



---

**RU** Варочная панель  
**UK** Варильна поверхня

---

Инструкция по эксплуатации 2  
Інструкція 33

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....  | 2  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....          | 6  |
| 3. УСТАНОВКА.....                         | 10 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                  | 15 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....          | 17 |
| 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                   | 21 |
| 7. УХОД И ОЧИСТКА.....                    | 24 |
| 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 25 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....                | 29 |
| 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....     | 31 |
| 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....          | 32 |

## 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 вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

**Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

**[www.electrolux.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)**



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация приведена 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 настоящей

инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

### **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

### **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.

- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае появления трещин на стеклянной поверхности варочной панели:
  - немедленно выключите все конфорки и любой электрический нагревательный элемент и отключите прибор от сети электропитания,
  - не прикасайтесь к поверхности прибора,
  - не используйте прибор.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- При подключении прибора к электропитанию необходимо использовать всеполюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами. Требуется обеспечить полное размыкание контактов в соответствии с условиями, предусмотренными для случаев перенапряжения категории III. Данное требование не относится к заземляющему проводу.
- 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 варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: UA

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. 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 рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей 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. Установите под прибором пожаробезопасную разделительную перегородку для предотвращения доступа снизу.
- Убедитесь в том, что вентиляционный зазор между столешницей и передней частью устройства ниже составляет 2 мм. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного вентиляционного зазора.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.

- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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 линии подачи газа



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

При использовании газового баллона установите его на горизонтальную плоскую поверхность (газовый вентиль должен быть сверху).

- 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. Обеспечьте требования к должному уровню вентиляции.

## 2.4 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни особенно во время работы прибора. При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например увеличение интенсивности механической вентиляции (при наличии), для безопасного удаления продуктов сгорания в наружный (внешний) воздух, а также замена воздуха в помещении за счет дополнительной вентиляции. Перед установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.

- 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 как столешницу или подставку 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.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легко воспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не оставляйте горелку включенной с пустой кухонной посудой или без кухонной посуды.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Используйте только устойчивые кухонную посуду подходящей формы и диаметра (больше размеров горелок).
- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорок.
- Не рекомендуется использовать большую посуду, выступающую за края прибора. Это может привести к повреждению столешницы.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатель пламени.
- Не допускайте попадания на прибор едких жидкостей, например, уксуса, лимонного сока или средств для удаления накипи. Это может привести к появлению матовых пятен.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

## 2.5 Уход и чистка



### ВНИМАНИЕ!

Не вынимайте из панели управления кнопки, ручки или уплотнители. Вода может попасть внутрь прибора и привести к повреждениям.

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте 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.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к

- продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Расплющите наружные газовые трубы.

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 3.1 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 .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

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

### 3.3 Подключение к газовой магистрали



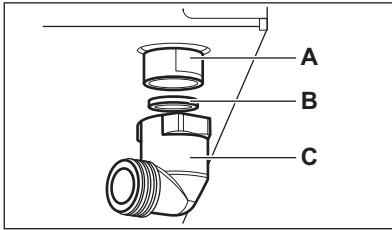
### ВНИМАНИЕ!

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 поверхности в одно целое с духовым шкафом.



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



- A. Вывод трубы с гайкой
- B. Шайба, поставляемая вместе с прибором
- C. Колено, поставляемое вместе с прибором



**ВНИМАНИЕ!**

Важно правильно установить коленчатый патрубок. Убедитесь, что фланец находится на конце резьбы. Затем подсоедините его к патрубку варочной поверхности. Неправильная сборка может привести к утечке газа.

**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;
- он не должен быть длиннее 1500 мм
- на нем не должно быть сужений
- он не должен быть ни натянут, ни перекручен
- 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!

**3.4 Замена инжекторов**

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

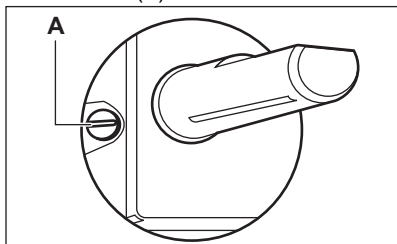
Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

**3.5 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 (A).



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.

## 3.6 Подключение к электросети

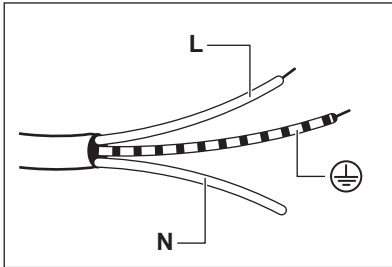
- Проверьте, чтобы напряжение и тип электропитания, указанные на табличке с техническими характеристиками, соответствовали напряжению и типу электропитания в местной электросети
- В комплект поставки прибора входит сетевая кабель. Его следует оборудовать вилкой, способной выдерживать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными. Убедитесь в правильном выборе розетки, к которой подключается вилка.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за 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.

## 3.7 Шнур питания

При замене сетевого шнура используйте только специальный кабель или кабель с эквивалентными характеристиками. Тип кабеля: H05V2V2-F T90.

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.



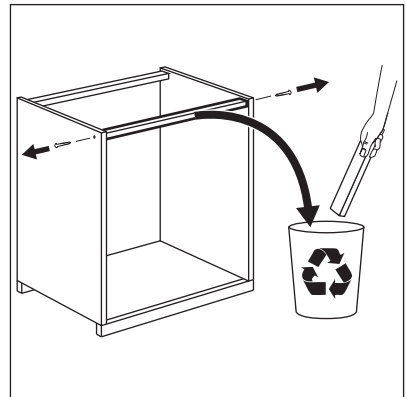
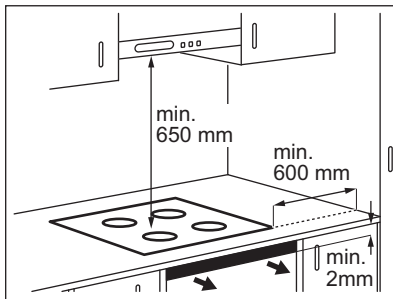
1. Подсоедините провод зелено-желтого цвета (земля) к зажиму вилки, отмеченному буквой «E», символом заземления  $\oplus$  или окрашенному в зелено-желтый цвет.
2. Подсоедините провод голубого цвета (нейтраль) к зажиму вилки, отмеченному буквой «N» или окрашенному в голубой цвет.

