



RU Варочная панель
UK Варильна поверхня

Инструкция по эксплуатации
Інструкція

2
33



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	15
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	18
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	19
8. УСТАНОВКА.....	23
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	28
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	30

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/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и выше и лицами с ограниченными физическими способностями только в случае присмотра или получения инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- В случае растрескивания стекла конфорки:

- немедленно выключите все конфорки и все электронагревательные элементы и отключите прибор от сети электропитания;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не используйте прибор.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- В случае фиксированного подсоединения прибора к сети необходимо использование всеполюсного размыкателя (с заземлением) с размыканием всех контактов. Должно быть гарантировано полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Провод заземления необязательно должен отвечать данному требованию.
- При прокладке сетевого кабеля позаботьтесь (например, применив изоляционный рукав), чтобы он не соприкасался с деталями, температура которых может превысить комнатную более, чем на 50°C.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту духового шкафа, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для
следующих рынков:

BY	RU	UA
----	----	----

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- 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.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- 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.

2.4 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность варочной панели горячие крышки сковород.
- 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.
- Стекланную/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 панели.

- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Следите за тем, чтобы кухонная посуда размещалась на конфорках по центру.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.
- Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- При интенсивном и продолжительном использовании варочной панелью может потребоваться дополнительная вентиляция, например, за счет открытия окна или увеличения мощности вентилятора, если таковой имеется.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Не допускайте попадания на варочную панель едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

2.5 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- 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.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

2.6 Утилизация



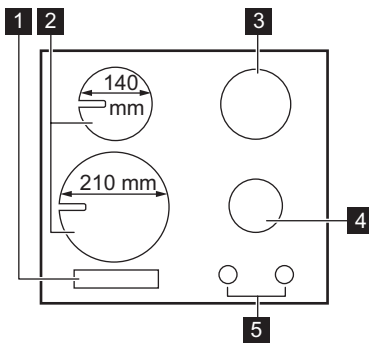
ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



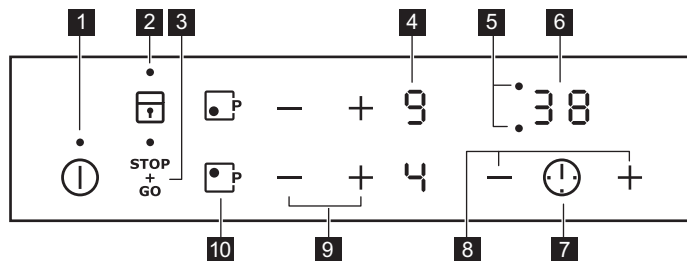
- 1 Панель управления
- 2 Индукционные конфорки
- 3 Горелка повышенной мощности
- 4 Горелка для ускоренного приготовления
- 5 Ручки управления

3.2 Ручка управления

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

Символ	Описание
	минимальная подача газа

3.3 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	Описание	Комментарий
1	⓪	«ВКЛ/ВЫКЛ» Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокировка / Функция «Защита от детей» Блокировка/разблокировка панели управления.
3	+ / -	Установка мощности нагрева.
4	- / +	Индикация мощности нагрева Отображение значения мощности нагрева.
5	●	Индикаторы конфорок для таймера Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	38	Дисплей таймера Отображение времени в минутах.
7	⓪!	Выбор конфорки
8	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.
9	■ P	Клавиша функции «Бустер» Включение и выключение функции.
10	STOP + GO	Включение и выключение функции.

3.4 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 9	Конфорка работает.

Дисплей	Описание
	Выполняется функция STOP+GO.
	Выполняется функция Автоматический нагрев.
	Работает Клавиша функции «Бустер».
+ число.	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

3.5 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

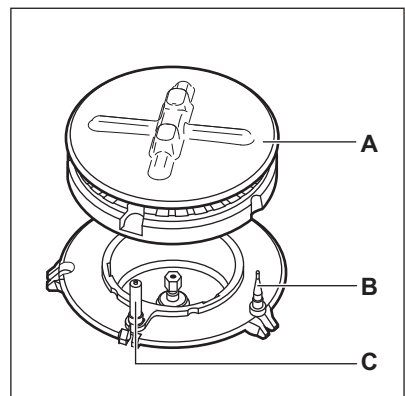


ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Газовые горелки

Общий вид горелки



- A. Крышка и рассекатель горелки
- B. Термопара

С. Свеча зажигания

Розжиг горелки



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



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа ($\overset{X}{\uparrow}$).
2. Подержите ручку управления нажатой приблизительно 10 секунд или меньше. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



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



ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При отсутствии электропитания можно зажигать конфорку без помощи электророзжига; для этого поднесите к горелке источник огня, поверните ручку против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа и надавите на нее. Удерживайте ручку управления нажатой в течение 10 или менее секунд; чтобы термопара нагрелась.



Если горелка случайно погасла, поверните ручку управления в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, но не более чем через 1 минуту.



Устройство розжига может автоматически сработать при подаче электропитания, после установки прибора или после перебоа в электропитании. Это нормально.

Выключение горелки

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение ●.



ВНИМАНИЕ!

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



4.2 Индукционные конфорки

Включение или выключение


Коснитесь на одну секунду ①, чтобы включить или выключить варочную панель.

Автоматическое отключение



Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:



- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

Значение мощности нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева.


Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.






Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.



Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь 

(высветится ) . Сразу же коснитесь  (высветится ) . Сразу же коснитесь , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится  .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь  .

Клавиша функции «Бустер»

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

Для включения функции для выбранной конфорки: коснитесь  . Высветится  .


Чтобы выключить эту функцию: коснитесь  или  .


Таймер


Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.


Сначала задайте ступень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.



Включение функции или изменение текущего времени: коснитесь  или

 таймера, чтобы установить время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Чтобы выключить эту функцию:


выберите конфорку с  и коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.






По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать «00». Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда варочная панель включена, а конфорки для жарки не используются. На дисплее отображается ступень нагрева .

Для включения этой функции:

коснитесь . Коснитесь  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

Отключение звука: коснитесь .





Данная функция не влияет на работу конфорок.

STOP+GO


Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции ступень нагрева изменить нельзя.

Для включения этой функции:

коснитесь . Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:



коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

Блокировка


Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции:

коснитесь . На 4 секунды появится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.







При выключении варочной панели выключается и эта функция.

Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



Для включения этой функции:



Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь  и удерживайте четыре секунды.

Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при

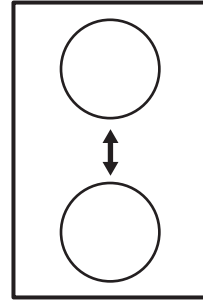
помощи ①. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте  четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи ①.

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи ①. Высветится . Коснитесь и удерживайте  4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ① данная функция включается снова.

Функция Система управления мощностью

- Все конфорки подключены к одной фазе. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на фазу составляет 3700 Вт.

- Данная функция делит мощность между двумя конфорками.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Кухонная посуда

Электроэнергия:



В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Материал посуды

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособляются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.



См. Главу «Технические данные».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте сковороды из чугуна, глиняную или керамическую посуду, а также пластины для гриля и тостов.

Газ:



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте одну кастрюлю или сковороду на две конфорки.



ВНИМАНИЕ!

Не ставьте на конфорку неустойчивую или деформированную посуду во избежания разбрызгивания ее содержимого и возникновения несчастных случаев.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что дно посуды не перекрывает ручку управления, иначе пламя может нагреть ручку управления.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что ручки кастрюли не выдаются за пределы передней кромки варочной панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите, чтобы кастрюли были размещены по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла.

5.2 Диаметры посуды



Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.

Горелка	Диаметры посуды (мм)
Повышенной мощности	180 - 220
Для ускоренного приготовления	120 - 220

5.3 Виды шума в ходе работы (в индукционных варочных панелях)

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.

5.4 Примеры приготовления с использованием данной функции (на индукционных варочных панелях)


Соотношение установки мощности нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой

электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Загущение,выпаривание : взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающем количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	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.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для чистки поверхности стекла, а также пространства между ободком конфорки и рамой (если применимо).

- Промойте элементы из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их насухо мягкой тряпкой.

6.2 Подставки для посуды



Подставки для посуды нельзя мыть в посудомоечной машине. Необходимо мыть их вручную.

1. Для упрощения очистки варочной панели снимите подставки для посуды.



Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.

2. При мойке подставок для посуды вручную будьте внимательны, когда их протираете, так как эмалевое покрытие может местами иметь острые края. При необходимости удалите стойкие загрязнения с помощью чистящей пасты.
3. После очистки подставок для посуды убедитесь, что подставки правильно установлены на место.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни подставок для посуды должны располагаться в центре горелки.

6.3 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие

белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

- **Удалите пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Для очистки эмалированных элементов, крышки и рассекателя вымойте их водой с мылом и тщательно просушите перед установкой на место.

6.4 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.

6.5 Периодический уход

Обращайтесь в местный сервисный центр для периодической проверки состояния трубы подачи газа и редуктора, если ваш прибор ими оборудован.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ








ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Неисправность	Возможная причина	Решение
		Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсорных полей.	Следует касаться только одного сенсорного поля.
	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Высвечивается  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите варочную панель и снова включите ее.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается  .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция автоматического автоотключения и система защиты конфорки от перегрева.	Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикатор остаточного тепла может продолжить гореть. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. Главу «Указания и рекомендации».
При попытке включения устройства розжига газа нет искры.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Крышка и рассекатель горелки установлены неверно.	Установите рассекатель и крышку горелки надлежащим образом.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой приблизительно 10 секунд или меньше.
Кольцо пламени неровное.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекатель горелки чистый.

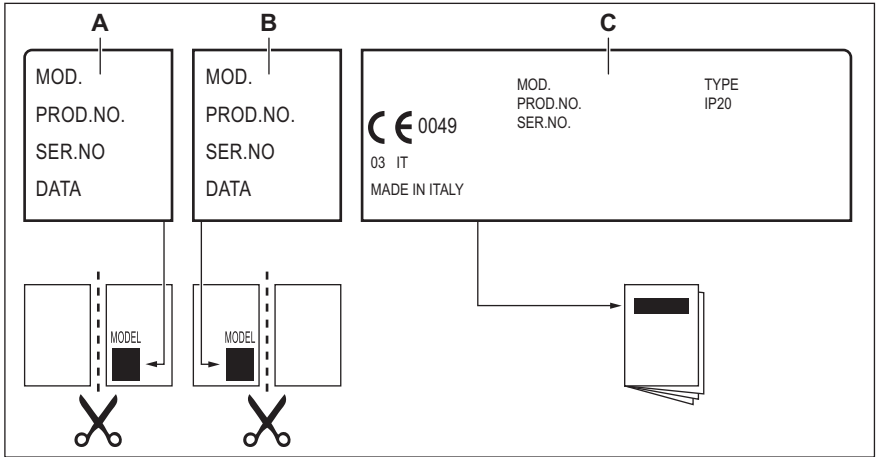
7.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно.

В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

7.3 Наклейки, вложенные в пакет с принадлежностями

Приклейте самоклеющиеся наклейки, как указано ниже:



- A. Приклейте на гарантийный талон и отправьте (если применимо).
- B. Приклейте на гарантийный талон и сохраните (если применимо).
- C. Приклейте на инструкцию по эксплуатации.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

8.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Название модели

Номер изделия (PNC)

Серийный номер

8.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

8.3 Подключение к газовой магистрали



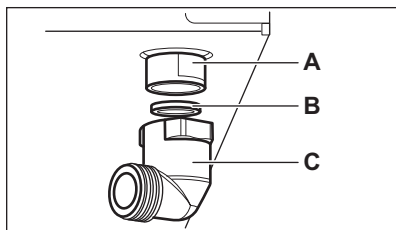
ВНИМАНИЕ!

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

Используйте жесткие трубы или гибкие трубы из нержавеющей стали, соответствующий действующим нормам. При использовании гибких металлических труб следите за 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.



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

V. Шайба

C. Колено (если в нем есть необходимость)

Жесткая подводка.

Выполните подсоединение к газовой магистрали, используя жесткие металлические трубы (медные с обжимными окончаниями).

"Гибкая" подводка.

- **Природный газ:** подключение выполняется с помощью гибкой трубы с обжимными окончаниями, которые навинчиваются непосредственно на колено на приборе.
- **Бутан/пропан:** используйте гибкую трубу в оплетке, если имеется возможность контролировать ее состояние по всей длине и если прибор работает только на бутане. Если прибор работает на пропане, используйте гибкую трубу с подходящим металлическим наконечником.

Гибкая неметаллическая подводка.

Если имеется возможность контролировать состояние подводки по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Плотно закрепите подводку хомутами.

