадку подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не загорасться, переконайтеся, що корона і кришка знаходяться у правильному положенні.



A) Кришка й корона конфорки

B) Термopара

C) Свічка запалювання



Попередження!

Не тримайте ручку керування натиснутою протягом більше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.



За відсутності електроживлення розпалювання конфорки можна здійснити без електричного пристрою; у цьому випадку піднесіть до пальника полум'я, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки у положення «максимум».



Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.



Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

3.2 Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ .



Попередження!

Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

3.3 Експлуатація зон нагрівання

3.4 Вмикання і вимикання

Торкніться і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути прилад. Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.

3.5 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає прилад у таких випадках.

- Всі зони нагрівання вимкнено ().
- Після увімкнення приладу не виконувалося налаштування ступеня нагріву.
- Ви щось налили або поклали на панель керування (каструлю, ганчірку тощо) більш ніж на 10 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і прилад вимкнеться. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- Прилад занадто нагрівається (це може статися, наприклад, після википання усієї води в каstrулі). Перш ніж знову користуватися приладом, зачекайте, поки зона нагрівання охолоне.
- Використовується невідходячий посуд. Загорається символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимкнеться.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву. Через певний час загорається символ , і прилад вимикається. Див. нижче.
- Зв'язок між ступенем нагріву і часом автоматичного вимкнення приладу:

- , — 6 годин
- - — 5 годин
- — 4 години
- - — 1,5 години

3.6 Встановлення ступеня нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, торкніться сенсорної кнопки . Щоб зменшити ступінь нагріву, торкніться сенсорної кнопки . Ступінь нагріву відображається на дисплеї. Щоб вимкнути, натисніть та одночасно.

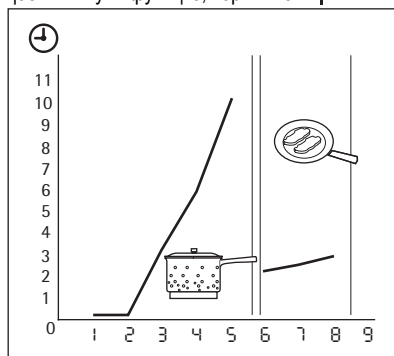
3.7 Автоматичне нагрівання

Якщо активувати функцію автоматичного нагрівання, прилад швидше досягне необхідного ступеня нагріву. Ця функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву (див. графік), а потім знижує його до необхідного рівня.

Щоб увімкнути функцію «Автоматичне нагрівання» для зони нагрівання, виконайте такі дії:

1. Торкніться . На дисплеї з'являється символ .
2. Одразу торкніться . На дисплеї з'являється символ .
3. Одразу торкніться декілька разів, доки не відобразиться потрібний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться символ .

Щоб вимкнути функцію, торкніться .



3.8 Вмикання і вимикання функції додаткової потужності

Функція додаткової потужності забезпечує додаткову потужність для індукційної зони нагріву.

вання не більше, ніж на 10 хвилин. Коли цей час збіжить, індукційна зона нагрівання автоматично перемикається назад в режим . Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Засвітиться . Щоб вимкнути функцію, встановіть ступінь нагріву в діапазоні між і .

Керування потужністю

Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома зонами нагрівання. Функція додаткової потужності збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних зон нагрівання та автоматично знижує потужність у другій зоні нагрівання. Відображення зон нагрівання зі зниженою потужністю по черзі змінюється. Пріоритетність надається останній вибраній зоні.

3.9 Використання таймера

Таймер зворотного відліку часу

Користуйтеся таймером зворотного відліку часу, щоб встановити час, упродовж якого працюватимуть зони нагрівання, для одного сеансу роботи.

Таймер зворотного відліку часу встановлюйте після вибору зони нагрівання.

Ступінь нагріву можна встановити до або після налаштування таймера.

- **Для вибору зони нагрівання** торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.
- **Запуск таймера зворотного відліку:** торкніться на таймері для встановлення потрібної тривалості (- хвилин). Коли індикатор зони нагрівання мигтить повільніше, відбувається зворотний відлік часу.
- **Щоб дізнатися, скільки часу залишилося,** виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання мигтить частіше. На дисплеї відображається час, що залишився до вимкнення зони нагрівання, яка вимкнеться першою.
- **Зміна налаштування таймера зворотного відліку.** виберіть зону нагрівання за допомогою і торкніться або .
- **Зупинка таймера:** виберіть зону нагрівання за допомогою . Торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення . Індикатор зони нагрівання згас-

не. Для вимкнення можна також одночасно торкнутися кнопку і .