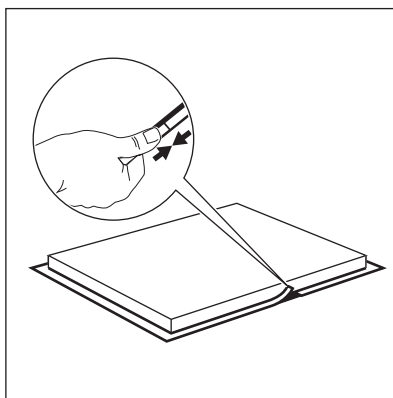
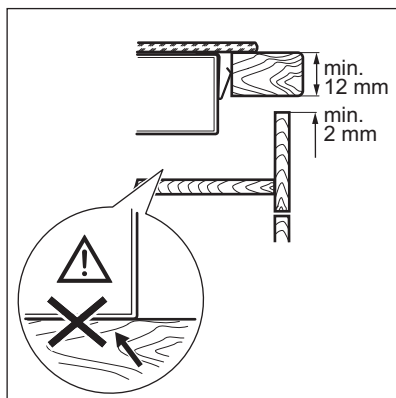
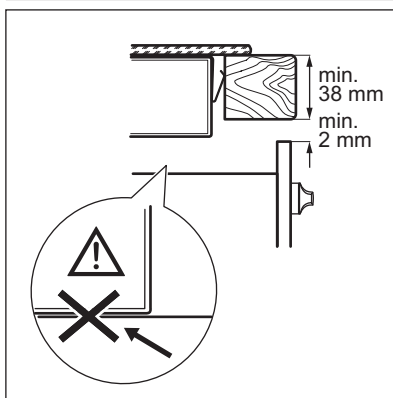
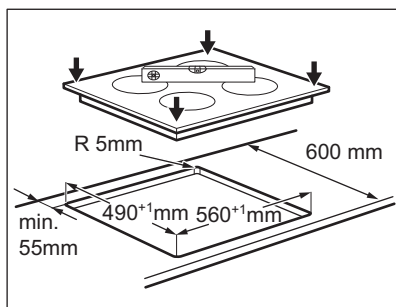
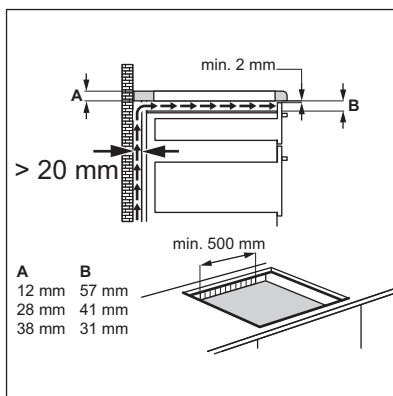
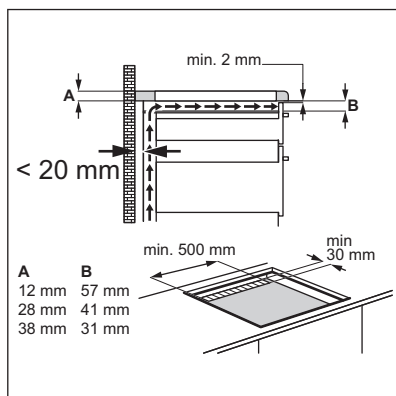
3. Подсоедините провод коричневого цвета (фаза) к зажиму вилки, отмеченному буквой «L». Он всегда должен соединяться с фазой сети.

### 3.8 Установка прокладки — установка сверху

1. Очистите область выреза столешницы.
2. Приложите к нижней кромке варочной панели вдоль края стеклокерамической поверхности идущую в комплекте уплотняющую ленту. Не растягивайте ее. 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.

### 3.9 Сборка



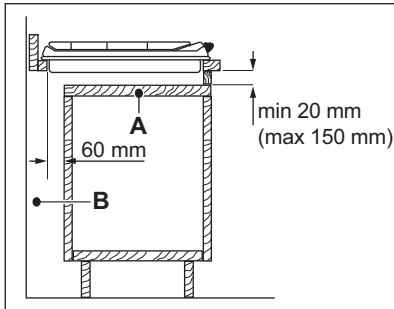


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
Прибор следует  
встраивать только в  
столешницу с ровной  
поверхностью.

### 3.10 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

извлечения духового шкафа из шкафа, электрические соединения для варочной панели и духового шкафа должны быть выполнены отдельно.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

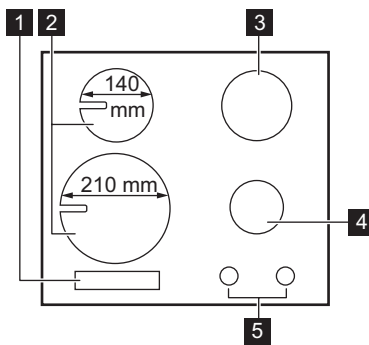
Дно прибора сильно нагревается. Если духовой шкаф устанавливается не под варочную панель, необходимо разместить под прибором пожаробезопасную разделительную перегородку для предотвращения доступа к прибору снизу. Положение перегородки описано в Главе «Установка».

**Кухонный шкаф с духовым шкафом**

Из соображений безопасности, а также для упрощения процедуры

**4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

**4.1 Функциональные элементы варочной панели**



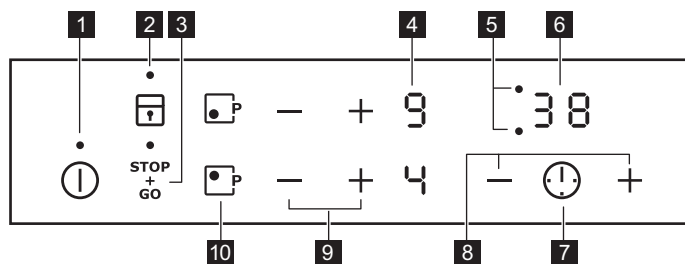
- 1 Панель управления
- 2 Индукционные конфорки
- 3 Горелка повышенной мощности
- 4 Горелка для ускоренного приготовления
- 5 Ручки управления