Сжиженный газ

Используйте резиновый держатель трубы для сжиженного газа. 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 будет превышать 1500 мм;
- она не будет иметь сужений;
- она не будет натянута или перекручена;
- она не будет касаться острых кромок или углов;
- ее можно будет 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.



ВНИМАНИЕ!

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

8.4 Замена форсунок

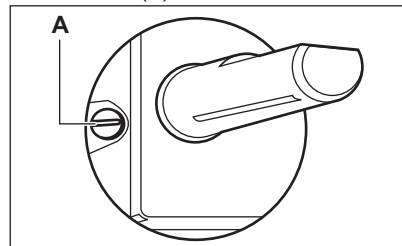
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите форсунки, замените их соответствующими типу используемого газа (см. Таблицу в разделе «Технические данные»).
4. Установите все детали на место, выполнив вышеописанную процедуру 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.

8.5 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.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (А).



5. При переходе:
 - с природного газа G20 давлением 20 мбар на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
 - с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар (только для России) закрутите винт обводного клапана до упора.
 - с сжиженного на природный газ G20 давлением 20 мбар открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.
 - с природного газа G20 давлением 20 мбар на природный газ G20 давлением 13 мбар (только для России) открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.
 - с сжиженного на природный газ G20 давлением 13 мбар (только для России) открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/2 оборота.

- с природного газа G20 давлением 13 мбар (только для России) на природный газ G20 давлением 20 мбар закрутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.



ВНИМАНИЕ!

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

8.6 Подключение к электросети

- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети.
- В комплект поставки прибора входит сетевой кабель. Его следует оборудовать вилкой, способной выдерживать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными. Убедитесь в правильном выборе розетки, к которой подключается вилка.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- В случае подключения прибора через удлинитель, переходник или тройник существует опасность возгорания. Убедитесь, что заземление отвечает действующим нормам и правилам.
- На всем протяжении сетевого кабеля ни один из его участков не должен подвергаться нагреву более 90°C.



Убедитесь, что голубой провод нейтрали подключен к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «N». Подключите коричневый (или черный) фазовый провод к контакту клеммной колодки, помеченному буквой «L». Фазовый провод всегда должен быть подключен.

8.7 Сетевой шнур

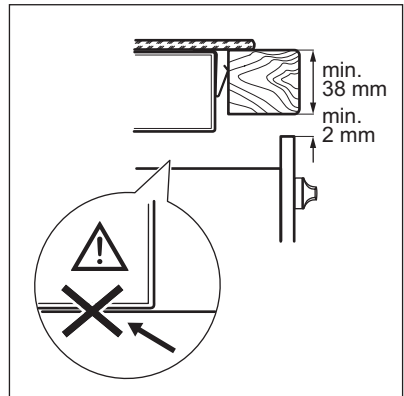
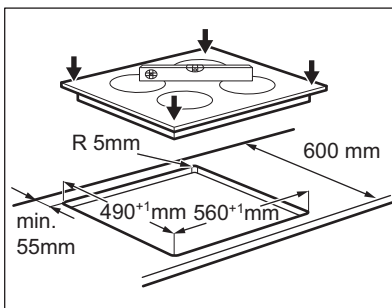
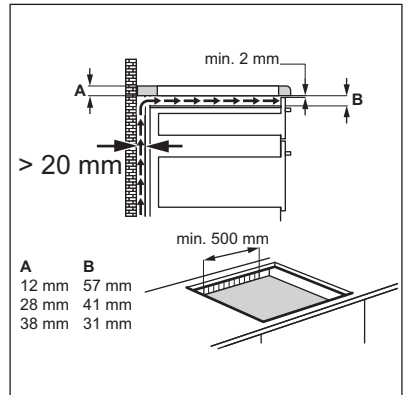
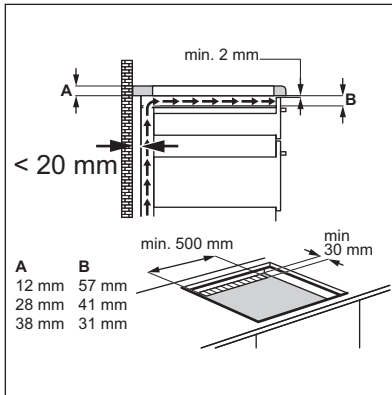
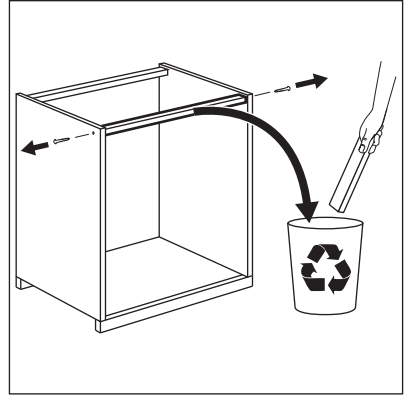
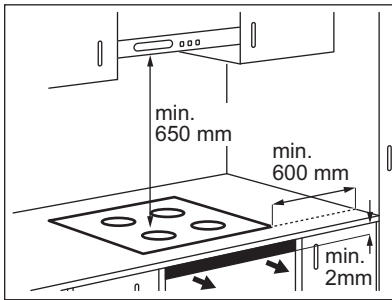
При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H05V2V2-FT90.

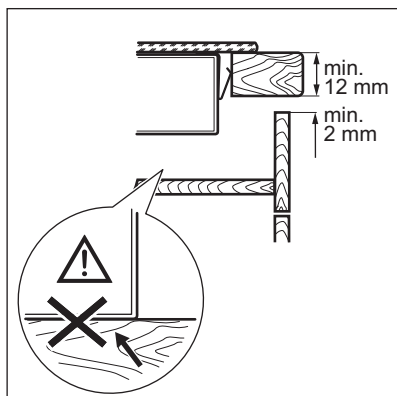
Удостоверьтесь, что провод имеет сечение, допускающее его использование при данном напряжении и рабочей температуре. Желто-зеленый провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее коричневого (или черного) провода, идущего на фазу.

8.8 Установка прокладки

1. Очистите область выреза столешницы.
2. Приклейте к нижней кромке варочной панели вдоль края стеклокерамической поверхности уплотняющую ленту. Не растягивайте ленту. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон варочной панели.
3. Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине.
4. Соедините две конца уплотнительной ленты вместе.