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Зона нагрівання вимкнеться.

Таймер зворотного відліку

Коли зони нагрівання не працюють, таймер можна використовувати у якості **таймера зворотного відліку**. Торкніться . Щоб встановити час, торкніться або на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне мигтіти .

- **Вимкнення звукового сигналу:** торкніться .

3.10 Увімкнення функції STOP&GO

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим підтримування тепла.

- **Торкніться , щоб увімкнути цю функцію.** Засвітиться символ .
- **Торкніться , щоб вимкнути цю функцію.** Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Функція повністю блокує панель керування, але не сенсорну кнопку .

3.11 Блокування/розблокування панелі керування

Можна заблокувати панель керування. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Символ світитиметься протягом 4 секунд. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться .

Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

При вимканні приладу, ця функція також вмикається.

3.12 Вмикання захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню плити.

Установлення блокування від доступу дітей

- Увімкніть плиту за допомогою кнопки  .
Не встановлюйте ступінь нагрівання.
- Торкніться кнопки  на 4 секунди. Засвітиться символ  .
- Вимкніть плиту, натиснувши кнопку  .

Вимикання захисту від доступу дітей

- Увімкніть плиту за допомогою кнопки  .
Не встановлюйте ступінь нагрівання. Торкніться кнопки  на 4 секунди. Засвітиться символ  .

- Вимкніть плиту, натиснувши кнопку  .

Скасування блокування від доступу дітей на одну процедуру готування

- Увімкніть плиту за допомогою кнопки  .
Засвітиться символ  .
- Торкніться кнопки  на 4 секунди. **Установіть ступінь нагрівання не пізніше, ніж через 10 секунд.** Можна користуватися плитою.
- Після вимкнення приладу за допомогою кнопки  блокування від доступу дітей діятиме знову.

4. КОРИСНІ ПОРАДИ

**Попередження!**

Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

4.1 Енергозбереження



Як заощаджувати електроенергію

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою або для її розтоплення.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфортка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	180 - 220 мм
Конфорка середньої швидкості	120 - 220 мм

**Попередження!**

Не кладіть алюмінієву фольгу на варильну поверхню для збереження чистоти поверхні під час готування.



Каструлі не повинні загороджувати зону керування.

**Попередження!**

Подбайте про те, щоб ручки посуду не виступали за передній край варильної поверхні, а посуд став по центру конфорок, щоб досягти максимальної стійкості і зменшити споживання газу.

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду не розміщуйте на конфорках нестійкий або деформований посуд.

4.2 Посуд для індукційних конфорок



Під дією потужного електромагнітного поля посуду майже миттєво нагрівається зсередини.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багат шаровим дном (позначений як відповідний виробником).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо...

- ... невелика кількість води швидко закипає в посуді на конфорці, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання.
- ... до дна посуду притягується магніт.



Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.

Розміри посуду: індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Однак магнітна частина

дна посуду повинна мати певний мінімальний діаметр, залежно від зони нагрівання:

Зона нагрівання	Мінімальний діаметр посуду
Передня	185 мм
Задня	120 мм

4.3 Приклади застосування для варіння

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради
1	Підтримання теплими готових страв	скільки потрібно	Кришка
1-2	Приготування голландського соусу, розтоплення: масла, шоколаду, желатину	5-25 хв	Час від часу перемішуйте
1-2	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв	Готуйте під кришкою
2-3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви перемішуйте час від часу
3-4	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20-45 хв	Додайте кілька ложок рідини
4-5	Розпарювання картоплі	20-60 хв	Додайте максимум 1/4 л води на 750 г картоплі
4-5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти
6-7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Через половину заданого часу переверніть
7-8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв	Через половину заданого часу переверніть
9	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, підрум'янювання м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

Функція додаткової потужності підходить для нагрівання великої кількості води.

- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
 - клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
 - шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.

4.4 Експлуатаційні шуми

Якщо чути

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- свистіння: увімкнено одну чи дві конфорки на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву

(особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіді можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при

найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

5. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



Попередження!

Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

Чистіть прилад після кожного використання. Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.



Попередження!