**4.2 Ручка управления**

| Символ | индикатора                                   |
|--------|--|
| ●      | отсутствует подача газа / положение выкл     |
| ☆<br>🔥 | положение розжига / максимальной подачи газа |

| Символ | индикатора              |
|--------|-------------------------|
| 🔥      | минимальная подача газа |

### 4.3 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  |
|----------------|--|--|
| <b>1</b>       | ⓘ «ВКЛ/ВЫКЛ»                           | Включение и выключение варочной панели.              |
| <b>2</b>       | 🔒 Блокировка / Система защиты от детей | Блокировка/разблокировка панели управления.          |
| <b>3</b>       | STOP+GO                                | Включение и выключение функции.                      |
| <b>4</b>       | - Индикация мощности нагрева           | Отображение значения мощности нагрева.               |
| <b>5</b>       | - Индикаторы конфорок для таймера      | Отображение конфорки, для которой установлен таймер. |
| <b>6</b>       | - Дисплей таймера                      | Отображение времени в минутах.                       |
| <b>7</b>       | ⓘ -                                    | Выбор конфорки                                       |
| <b>8</b>       | + / - -                                | Увеличение или уменьшение времени.                   |
| <b>9</b>       | + / - -                                | Установка мощности нагрева.                          |
| <b>10</b>      | 🔥 PowerBoost                           | Включение и выключение функции.                      |

### 4.4 Индикация уровня нагрева

| Дисплей | Описание            |
|---------|---------------------|
| 0       | Конфорка выключена. |
| 1 - 9   | Конфорка работает.  |
| u       | Работает STOP+GO.   |

| Дисплей | Описание  |
|---------|---|
|         | Работает Автоматический нагрев.   |
|         | Работает PowerBoost.  |
| + число | Возникла неисправность.   |
|         | Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).  |
|         | Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.  |
|         | На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет. |
|         | Работает Автоматическое выключение.   |

#### 4.5 Индикатор остаточного тепла



##### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут

зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

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

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

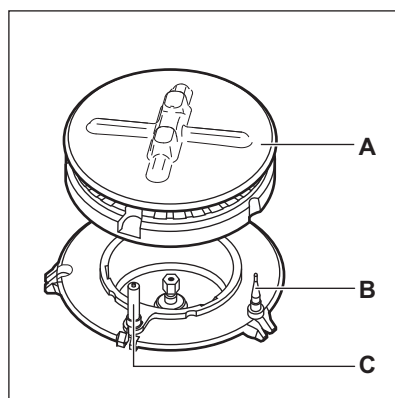


##### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

#### 5.1 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 ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

1. Нажмите на ручку управления и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа (Ⓐ).
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, подождя 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; это необходимо, 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 перебоя 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.



## 5.2 Индукционные конфорки

### Включение или выключение


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

## Автоматическое отключение





**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая посуда. Загорится символ , и через 2 минуты конфорка автоматически выключается.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время загорается  и варочная панель выключается.

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

| Настройки нагрева   | Варочная панель выключается 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 максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его 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 .

## PowerBoost

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 нагрева.

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь 

Высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:**


коснитесь  или .



## Таймер


• **Таймер обратного отсчета**



Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.


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

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Включение функции или изменение текущего времени:** коснитесь  или  таймера, чтобы установить время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.


**Просмотр оставшегося времени:** коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.




**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь  для выбора конфорки, а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00. Индикатор конфорки погаснет.

 По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает 00. Конфорка выключится.



**Отключение звука:** коснитесь .


#### • Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:** коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера  или  для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

**Для выключения звука** коснитесь .

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь , а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00.


 Данная функция не влияет на работу конфорок.

## STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе данной функции уровень нагрева изменить нельзя.

**Включение функции:** коснитесь . Загорится .



**Выключение функции:** коснитесь . При этом загорится предыдущий уровень нагрева.

## Блокир. кнопок


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


**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . На 4 секунды появится .

**Чтобы выключить эту функцию:**





коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

 При выключении варочной панели выключается и эта функция.



## Защита от детей



Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

**Для включения этой функции:**

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

**Чтобы выключить эту функцию:**





Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на

4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

## Ограничение мощности

Заводская настройка варочной панели соответствует максимальному уровню мощности.

### Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.
2. Коснитесь  и удерживайте 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь  и удерживайте 3 секунды. Загорится P36.
4. Коснитесь  /  передней конфорки, чтобы установить уровень мощности.
5. Подождите, пока дисплей не погаснет.

### Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

- P36 — 3600 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт

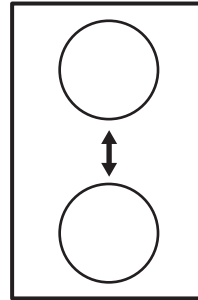


#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

номеру этапов варочной панели. См. иллюстрацию.

- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (3600 Вт)
- Данная функция распределяет мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается при превышении общей электрической нагрузки конфорок, подключенных к одной фазе (3600 Вт).
- Данная функция снижает мощность других конфорок, подключенных к одной фазе.
- Индикация ступени нагрева конфорок, мощность которых снижена, чередуется между выбранной и уменьшенной настройкой уровня нагрева. Через некоторое время в зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, начинают отображаться только сниженные уровни нагрева.



## Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



#### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Посуда

#### **Электричество:**



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

#### Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

#### Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

#### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

#### Газ:



#### ВНИМАНИЕ!

Не ставьте ту же сковороду на две конфорки.



#### ВНИМАНИЕ!

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь в том, что ручки кастрюли не выступают за пределы передней кромки варочной панели.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите за тем, чтобы кастрюли размещались по центру: таким образом достигается максимальная устойчивость и снижается расход газа.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Разлитая во время приготовления жидкость может привести к растрескиванию стекла.

## 6.2 Диаметры посуды



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте посуду с диаметрами, соответствующими размерам горелок.