8.9 Сборка





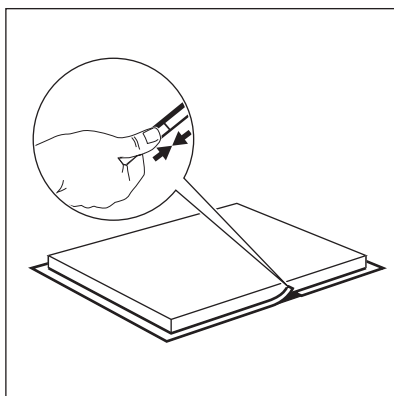
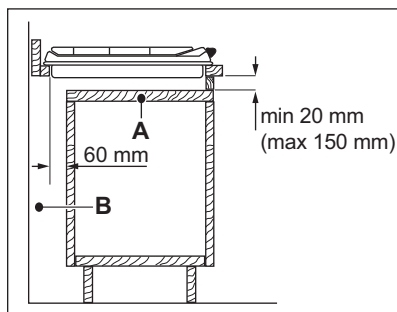
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прибор следует встраивать только в столешницу с ровной поверхностью.

8.10 Возможности встраивания

Кухонный шкаф с дверцей

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



A. Съемная панель

B. Пространство для подключения проводов

Кухонный шкаф с духовым шкафом

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дно прибора сильно нагревается. Если духовой шкаф устанавливается не под варочную панель, необходимо разместить под прибором пожаробезопасную разделительную перегородку для предотвращения доступа к прибору снизу. Положение перегородки описано в Главе «Установка».

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Размеры варочной панели

Ширина

590 мм

Глубина	520 мм
---------	--------

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3300	10	180 - 210
Задняя левая	1400	2500	4	125 - 140

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметр, указанный в Таблице.

9.3 Диаметры обводных клапанов

ГОРЕЛКА	Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА 1/100 ММ
Повышенной мощности	52
Для ускоренного приготовления	32

9.4 Другие технические данные

ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ:	Газ 1 (Исх.):	G20 (2H) 20 мБар = 4,6 кВт
	Газ 2 (Пере-настр.):	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 334 г/час G20 (2H) 13 мбар = 5,0 кВт (только для России)
	Электрические конфорки:	3,7 кВт
Электропитание:	220-240 В ~ 50/60 Гц	
Категория прибора	II2H3B/P	
Подключение к газовой магистрали:	G 1/2"	
Класс прибора:	3	

9.5 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 20 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	2,7	0,75	115
Для ускоренного приготовления	1,9	0,45	96

9.6 Газовые горелки для сжиженного газа G30/G31 30/30 мбар

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час
Повышенной мощности	2,7	0,75	86	196
Для ускоренного приготовления	1,9	0,45	71	138

9.7 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар – только для России

ГОРЕЛКА	ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	ОТМЕТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Повышенной мощности	3,0	0,75	149
Для ускоренного приготовления	2,0	0,45	111

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	EGD6576NOK	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Число электрических конфорок	2	
Технология нагрева каждой электрической конфорки	Индукция	
Диаметр круглых электрических конфорок (Ø)	Задняя левая	14 см
	Передняя левая	21 см

Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Задняя левая	188,6 Вт·ч/кг
	Передняя левая	177,4 Вт·ч/кг
Количество газовых горелок	2	
Энергоэффективность одной газовой горелки (EE gas burner)	Задняя правая – повышенной мощности	55.0%
	Передняя правая – для ускоренного приготовления	52.4%
Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)	53.7%	
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)	183 Вт·ч/кг	


EN 30-2-1: Бытовые газовые приборы для приготовления пищи – Часть 2-1 : Рациональное использование энергии – Общие сведения


EN 60350-2 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

10.2 Экономия электроэнергии

- Перед использованием проверьте, чтобы подставки для посуды были правильно установлены на место.
- Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует размерам конфорок.
- Ставьте посуду по центру горелки.
- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Как только жидкость начинает кипеть, убавьте пламя до минимума, необходимого для того, чтобы поддерживать медленное кипение жидкости.
- По возможности используйте скороварку. См. инструкцию по эксплуатации.

11. 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 – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Италия С.п.А.,
Виале Болонья 298, 47122 Форли (ФО),
Италия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	36
3. ОПИС ВИРОБУ.....	40
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	42
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	48
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	49
8. УСТАНОВКА.....	53
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	58
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	60

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Ласкаво просимо у світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладом слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими можливостями за умови, що під час використання за ними здійснюватиметься нагляд та/або їм було надано інструкції з безпечної експлуатації приладу і вони розуміють потенційні ризики.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей і утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, його необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

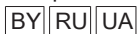
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Якщо розбилося скло плити:
 - відразу вимкніть усі конфорки та всі нагрівальні елементи та від'єднайте пристрій від електромережі,
 - не торкайтеся поверхні приладу,
 - не користуйтеся приладом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

- У випадках, коли прилад підключається безпосередньо до живлення, потрібно встановити багатополісний перемикач з відстанню між контактами. Повинно гарантуватись повне відключення приладу у відповідності до умов, визначених категорією перевантаження III. Кабель заземлення виключається з цієї системи.
- При прокладанні кабелю живлення, переконайтесь, що цей кабель не контактує безпосередньо (наприклад, використовуючи ізоляційну трубку) з елементами, які можуть нагріватись більше ніж на 50°C зверх кімнатної температури.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:



2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- 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 відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.

- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час під'єднання приладу до розташованої поруч розетки
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Газове підключення

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.
- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно

встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Зверніть особливу увагу на умови вентиляції.

2.4 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і враження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контактi з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи пристрою.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої сковорідки на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні 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 склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Використовуйте тільки стійкий посуд правильної форми; діаметр посуду має бути більшим, ніж діаметр конфорки.
- Переконайтеся в тому, що посуд розміщено по центру конфорки.

- Переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.
- Користуйтеся лише приладдям, що постачається із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорку.
- Пристування газовою плитою призводить до підвищення температури й вологості. Забезпечте добру вентиляцію у приміщенні, де встановлюється прилад.
- У разі тривалого інтенсивного використання приладу може виникнути потреба у додатковій вентиляції (наприклад, можна відкрити вікно) або у ефективнішій вентиляції (наприклад, шляхом підвищення рівня інтенсивності механічної вентиляції за наявності).
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Не допускайте потрапляння кислих рідин, як-от оцту, лимонного соку або речовин для видалення накипу, на варильну поверхню. Це може призвести до утворення матових плям.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очищення пристрою.
- Протріть пристрій вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Забороняється мити конфорки в посудомийній машині.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Надайте пласкої форми зовнішнім газовим трубам.