Гострі предмети та абразивні засоби чищення пошкоджать цей прилад. З міркувань безпеки **не** чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

- Підставки для посуду знімаються для зручного миття варильної поверхні.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням.
- Правильно встановіть підставки для посуду після чищення.
- Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставки для посуду мають знаходитися в центрі конфорки.
- **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

Видалення забруднень.

1. – **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу чи полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Користуйтеся спеціальним

шкребок для склокераміки. Шкребок для чищення прикладайте до склокераміки під гострим кутом і пересувуйте лезо по поверхні.

- **Вимкніть прилад і дайте йому охолонути**, перш ніж видаляти такі типи забруднень: вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте з цією метою очищувач для склокераміки або іржостійкої сталі.

2. Почистіть прилад вологою ганчіркою з великою кількістю м'якого засобу. Підставки для посуду **не можна** мити у посудомийній машині. Їх потрібно мити **вручну**. Після миття встановіть підставки належним чином на місце.
3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою**.

5.1 Чищення свічки запалювання

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори розсікачів конфорки.

5.2 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого центру технічного обслуговування з проханням перевірити подачу газу та роботу пристрою для регулювання тиску, якщо він встановлений.

6. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина і спосіб усунення
Прилад не вмикається або не працює.	- Ви торкнулися 2 або більше сенсорних кнопок одночасно. Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки. - На панелі керування є вода або бризки жиру. Витріть панель керування. - Увімкніть прилад знову і встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд після ввімкнення. - Увімкнено пристрій захисту від доступу дітей, блокування кнопок або функцію Stop+Go. Див. розділ «Експлуатація приладу».
Чути звуковий сигнал, коли прилад вимкнено.	Накрито одну або кілька сенсорних кнопок. Усуньте перешкоду, що закриває сенсорні кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала короткий час. Якщо зона нагрівання мала б уже нагрітися, зверніться до центру післяпродажного обслуговування.
Змінюється ступінь нагріву.	Увімкнено керування потужністю. Див. розділ «Керування потужністю».
Лунає звуковий сигнал, прилад вмикається і знову вмикається. Через 5 секунд знову вмикається звуковий сигнал.	Сенсорна кнопка ① накрита. Усуньте перешкоду, що закриває сенсорну кнопку.
Засвічується символ 	- Спрацювало автоматичне вимикання. Вимкніть прилад та увімкніть його знову. - Спрацював захист від перегрівання для зон нагрівання. Вимкніть зону нагрівання. Знову увімкніть зону нагрівання.
Засвічується символ 	- На зоні нагрівання немає посуду. Поставте посуд на зону нагрівання. - Невідповідний посуд. Користуйтеся відповідним посудом. - Діаметр дна посуду замалий для цієї зони нагрівання. Переставте посуд на меншу зону нагрівання.
Засвічується символ  і числове значення	У роботі приладу виникла помилка. Відключіть прилад від джерела живлення на деякий час. Відключіть запобіжник від електричної мережі у вашій оселі. Підключіть повторно. Якщо  засвітиться знову, зверніться до центру післяпродажного обслуговування.

Проблема	Можлива причина і спосіб усунення
Засвічується символ 	У роботі приладу виникла помилка, оскільки вміст посуду википів або використовувався неналежний посуд. Спрацював захист від перегрівання для зон нагрівання. Спрацювало автоматичне вимикання. Вимкніть прилад. Зніміть гарячий посуд. Приблизно через 30 секунд увімкніть зону нагрівання знову. Індикатор повинен згаснути на дисплеї, в той час як індикатор залишкового тепла може залишатися увімкненим. Дайте посуду охолонути і перевірте його на відповідність вимогам розділу «Посуд для індукційних зон нагрівання».
Під час запалювання газу відсутня іскра.	- Не подається електроживлення. Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено. Перевірте запобіжник в домашній електромережі. - Кришка та розсікач конфорки розміщені нерівно. Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається. Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі. Перевірте, чи не заблокований інжектор і чи не потрапили залишки їжі до розсікача конфорки.