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Горелка    | Диаметр посуды (мм) |
| Быстрая    | 180–220             |
| Ускоренная | 120–220             |

### 6.3 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.**


### 6.4 Примеры приготовления (для индукционных конфорок)

Соотношение уровня нагрева и потребляемой электроэнергии конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии конфорки возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки нагрева   | Используйте для:   | Время (мин)       | Советы  |
|---|--|-------------------|---|
|  - 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми.                                      | при необходимости | Накройте кухонную посуду крышкой.   |
| 1 - 2   | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.          | 5 - 25            | Время от времени перемешивайте.   |
| 1 - 2   | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.                                   | 10 - 40           | Приготовление 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   | Картофель на пару.   | 20 - 60           | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.  |

| Настройки нагрева   | Используйте для:  | Время (мин)       | Советы   |
|---|---|-------------------|--|
| 4 - 5   | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.  | 60 - 150          | До 3 л жидкости плюс ингредиенты.                        |
| 6 - 7   | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необходимости | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| 7 - 8   | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.   | 5 - 15            | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| 9   | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.                      |                   |  |
|  | Кипячение большого количества воды. Включена функция регулировки мощности.  |                   |  |

## 7. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



### ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи, скребки или аналогичные инструменты для чистки поверхности стекла, а также края ободков конфорок и рамы (если применимо).

### 7.1 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, предназначенное для очистки варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

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

### 7.2 Держатели для посуды



Держатели для посуды не являются устойчивыми к стирке в посудомоечной машине. Их следует мыть вручную.

1. Снимите держатели для посуды, чтобы легко очистить варочную панель.



При установке держателей для посуды будьте очень осторожны, чтобы не повредить варочную панель.

2. Иногда эмалевое покрытие может иметь неровные края, поэтому будьте осторожны, когда моете подставки для посуды вручную и сушите их. При необходимости удаляйте стойкие пятна с помощью чистящей пасты.
3. После мытья держателей для посуды убедитесь в том, что они установлены правильно.
4. Для того, чтобы горелка работала надлежащим образом, стержни держателей для посуды должны располагаться в центре горелки.

### 7.3 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. 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, водяные

разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.

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

### 7.4 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.

### 7.5 Периодический уход

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


## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ









### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 8.1 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 напряжения 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. |
|   |   | Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.   |
|   | Вы прикоснулись одновременно к 2 или более сенсорным клавишам.  | Следует касаться только одного сенсора.   |
|   | STOP+GO.  | См. Главу «Ежедневное использование».   |
|   | На панель управления попала вода или брызги жира.   | Протрите панель управления.   |
| Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал. | На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.   | Удалите посторонний предмет с сенсоров.   |
| 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.  |

| Неисправность   | Возможная причина  | решение   |
|---|--|---|
|   | Установлен максимальный уровень мощности нагрева.                                  | Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции.   |
| На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.  | Работает система управления мощностью.   | См. Главу «Ежедневное использование».   |
| Сенсоры нагреваются.  | Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления. | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.  |
| Горит  .                     | Сработала функция автоматического отключения.                                      | Выключите варочную панель и снова включите ее.  |
| Горит  .                     | Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».                       | См. Главу «Ежедневное использование».   |
| Горит  .                     | На конфорке отсутствует посуда.  | Поставьте на конфорку посуду.   |
|   | Неподходящий тип посуды.   | Пользуйтесь подходящей посудой.<br>См. Главу «Полезные советы».   |
|   | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.                          | Используйте посуду подходящих размеров.<br>См. Главу «Технические данные».  |
| Загорается символ  и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели.   | На некоторое время отключите варочную поверхность от сети электропитания. Отключите предохранитель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

| Неисправность   | Возможная причина   | решение   |
|---|---|---|
| Горит  . | Произошла ошибка в работе варочной поверхности в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция автоматического отключения и система защиты конфорок 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.<br>См. Главу «Полезные советы». |
| 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 напряжения в сети.   |
|   | 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.   |

## 8.2 Если решение найти не удастся...

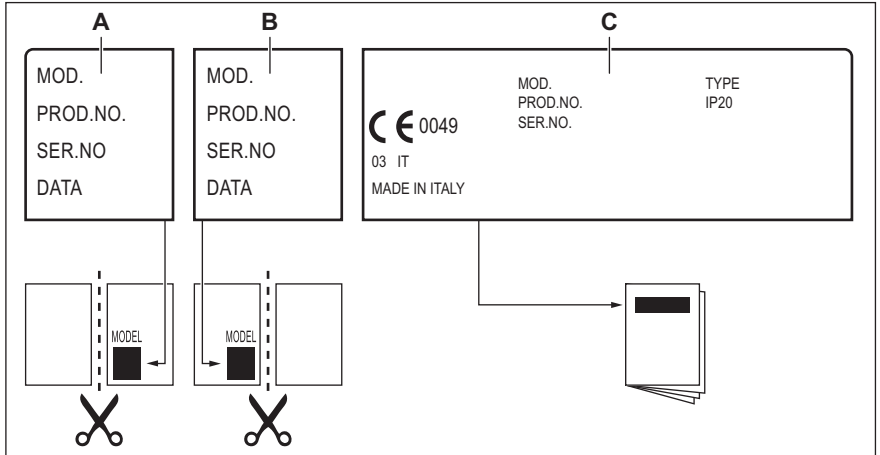
Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также

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.

### 8.3 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.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Размеры варочной панели

|         |        |
|---------|--------|
| Ширина  | 590 мм |
| Глубина | 520 мм |

### 9.2 Спецификация конфорок

| Конфорка       | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.] | Диаметр 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 меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

Для достижения оптимальных результатов приготовления

### 9.3 Диаметры обводных клапанов

| ГОРЕЛКА    | Ø ОБВОДНОГО КЛАПАНА<br>1/100 ММ |
|------------|---------------------------------|
| Большая    | 52                              |
| Ускоренная | 32                              |

### 9.4 Прочие технические данные

|                                   |                         |   |                    |
|-----------------------------------|-------------------------|---|--------------------|
| ОБЩАЯ<br>МОЩНОСТЬ:                | Источник газа:          | G20 (2H) 20 мбар                              | 4,6 кВт            |
|                                   | Газ 2 (Перенастр.)      | G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар<br>G20 (2H) 13 мбар | 334 г/ч<br>5,0 кВт |
|                                   | 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 |
|------------|-----------------------|---------------------------|------------------|
| Большая    | 2,7                   | 0,75                      | 115              |
| Ускоренная | 1,9                   | 0,45                      | 96               |

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

| ГОРЕЛКИ    | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ | НОМИНАЛЬНЫЙ РАСХОД ГАЗА, г/час |
|------------|-----------------------|---------------------------|------------------|--------------------------------|
| Большая    | 2,7                   | 0,95                      | 86               | 196                            |
| Ускоренная | 1,9                   | 0,45                      | 71               | 138                            |