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

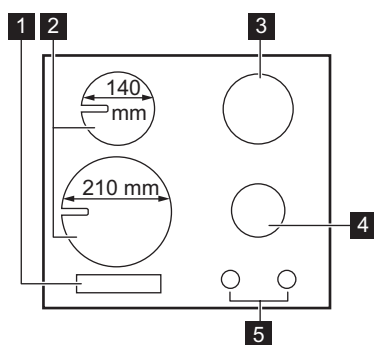
Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

2.5 Догляд і чищення

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



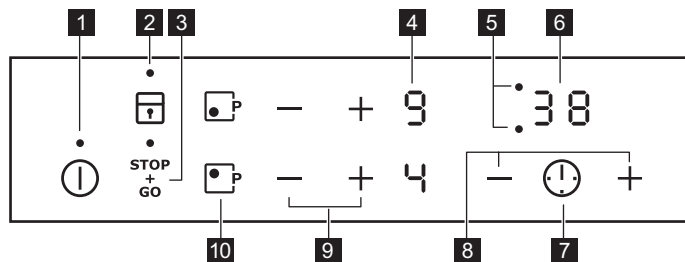
- 1** Панель керування
- 2** Індукційні зони нагрівання
- 3** Швидка конфорка
- 4** Конфорка середньої швидкості
- 5** Ручки керування

3.2 Ручка керування

Символ	Опис
●	відсутня подача газу/ положення «Вимкнено»
★	положення запалювання/ максимальна подача газу

Символ	Опис
	мінімальна подача газу

3.3 Структура панелі керування













Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсор-на кнопка	Функція	Коментар
1	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.

Сенсор-на кнопка	Функція	Коментар	
2		Замок / Пристрій захисту від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	+ / -	-	Установлення ступеня нагрівання.
4	-	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
5	-	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
6	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
7		-	Вибір зони нагрівання.
8	+ / -	-	Збільшення або зменшення тривалості.
9		Функція додаткової потужності	Увімкнення та вимкнення функції.
10		STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.

3.4 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює.
	Увімкнено функцію STOP+GO.
	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
	Функція додаткової потужності працює.
 + цифра	Виникла несправність.
	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло).
	Функція Замок / Пристрій захисту від доступу дітей працює.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Увімкнено функцію Автоматичне вимкнення.

3.5 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

H Небезпека опіку залишковим теплом!

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

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

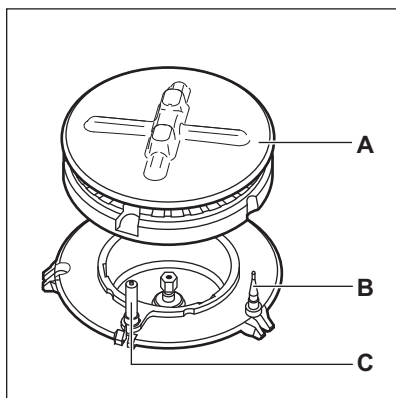


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Газові конфорки

Огляд конфорки



- A. Кришка й розсікач конфорки
- B. Термопара
- C. Свічка запалювання

Запалювання конфорки



Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Натисніть ручку керування й поверніть її проти годинникової стрілки в положення максимальної подачі газу (XII).
2. Тримайте ручку керування натиснутою приблизно 10 секунд. Завдяки цьому термопара нагріється. Інакше подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся, що корона й кришка конфорки знаходяться у правильному положенні.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

**УВАГА**

За відсутності електроживлення конфорку можна запалити без електричного пристрою. У цьому випадку піднесіть до конфорки полум'я, поверніть ручку керування проти годинникової стрілки в положення максимальної подачі газу та натисніть її. Утримуйте ручку керування натиснутою протягом приблизно 10 секунд, щоб термопара нагрілася.



Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку керування в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.



Генератор запалювання може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або перипинення подачі електроенергії. Це нормально.

Вимкнення конфорки


Щоб загасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено» ●.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.



4.2 Індукційні зони нагрівання

Увімкнення та вимкнення


Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

Автоматичне вимкнення


Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:




- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд. Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Ступінь нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву,







використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть  і , щоб вимкнути зону нагрівання.


Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція ввімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.




Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  й утримуйте, доки на дисплеї не відобразиться належний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться .



Щоб вимкнути функцію: торкніться .

Функція додаткової потужності

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для одної індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться .

Загорається .


Щоб вимкнути функцію, торкніться  або .



Таймер


Таймер зворотного відліку часу
За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона



нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки  декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.


Щоб увімкнути функцію або змінити час: торкніться  або  таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.


Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою  і торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.






Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимкнеться.


Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Щоб увімкнути функцію: торкніться . Щоб встановити час, торкніться  або  на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00.



Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .


 Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

STOP+GO

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.



Щоб увімкнути функцію: торкніться . Загорається . Загорається


Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.


Замок

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.


Щоб увімкнути функцію: торкніться .  загорається на 4 секунди.




Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.


 При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.




Пристрій захисту від доступу дітей


Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.



Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .


Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою .

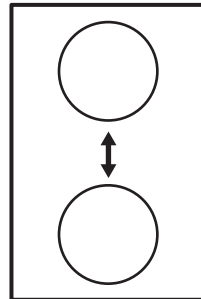
Загорається . Торкніться та утримуйте  впродовж 4 секунд.

Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.

Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

Функція Керування потужністю

- Усі зони нагрівання підключено до однієї фази (див. малюнок). Див. малюнок.
- Фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Кухонний посуд

Електрична:



Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.



Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

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

Кухонний посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

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



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання певною мірою автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.



Див. розділ «Технічна інформація».



УВАГА

Не використовуйте чавунний, глиняний посуд, горщики, пластини для гриля чи тостів.

Газова:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю чи сковорідку одночасно на дві конфорки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкий або деформований посуд.



УВАГА

Переконайтеся, що дно посуду не виступає над ручками керування, інакше полум'я нагріватиме ручки керування.



УВАГА

Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.



УВАГА

Переконайтеся, що посуд розміщується по центру конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.



УВАГА

Протікання рідини під час готування їжі може призвести до розтріскування скла.

5.2 Діаметр посуду



Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Швидка	180–220
Середньої швидкості	120–220

5.3 Шум під час роботи (для індукційних зон нагрівання)

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.