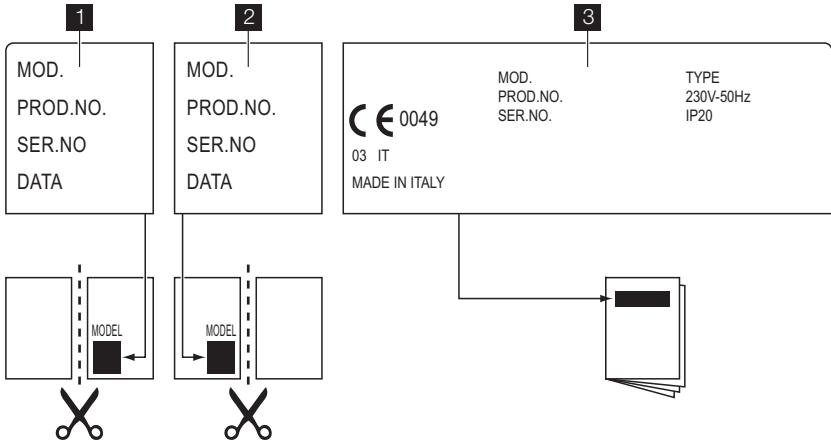
Якщо виникла несправність, спочатку спробуйте вирішити проблему самостійно. Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до центру технічного обслуговування.



У разі неправильного користування приладом або його встановлення не вповноваженим спеціалістом візит фахівця центру післяпродажного обслуговування або продавця може бути платним навіть у гарантійний період.

6.1 Наклейки, що постачаються разом із приладом (містяться у пакунку з приладдям)

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



- 1 Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину
 - 2 Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину
 - 3 Приліпіть на інструкцію з експлуатації
- Ця інформація необхідна, щоб можна було швидко і правильно вам допомогти. Вона наведена на табличці з технічними даними.**
- Опис моделі

- Номер виробу (PNC)
 - Серійний номер (S.N.)
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини. Їх можна придбати у сервісному центрі та в авторизованих магазинах запчастин.

7. УСТАНОВКА



Попередження!

Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

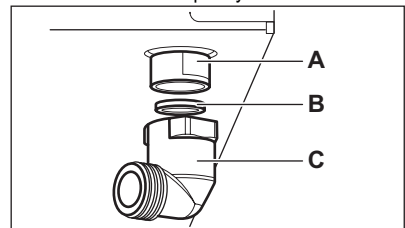


Попередження!

Наведені нижче інструкції щодо встановлення, підключення й технічного обслуговування плити повинен виконувати кваліфікований фахівець згідно зі стандартами і місцевими вимогами.



Переконайтеся, що тиск газу відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки G 1/2". Прикрутіть частини та закріпіть все тefлоновою стрічкою (якщо потрібно) для надання правильного напрямку.



- A) Кінець трубки з гайкою
- B) Шайба
- C) Колінчастий штуцер (за необхідності)

7.1 Підключення газу

Застосовуйте нерухоме з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. При використанні гнучкого металевго шланга стежте, щоб він не контактував із рухомими деталями і не був здавлений. Також будьте обережні, встановлюючи варильну поверхню разом із духовою шафою.

Скраплений газ: використовуйте тримач для гумового шланга. Завжди встановлюйте прокладку. Після цього підключайте газ. Гнучкий шланг придатний до використання, якщо:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
 - його довжина не перевищує 1500 мм;
 - на ньому відсутні дроселі;
 - він не піддається натягуванню чи скручуванню;
 - він не торкається гострих країв чи кутів;
 - можна легко здійснювати огляд його стану.
- Перевіряючи стан гнучкого шлангу, переконайтеся у тому, що:
- на обох кінцях шлангу і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
 - матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
 - затискачі не вкрилися іржею;
 - термін придатності не скінчився.

За наявності хоча б одного дефекту не ремонтуйте, а замініть шланг.



Після встановлення переконайтеся у надійності ущільнення з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а **не вогонь!**

7.2 Заміна форсунок

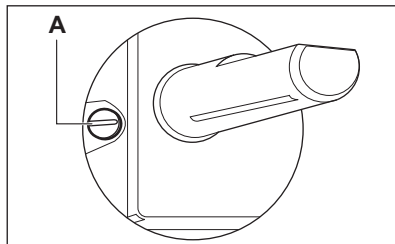
1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічна інформація»).
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Замініть таблицку з технічними даними (біля газової труби) на таблицку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю таблицку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

7.3 Налаштування мінімального рівня

Для налаштування мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана.