## 9.7 Газовые горелки для ПРИРОДНОГО ГАЗА G20 13 мбар

| ГОРЕЛКА    | ОБЫЧНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | МИНИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ, кВт | ОТМЕТКА ФОРСУНКИ |
|------------|-----------------------|---------------------------|------------------|
| Большая    | 3,0                   | 0,75                      | 149              |
| Ускоренная | 2,0                   | 0,45                      | 111              |

# 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 10.1 Информация об изделии согласно EU 66/2014

|   |                              |                |
|---|------------------------------|----------------|
| Модель  | EGD6576NOK                   |                |
| Тип конфорочной (варочной) панели   | Встраиваемая варочная панель |                |
| Количество электрических конфорок   | 2                            |                |
| Технология нагрева на электрической конфорке  | Индукция                     |                |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Левая задняя                 | 14 см          |
|   | Левая передняя               | 21,0 см        |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking)    | Левая задняя                 | 185,8 кВт·ч/кг |
|   | Левая передняя               | 187,2 кВт·ч/кг |
| Количество газовых горелок  | 2                            |                |
| Энергоэффективность газовой горелки (EE gas burner)                                       | Задняя правая – быстрая      | 53,8%          |
|   | Передняя правая – средняя    | 56,6%          |
| Энергоэффективность газовой варочной панели (EE gas hob)                                  | 55,2%                        |                |
| Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)                                       | 186,5 кВт·ч/кг               |                |


EN 30-2-1: Бытовые приборы для приготовления пищи в быту. Часть 2-1: Рациональное использование энергии. Общие сведения.


EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений 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 конфорки.
- 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## ЗМІСТ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 33 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 37 |
| 3. УСТАНОВКА.....                    | 40 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 45 |
| 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....         | 47 |
| 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....        | 51 |
| 7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....             | 54 |
| 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....             | 55 |
| 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....                | 59 |
| 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 60 |
| 11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 61 |

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

### 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ 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 слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не

перевищує (середній) рівень побутового користування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор дефо.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити

прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.

- У разі розтріскування скла конфорки:
  - негайно вимкніть усі конфорки та всі нагрівальні елементи, а також від'єднайте прилад від електромережі,
  - не торкайтеся поверхні приладу,
  - не використовуйте прилад.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- У випадках, коли прилад підключається безпосередньо до джерела електроживлення, потрібно встановити багатополюсний перемикач із відстанню між контактами. Необхідно забезпечити повне відключення відповідно до умов, визначених категорією перевантаження III. Кабель заземлення виключається з цього.
- Під час прокладання кабелю живлення переконайтеся в тому, що цей кабель не торкається безпосередньо (наприклад, використовуючи ізоляційну трубку) елементів, які можуть нагріватися більше ніж на 50°C вище 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 пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:



### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- 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 переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційний простір 2 мм між робочою поверхнею та передньою

частиною розташованого нижче пристрою є вільним. Гарантія не покриває збитки через відсутність належної вентиляції.

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабелю живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з 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.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

### 2.3 Підключення газу:



#### УВАГА

При використанні газового балона завжди тримайте його на пласкій горизонтальній поверхні (газовий вентиль повинен бути вгорі).

- 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. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

### 2.4 Користування



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.



#### УВАГА

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу. Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією. Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.

- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує 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 приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Використовуйте стійкий посуд правильної форми і діаметром більшим, ніж розміри конфорок.
- Переконайтеся в тому, що посуд розміщено по центру конфорок.
- Не використовуйте великий посуд, який виходить за межі приладу. Це може пошкодити робочу поверхню.
- Використовуйте лише аксесуари, що постачаються разом із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.
- Не допускайте контакту кислоти рідин, наприклад оцту, лимонного соку або речовин для видалення накипу, з варильною поверхнею. Це може призвести до утворення матових плям.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.



#### **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 самозаймання.
- 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 тримайте гарячий посуд на панелі керування.

## 2.5 Догляд і очищення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Не знімайте кнопки, ручки або прокладки з панелі управління. Вода може потрапити всередину приладу та спричинити пошкодження.

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад 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 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не

призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Звільніть від газу зовнішні газопровідні труби.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Модель .....

..

Номер виробу  
(PNC) .....

Серійний  
номер .....

## 3.2 Вбудовані варильні поверхні

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

## 3.3 Підключення газу



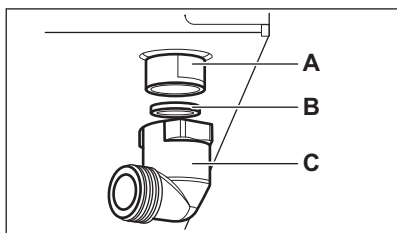
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Застосуйте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг з нержавіючої 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 духовою 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, якщо потрібно, обмотайте тефлоновою стрічкою, щоб отримати правильний напрямок.



- A. Кінець валу з гайкою
- B. Шайба, що постачається разом з приладом
- C. Колінчастий штуцер постачається разом з приладом



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Важливо правильно встановити коліно. Переконайтеся, що плече знаходиться на кінці різьби. Потім встановіть його на під'єднувальну трубку варильної поверхні. Неправильне збирання може призвести до витoku газу.

#### 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;
- в ньому відсутні перешкоди;
- 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 шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
  - матеріал не затвердів і зберігає необхідну еластичність;
  - затискачі не вкрилися іржею;
  - не скінчився термін придатності.
- Якщо можна спостерігати одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Після завершення установки, переконайтеся у надійності ущільнень для з'єднувальних елементів. Для такої перевірки використовуйте мильний розчин, а не вогонь!

### 3.4 Заміна інжекторів

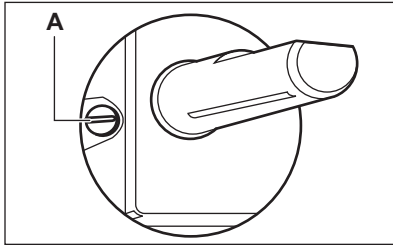
1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорок кришки та коронки.
3. За допомогою торцевого ключа 7 зніміть форсунки й замініть їх на ті, які відповідають типу газу, що використовується (див. таблицю в розділі «Технічні дані»).
4. Складіть усі деталі, виконавши процедуру у зворотному порядку.
5. Приєднайте наклейку з новим типом газу поблизу труби подачі газу. Цю наклейку можна знайти в пакунку, що входять до комплекту поставки.