5.4 Приклади готування (для індукційних зон нагрівання)

Співвідношення між ступенем нагріву та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагріву не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії зоною нагрівання. Це означає, що зона нагрівання із середнім ступенем нагріву використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагріву	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
- 1	Підтримання готових страв теплими.	відповідно до потреби	Накривайте посуд кришкою.
1–2	Для приготування голландського соусу розтопіть масло, шоколад, желатин.	5–25	Помішуйте час від часу.
1–2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10–40	Готуйте з накритою кришкою.
2–3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25–50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
3–4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20–45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4–5	Готування картоплі на парі.	20–60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.

Ступінь нагріву	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
4–5	Приготування страв у великій кількості, тушкованих блюд і супів.	60–150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6–7	Легке підсмажування ескалопів, телятини кордон блю, відбивних, фрикадельок, печінки, ру, яєць, млинців, оладок.	відповідно до потреби	Переверніть по завершенні половини часу.
7–8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5–15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування пасти, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
	Кип'ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності.		

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для даної варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі, шкрепки й інші подібні інструменти для чищення скла та поверхонь між ободами конфорок і рамою (за наявності).

- Деталі з іржостійкої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою ганчіркою.

6.2 Підставки під посуд



Підставки для посуду не можна мити в посудомийній машині. Мийте їх вручну.

1. Підставки для посуду знімаються для зручного миття варильної поверхні.



Будьте дуже обережні, знімаючи й встановлюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.

2. Будьте обережні під час миття вручну та витирання підставок для посуду, оскільки в процесі нанесення емалі іноді залишаються гострі краї. Якщо потрібно, видаляйте стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Після миття підставок для посуду встановіть їх у належному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставки

для посуду мають знаходитися в центрі конфорки.

6.3 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся

розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню вологою ганчіркою.

- Щоб очистити емальовані деталі, кришку та корону, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

6.4 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 корони конфорки.

6.5 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Увімкнено функцію STOP+GO.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівня налаштування ступеню нагріву.	Працює функція керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте якомога далі від панелі керування.
На дисплеї відображається  .	Спрацювала функція автоматичного вимикання.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається [F] .	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.
	Посуд не придатний для використання на цьому приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічна інформація».
На дисплеї відображається [E] і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо [E] з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається [E4] .	Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді кипіла вся вода. Спрацювала функція проти перенагрівання зон та автоматичне вимикання.	Вимкніть варильну поверхню. Зніміть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на даній варильній поверхні. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Не спрацьовує генератор іскри.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
	Конфорка та корона розташовані неналежним чином.	Виправте положення конфорки й корони.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара нагрівається недостатньо.	Після запалювання втричі натисніть ручку приблизно 10 секунд.
Полум'ягасник розміщено нерівно.	Розсікач конфорки засмічено залишками їжі.	Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до корони.

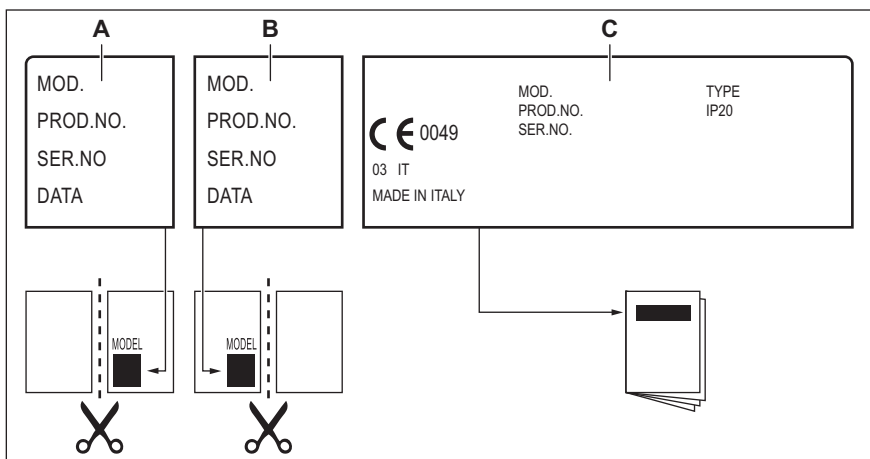
7.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Повідомте текст повідомлення про помилку, яке відображається на дисплеї. Переконайтеся, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит

майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умов гарантії описані в гарантійному буклеті.

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

Відповідно до нижченаведених інструкцій приліпіть клейкі наклейки.



A. Приліпіть на гарантійний талон та відішліть цю частину (якщо застосовується).

B. Приліпіть на гарантійний талон та збережіть цю частину (якщо застосовується).

- С. Приліпіть на інструкцію з експлуатації.

8. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Перед встановленням

Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Модель

..

Номер виробу
(PNC)

..

Серійний
номер

8.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

8.3 Підведення газу



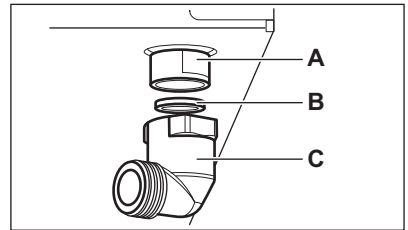
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Наведені нижче інструкції щодо установки, під'єднання й технічного обслуговування повинен виконувати кваліфікований фахівець згідно зі стандартами та чинними місцевими нормативними вимогами.

Застосовуйте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг із іржостійкої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. Під час використання гнучких металевих шлангів стежте за тим, щоб вони не торкалися рухомих деталей та не були здавлені. Також

будьте обережні, встановлюючи варильну поверхню разом із духового шафою.



Переконайтеся в тому, що тиск подачі газу у приладі відповідає рекомендованим показникам. Регульоване з'єднання кріпиться до труби газової магістралі за допомогою гайки G діаметром 1/2". Закрутіть деталі та за необхідності обмотайте їх тефлоновою стрічкою, щоб отримати правильний напрямок.



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

Жорстке з'єднання:

З'єднання за допомогою жорстких металевих труб (мідна труба з механічним наконечником).

«Гнучке» з'єднання з механічним наконечником:

- **Природний газ:** підключення виконується за допомогою гнучкої труби з механічним наконечником, який прикручується безпосередньо до коліна на вигині приладу.
- **Бутан/Пропан:** підключення здійснюється за допомогою гнучкого шланга (за необхідності з муфтами по всій довжині), якщо прилад працює виключно на бутані; якщо прилад працює на пропані,

підключення здійснюється за допомогою гнучкого шланга з відповідним металевим наконечником.