А) Гвинт обвідного клапана

- При переході з природного газу G20 20 мбар (або природного газу G20 13 мбар³⁾) на скраплений газ повністю закрутіть гвинт обвідного клапана.
- При переході зі скрапленого газу на природний газ G20 20 мбар відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
- При переході з природного газу G20 13 мбар на природний газ G20 13 мбар³⁾ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
- При переході зі скрапленого газу на природний газ G20 13 мбар³⁾ відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту.
- При переході з природного газу G20 13 мбар³⁾ на природний газ G20 20 мбар закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.



Попередження!

Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

7.4 Підключення до електромережі

- Прилад необхідно заземлити відповідно до вимог техніки безпеки.
- Перевірте, щоб напруга і тип електроживлення, вказані на таблиці з технічними

³⁾ лише для Росії

даними, відповідали напрузі і типу електроживлення у місцевій електромережі.

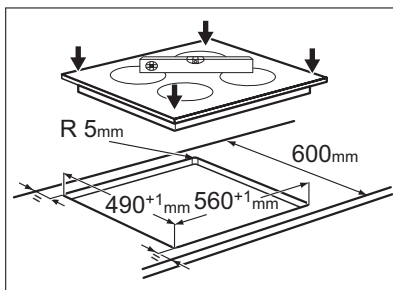
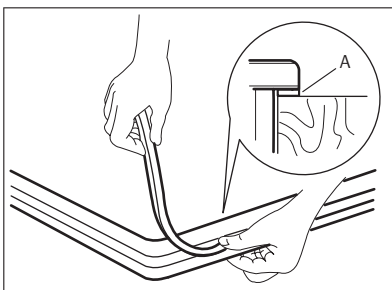
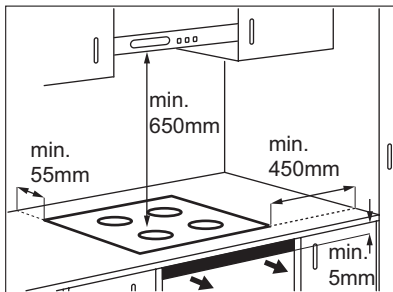
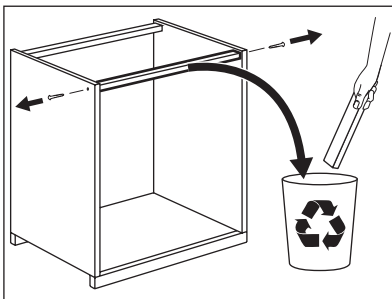
- Прилад оснащено електричним кабелем. На ньому має бути встановлена відповідна вилка, розрахована на навантаження, зазначене на таблиці з технічними даними. Вилка має вставлятися у пристосовану розетку.
- Будь-які електричні деталі повинні встановлюватися або замінятися спеціалістом центру технічного обслуговування або кваліфікованим фахівцем.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Переконайтеся, що після встановлення є вільний доступ до електричної розетки.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Забороняється підключати прилад за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельного підключення (існує ризик виникнення пожежі). Впевніться у тому, що заземлення відповідає стандартам і вимогам.
- Кабель живлення потрібно розмістити так, щоб він не торкався гарячих частин.

- Підключайте прилад через пристрій, який забезпечує від'єднання від електромережі на всіх полюсах, з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (наприклад, автоматичний запобіжник, реле захисту від замикання на землю, плавкий запобіжник).
- Кабель живлення повинен бути розташований таким чином, щоб будь-яка його частина не нагрівалася вище 90°C. Синій нейтральний кабель повинен бути підключений до контакту клемної колодки, позначеного літерою «N». Фазовий кабель коричневого (або чорного) кольору (іде від виводу «L» клемної колодки) завжди має бути підключений до фази мережі.

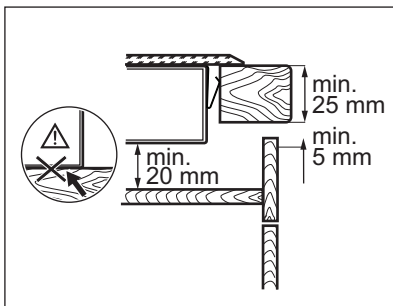
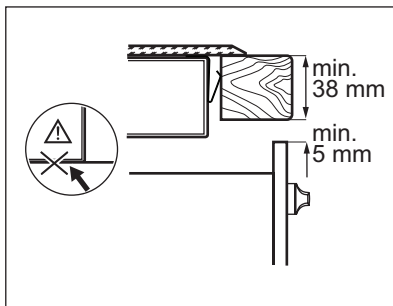
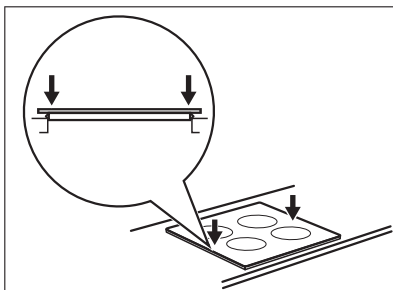
7.5 Заміна електричного кабелю