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

### 3.5 Налаштування мінімального рівня

Для регулювання мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

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



5. При переході:
  - з природного газу G20 20 мбар на скраплений газ повністю затягніть обвідний гвинт;
  - 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.

### 3.6 Під'єднання до електромережі

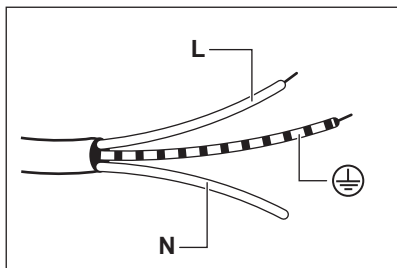
- Переконайтеся, що номінальна напруга й тип електроенергії на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Прилад постачається з електричним кабелем. Він повинен постачатися з відповідною вилкою, розрахованою на навантаження, зазначене на таблиці з технічними даними. Вилку необхідно вставляти у пристосовану розетку.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Переконайтеся, що після встановлення до розетки електроживлення є вільний доступ.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити 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 °C.

### 3.7 З'єднувальний кабель

Під час заміни з'єднувального кабелю використовуйте тільки спеціальний кабель або його еквівалент. Тип кабелю: H05V2V2-F T90.

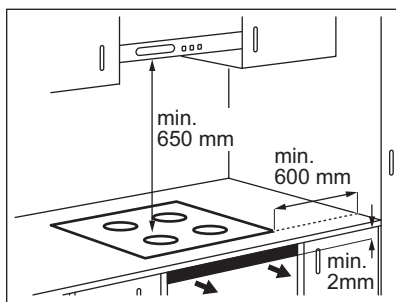
Переконайтеся в тому, що перетин кабелю може застосовуватися до передбаченої напруги й робочої температури. Жовтий або зелений дріт

заземлення повинен бути приблизно на 2 см довший, ніж коричневий або чорний дріт фази.



1. Підключіть зелений і жовтий дроти (заземлення) до виходу, позначеного буквою «E», символом заземлення ( $\oplus$ ) або забарвленого в зелений і жовтий кольори.
2. Підключіть синій дріт (нейтральний) до виходу, позначеного буквою «N» або забарвленого в синій колір.

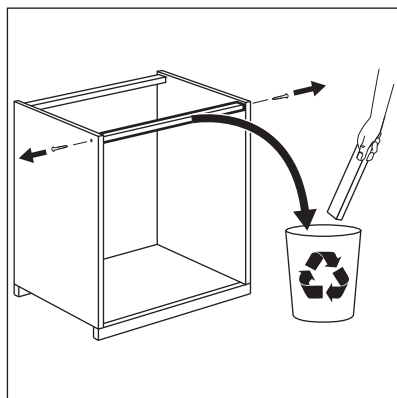
### 3.9 Складання

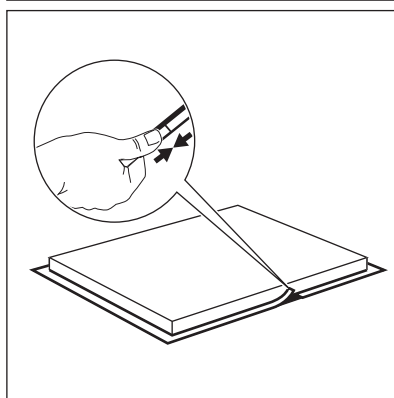
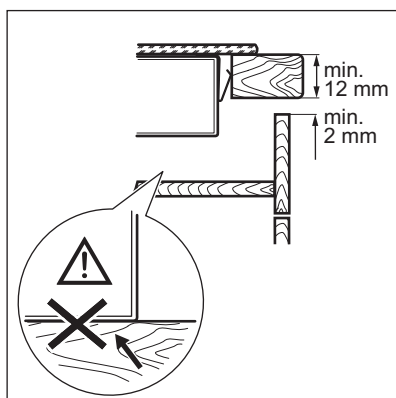
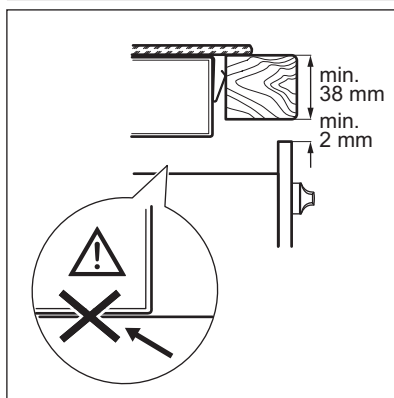
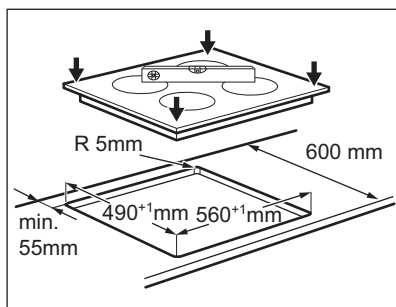
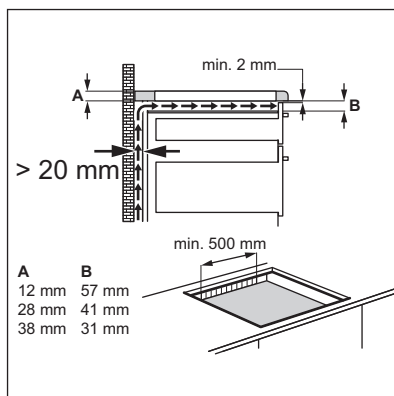
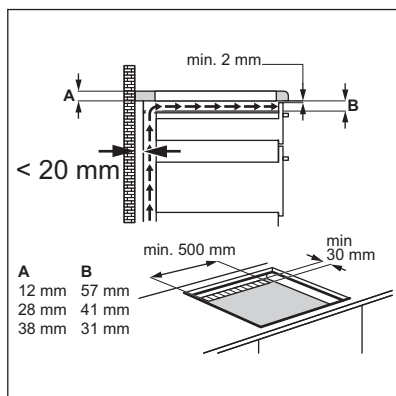


3. Підключіть коричневий дріт (під напругою) до виходу, позначеного буквою «L». Він має бути завжди під'єднаний до фази мережі.