З'єднання за допомогою гнучких неметалевих шлангів:

Якщо можливо легко контролювати з'єднання по всій його довжині, можна використовувати гнучкий шланг. Міцно приєднайте гнучкий шланг за допомогою затискачів.

Скраплений газ

Використовуйте тримач для гумових шлангів, що застосовуються для скрапленого газу. Завжди встановлюйте прокладку. Після цього продовжуйте підведення газу.

Гнучкий шланг готовий до використання в разі дотримання таких умов:

- він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30°C;
- він має бути завдовжки не більше 1500 мм;
- на ньому мають бути відсутні дроселі;
- він не повинен натягуватися чи згинатися;
- він не торкається гострих країв або кутів;
- можна легко здійснювати огляд його стану.

Перевіряючи стан гнучкого шланга, переконайтеся в тому, що:

- як на обох кінцях шланга, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає необхідну еластичність;
- затискачі не покрилися іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо можна спостерігати одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення установки перевірте надійність ущільнень усіх з'єднувальних елементів шланга. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

8.4 Заміна форсунок

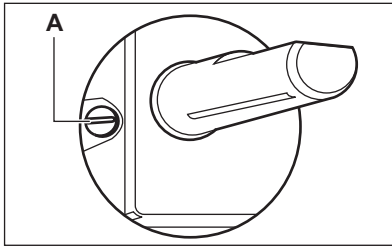
1. Зніміть підставки для дека.
2. Зніміть із конфорок кришки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічна інформація»).
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.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

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску згідно до чинних норм.

8.5 Регулювання мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня полум'я конфорок виконайте наведені далі дії.

1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в мінімальне положення.
3. Зніміть ручку.
4. За допомогою тонкої викрутки відрегулюйте положення обвідного гвинта (A).



5. Необхідні дії в разі зміни параметрів.
- Перехід із природного газу G20 (20 мбар) на скраплений газ: повністю затягніть гвинт обвідного клапана.
 - Перехід із природного газу G20 (20 мбар) на природний газ G20 (13 мбар, лише для Росії): повністю закрутіть гвинт обвідного клапана.
 - Перехід зі скрапленого газу на природний газ G20 (20 мбар): відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
 - Перехід із природного газу G20 (20 мбар) на природний газ G20 (13 мбар, лише для Росії): відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.
 - Перехід зі скрапленого газу на природний газ G20 (13 мбар, лише для Росії): відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/2 оберту.
 - Перехід із природного газу G20 (13 мбар, лише для Росії) на природний газ G20 (20 мбар): закрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

8.6 Під'єднання до електромережі

- Переконайтеся, що номінальна напруга й тип електроенергії на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Прилад постачається з електричним кабелем. Він повинен постачатися з відповідною вилкою, розрахованою на навантаження, зазначене на таблиці з технічними даними. Вилку необхідно вставляти у пристосовану розетку.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протипожежну розетку.
- Переконайтеся, що після встановлення до розетки електроживлення є вільний доступ.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Ризик пожежі виникає при під'єднанні приладу за допомогою подовжувача, адаптера чи паралельному під'єднанні. Переконайтеся в тому, що заземлення відповідає стандартам і положенням.
- Кабель живлення не повинен нагріватись до температури понад 90 °С.



Під'єднайте синій нейтральний кабель до виходу клемної колодки, позначеного буквою «N». Під'єднайте коричневий (або чорний) фазовий кабель до виходу клемної колодки, позначеного буквою «L». Фазовий кабель має бути завжди під'єднаний.

8.7 З'єднувальний кабель

Щоб замінити з'єднувальний кабель, використовуйте тільки спеціальний кабель або його еквівалент. Тип кабелю: H05V2V2-FT90.

Переконайтеся в тому, що перетин кабелю може застосовуватися до

передбаченої напруги й робочій температурі. Жовтий або зелений дріт заземлення повинен бути приблизно на 2 см довший, ніж коричневий або чорний дріт фази.

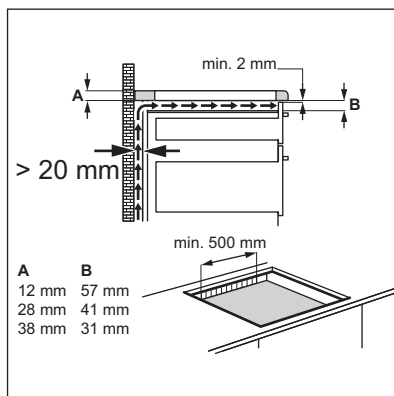
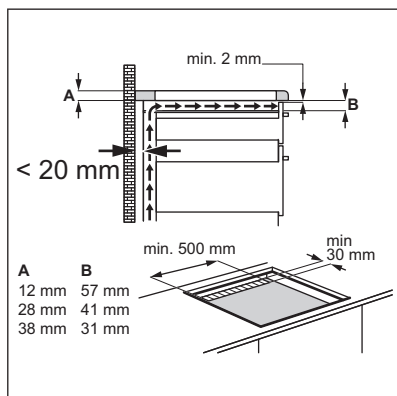
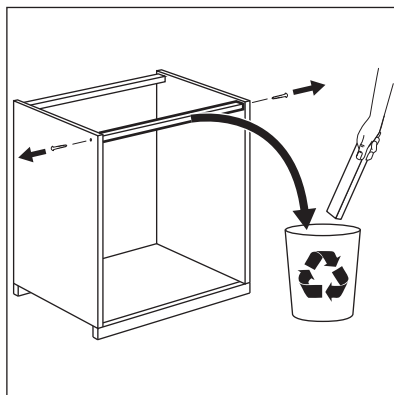
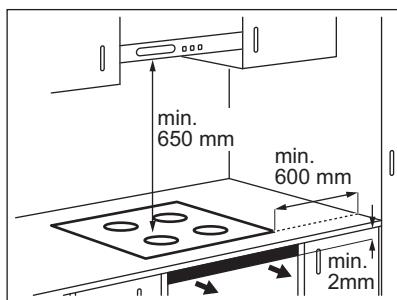
8.8 Приєднання ущільнювача