Для заміни мережевого кабелю користуйтеся лише кабелем типу H05V2V2-F T90 або еквівалентним. Переконайтеся, що перетин кабелю може застосовуватися до передбаченої напруги і робочої температури. Жовтий/зелений провід заземлення повинен бути приблизно на 2 см довшим, ніж коричневий (або чорний) провід фази.

7.6 Монтаж



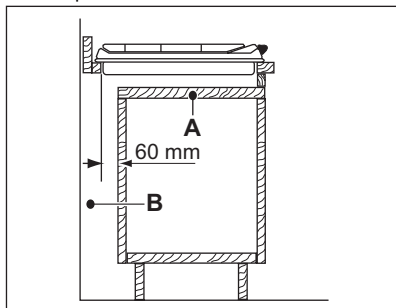
A — уцілювач, що постачається



7.7 Варіанти вбудовування

Кухонна секція з дверцятами

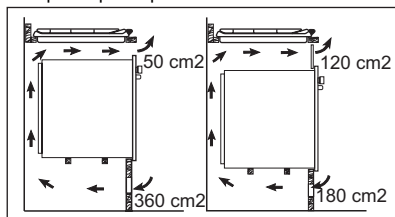
Панель, яка встановлюється під варильною поверхню, повинна легко зніматися для забезпечення доступу у випадку проведення ремонтних робіт.



- A) Знімна панель
- B) Місце, що може використовуватися для підключення

Кухонна секція з духовою шафою

Розміри ніші під варильну поверхню мають відповідати зазначеним, а кухня повинна бути оснащена вентиляційними отворами для безперервного надходження повітря. З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи від гарнітуру варильну поверхню і духову шафу слід підключати до джерела електроенергії окремо.



8. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Розміри варильної поверхні

Ширина:	590 мм
Довжина:	520 мм

Габарити ніші варильної поверхні

Ширина:	560 мм 0/+1
Довжина:	490 мм 0/+1

Теплова потужність

Конфорка середньої швидкості:	1,9 кВт
Швидка конфорка:	2,7 кВт
Задня зона нагрівання:	1,4 кВт (2,5 кВт у режимі «Р»)
Передня зона нагрівання:	2,3 кВт (3,3 кВт у режимі «Р»)
Загальна газова потужність:	G20 (2H) 20 мбар = 4,6 кВт G30 (3B/P) 30 мбар = 334 г/год G31 (3B/P) 30 мбар = 329 г/год G20 (2H) 13 мбар = 5,0 кВт (для Росії)

Загальна електрична потужність:

3,7 кВт

Електроживлення:

230 В змінного струму/50 Гц

Категорія

II2H3B/P

Подача газу:

G20 (2H) 20 мбар

Клас приладу:

3

Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42

Газові конфорки

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ	ЗНИЖЕНА ПОТУЖНІСТЬ	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ				
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 (2H) 20 мбар		Скrapлений газ (Бутан/пропан) (3B/P) G30/G31 30/30 мбар		
			форс. 1/100 мм	м³/год	форс. 1/100 мм	G30 30 мбар	G31 30 мбар
						г/год	г/год
Конфорка середньої швидкості	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Швидка конфорка	2.7	0.75	115	0.257	86	196	193

Форсунки лише для ПРИРОДНОГО ГАЗУ для газових мереж Росії G20 13 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ	ЗНИЖЕНА ПО- ТУЖНІСТЬ	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖ- НІСТЬ	
			ПРИРОДНИЙ ГАЗ G20 13 мбар	
	кВт	кВт	форс. 1/100 мм	м³/год
Конфорка середньої швидкості	2.0	0.45	111	0.201
Швидка конфорка	3.0	0.75	149	0.307

9. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом  .
Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.
Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних

і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом  , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



397251509-A-102012