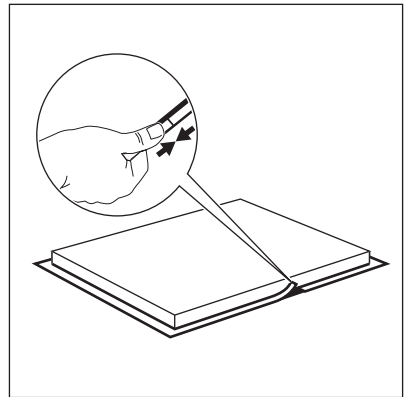
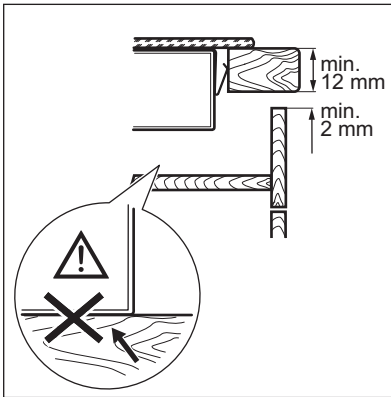
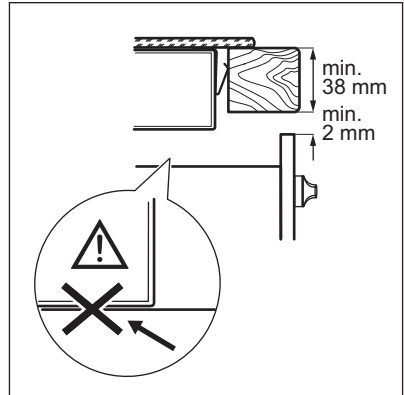
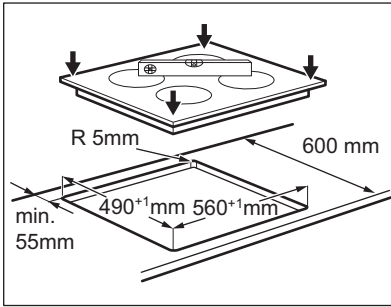
1. Очистіть робочу поверхню навкруги вирізаного отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку, що входить до комплекту, навколо

нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки знаходяться посередині з одного боку варильної поверхні.

3. Додайте кілька міліметрів, відрізаючи ущільнювальну стрічку за довжиною.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

8.9 Складання



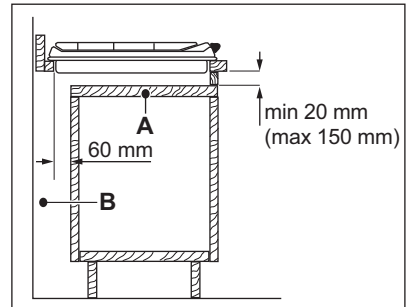


УВАГА
Встановлюйте прилад лише на стільниці із плоскою поверхнею.

8.10 Варіанти вбудовування

Кухонна секція із дверцятами

Панель, яка встановлюється під варильною поверхнею, повинна легко зніматися для забезпечення доступу в разі проведення технічного обслуговування.



- A. Знімна панель
- B. Місце, що може використовуватися для під'єднання

Кухонна секція з духовою шафою

З міркувань безпеки, а також для полегшення від'єднання духової шафи

від кухонної секції варильну поверхню й духову шафу слід під'єднувати до джерела електроживлення окремо.



УВАГА

Дно приладу може нагріватися. Якщо духову шафу не встановлено під варильною поверхнею, незаймиста розподільна панель має бути встановлена під приладом для запобігання доступу до дна. Положення панелі описане в розділі «Установка».

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Розміри варильної поверхні

Ширина	590 мм
Товщина	520 мм

9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Функція додаткової потужності [Вт]	Функція додаткової потужності макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3300	10	180-210
Задня ліва	1400	2500	4	125-140

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Для оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр, указаний у таблиці.

9.3 Обвідні діаметри

КОНФОРКА	Ø ОБВІДНИЙ 1/100 мм
Швидка	52
Середньої швидкості	32

9.4 Інші технічні дані

ЗАГАЛЬНА ПОТУЖ- НІСТЬ:	Вихідний газ:	G20 (2H) 20 мбар = 4,6 кВт
	Альтернативний газ:	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 334 г/год G20 (2H) 13 мбар = 5,0 кВт (лише для Росії)
	Електричні зони нагрівання:	3,7 кВт
Електроживлення:	220–240 В ~ 50/60 Гц	
Категорія приладу:	II2H3B/P	
Підведення газу:	G 1/2"	
Клас приладу:	3	

9.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт)	МІНІМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт)	МАРКА ІНЖЕК- ТОРА 1/100 мм
Швидка	2,7	0,75	115
Середньої швидкості	1,9	0,45	96

9.6 Газові конфорки для скрапленого газу G30/G31 30/30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт)	МІНІМАЛЬ- НА ПОТУЖ- НІСТЬ (кВт)	МАРКА ІН- ЖЕКТОРА 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ (г/год)
Швидка	2,7	0,75	86	196
Середньої швидкості	1,9	0,45	71	138

9.7 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар – лише для Росії

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт)	МІНІМАЛЬНА ПО- ТУЖНІСТЬ (кВт)	МАРКА ІНЖЕКТО- РА 1/100 мм
Швидка	3,0	0,75	149
Середньої швидкості	2,0	0,45	111

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту відповідно до документа ЄС 66/2014

Ідентифікатор моделі	EGD6576NOK	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість електричних зон нагрівання	2	
Технологія нагрівання для електричної зони нагрівання	Індукція	
Діаметр круглих електричних зон нагрівання (Ø)	Задня ліва	14,0 см
	Передня ліва	21,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Задня ліва	188,6 Вт-год/кг
	Передня ліва	177,4 Вт-год/кг
Кількість газових конфорок	2	
Енергоефективність однієї газової конфорки (EE gas burner)	Задня права — Швидка	55,0%
	Передня права — Середньої швидкості	52,4%
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)	53,7%	
Споживання електроенергії однією варильною поверхнею (EC electric hob)	183,0 Вт-год/кг	


EN 30-2-1: Побутові газові прилади для готування їжі – частина 2-1: Раціональне використання енергії – загальні положення


EN 60350-2 – домашні електричні побутові прилади – частина 2 Варильні поверхні – способи вимірювання продуктивності

10.2 Енергозбереження

- Перед використанням переконайтесь, що конфорки та підставки під посуд правильно зібрані.
- Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.
- Посуд потрібно ставити в центр конфорки.
- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.
- За можливості користуйтеся скороваркою. Зверніться до її інструкції з користування.

11. 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



867329283-A-132016