### 3.8 Приєднання ущільнювача — установлення зверху

1. Очистіть робочу поверхню навколо отвору.
2. Розмістіть ущільнювальну стрічку, що входить у комплект поставки, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки розташовані посередині однієї зі сторін варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.



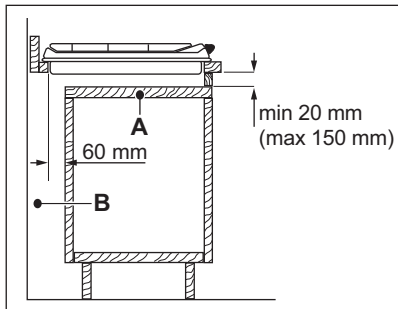


**УВАГА**  
Встановлюйте прилад лише на стільниці із плоскою поверхнею.

### 3.10 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.

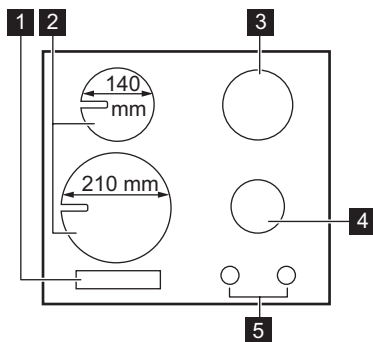


**УВАГА**

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

## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні



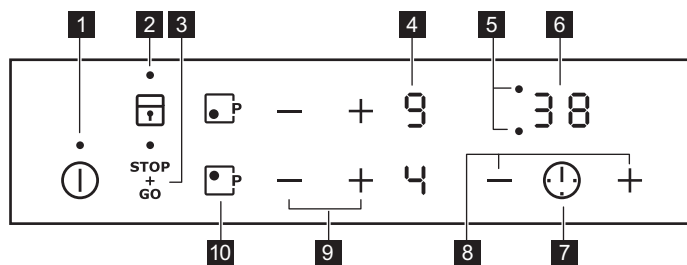
- 1 Панель керування
- 2 Індукційні зони нагрівання
- 3 Швидка конфорка
- 4 Конфорка середньої швидкості
- 5 Ручки керування

### 4.2 Ручка керування

| Символ | Опис  |
|--------|---|
| ●      | відсутня подача газу/ положення «Вимкнено»    |
| 🔥      | положення запалювання/максимальна подача газу |

| Символ | Опис                   |
|--------|------------------------|
| 🔥      | мінімальна подача газу |

### 4.3 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  |
|------------------|---------|---|
| <b>1</b>         | ⓘ       | ВКЛ/ВИМК<br>Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.                                     |
| <b>2</b>         | 🔒       | Блокування / Захист духової шафи від дітей<br>Блокування та розблокування панелі керування. |
| <b>3</b>         | STOP+GO | Увімкнення та вимкнення функції.  |
| <b>4</b>         | -       | Дисплей встановленого ступеня нагрівання<br>Відображення встановленого ступеня нагрівання.  |
| <b>5</b>         | -       | Індикатори таймера зон нагрівання<br>Показує, для якої зони встановлюється час.             |
| <b>6</b>         | -       | Дисплей таймера<br>Показує час у хвилинах.  |
| <b>7</b>         | ⓘ       | -<br>Вибір зони нагрівання.   |
| <b>8</b>         | + / -   | -<br>Збільшення або зменшення тривалості.   |
| <b>9</b>         | + / -   | -<br>Установлення ступеня нагрівання.   |
| <b>10</b>        | Ⓜ       | PowerBoost<br>Увімкнення та вимкнення функції.  |

### 4.4 На дисплеї відображається ступінь нагріву


| Дисплей | Опис                     |
|---------|--------------------------|
| 0       | Зону готування вимкнено. |
| 1 - 9   | Зона готування працює.   |
| Ⓜ       | Працює STOP+GO.          |

| Дисплей   | Опис  |
|---|---|
|          | Працює Автоматичний розігрів.   |
|          | Працює PowerBoost.  |
|  + цифра | Виникла несправність.   |
|          | Зона готування ще гаряча (залишкове тепло).                           |
|          | Працює Блокування Захист від доступу дітей.                           |
|          | Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду. |
|          | Працює Автоматичне вимикання.   |

#### 4.5 Індикатор залишкового тепла



##### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

## 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

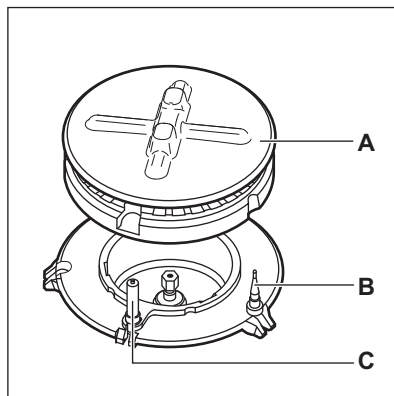


##### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Газові конфорки

#### Огляд конфорки



- A. Кришка й корона конфорки
- B. Термопара
- C. Свіча 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 і поверніть її проти годинникової стрілки в положення максимальної подачі газу (ⓘ).
2. Тримайте ручку керування натиснутою не більше 10 секунд. Завдяки цьому термопара нагріється. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



Якщо після декількох спроб конфорка не запалюється, переконайтеся в тому, що корона та 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 для того, 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 припинення 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.



## 5.2 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 у разі, якщо:



- усі зони нагрівання вимкнені,
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується хибний посуд. Символ  починає світитися, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час  починає світитися, і варильна поверхня вимикається.

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

| Ступені нагріву   | 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.






## Автоматичний розігрів

Якщо ця функція увімкнена, 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 .


(загорається ). 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 .

**Вимкнення функції:** торкніться .

## PowerBoost

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

### Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться .


Загорається .

**Вимкнення функції:** торкніться  або .



## Таймер

- **Таймер зворотного відліку часу**  
За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.


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



**Вибір зони нагрівання:** торкніться  декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.


**Щоб увімкнути функцію або змінити**

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

**Щоб дізнатися, скільки часу**

**залишилося:** торкніться  для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.


**Для вимкнення функції:** торкніться  для вибору зони нагрівання, а потім торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.




 Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимкнеться.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,**

торкніться .



#### • Таймер


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

**Для активації функції:** торкніться , а потім  або  таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,**

торкніться .


**Для вимкнення функції:** торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.


 Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

## STOP+GO

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

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.



**Щоб увімкнути функцію:** торкніться . Засвітиться.


**Щоб вимкнути функцію:** торкніться . Засвітиться попередній ступінь нагрівання.


## Блокування

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

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**


**Для активації функції:** торкніться .  загоряється на 4 секунди.




**Вимкнення функції:** торкніться . Загоряється попередній ступінь нагрівання.


 При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.




## Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Для активації функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

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





**Для вимкнення функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

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

## Обмеження потужності

За замовчуванням увімкнено найвищий рівень потужності варильної поверхні.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:**

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд. Відображається P36.
4. Торкніться  /  з передньої зони нагрівання для встановлення рівня потужності.
5. Зачекайте, доки дисплей згасне.

### Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

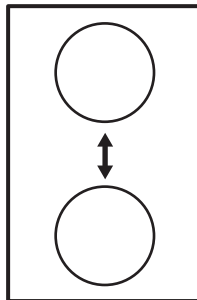
- P36 – 3600 Вт
- P15 – 1500 Вт
- P20 – 2000 Вт
- P25 – 2500 Вт
- P30 – 3000 Вт



#### УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3600 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищує 3600 Вт.
- Функція зменшує потужність інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю змінюється між обраним рівнем нагрівання та зниженим рівнем нагрівання. Через певний час на дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю світитиметься знижений рівень нагрівання.



## Функція Керування потужністю

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.

## 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

### 6.1 Посуд

#### Електрична плита:

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.

- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

#### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

#### Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

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

#### Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».



#### УВАГА

Не використовуйте чавунні каструлі, горщики, глиняний посуд, аксесуари для гриля чи пластини для тостера.

#### Газова:



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю на дві конфорки.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.



#### УВАГА

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



#### УВАГА

Переконайтеся, що каструлі розміщено в центрі конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.



#### УВАГА

У разі розливання рідини під час готування скло може тріснути.

## 6.2 Діаметри посуду



#### УВАГА

Користуйтеся посудом відповідно до розміру конфорок.

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

## 6.3 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.**

електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.




Дані в таблиці є орієнтовними.

## 6.4 Приклади готування (для індукційних зон нагрівання)

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням

| Ступені на-<br>гріву  | Використовуйте для:  | Час (у<br>хв.)                   | Поради  |
|---|--|----------------------------------|---|
|  - 1 | Підтримання готової страви теплою.   | у разі необ-<br>хідно-<br>сті    | Накрийте посуд кришкою.   |
| 1 - 2   | Голландський соус, розто-<br>плювання: масло, шоколад,<br>желатину.  | 5 - 25                           | Час від часу перемішуйте.   |
| 1 - 2   | Замочити: збитих омлетів,<br>запіканки з яєць.   | 10 - 40                          | Готуйте з кришкою.  |
| 2 - 3   | Приготування рису та страв<br>на основі молока, розігрі-<br>вання готових страв.   | 25 - 50                          | Додайте до рису щонай-<br>менше вдвічі більше ріди-<br>ни, молочні страви переми-<br>шайте. |
| 3 - 4   | Приготування овочів, риби,<br>м'яса.   | 20 - 45                          | Додайте кілька столових<br>ложок рідини.  |
| 4 - 5   | Приготування картоплі на<br>парі.  | 20 - 60                          | Використовуйте макс. ¼ л<br>води на 750 г картоплі.   |
| 4 - 5   | Готуйте більшу кількість їжі,<br>тушкованих супів та супів.  | 60 -<br>150                      | До 3 л рідини плюс інгре-<br>дієнти.  |
| 6 - 7   | Легідне смаження: шніце-<br>лів, кордон блю, відбивних,<br>фрикадельок, сардельок,<br>печінки, борошняної під-<br>ливки, яєць, омлетів, ола-<br>док. | у разі<br>необ-<br>хідно-<br>сті | переверніть по завершенні<br>половини часу.   |
| 7 - 8   | Інтенсивне смаження деру-<br>нів, філе, стейків.   | 5 - 15                           | переверніть по завершенні<br>половини часу.   |

| Ступені на-<br>гріву  | Використовуйте для:  | Час (у<br>хв.) | Поради |
|---|--|----------------|--------|
| 9   | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гу-<br>ляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі. |                |        |
|  | Кип'ятіння великої кількості води. Функція додаткової потужності<br>увімкнена.                                     |                |        |

## 7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією  
щодо техніки безпеки.

### 7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Деталі з нержавіючої сталі промийте водою, а потім насухо витріть м'якою тканиною.

### 7.2 Підставки для посуду



Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Щоб очистити нагрівальний елемент, зніміть підставки для посуду.



Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

2. Іноді емальоване покриття може мати гострі краї, тому будьте обережні під час миття та висушування підставок для посуду вручну. За необхідності видаліть стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.
3. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

### 7.3 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. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим

відблиском. Очищуйте 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 ганчіркою.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

#### 7.4 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 засмітілися отвори корони конфорки.

#### 7.5 Періодичне технічне обслуговування

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

## 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

| Несправність  | Можлива причина   | Вирішення   |
|---|---|---|
| Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхнею. | Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно. | Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.                  |
|   | Запобіжник перегорів.   | Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
|   |   | Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.  |
|   | Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.      | Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.  |
|   | Увімкнено функцію STOP +GO.   | Див. розділ «Щоденне користування».   |

| Несправність  | Можлива причина  | Вирішення  |
|---|--|--|
|   | На панелі керування виявлено плями води або жиру.                                | Очистіть панель керування.   |
| Варильна панель вимикається після звукового сигналу. 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 авторизованого сервісного центру. |
| Не працює функція автоматичного нагрівання.   | Зона нагрівання гаряча.  | Зачекайте, доки зона 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 завеликий 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».  |
| На дисплеї відображається  .   | На варильній поверхні немає посуду.  | Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.   |
|   | Використовується невідповідний посуд.  | Користуйтеся належним посудом.<br>Див. розділ «Поради і рекомендації».   |

| Несправність                                | Можлива причина   | Вирішення   |
|---|---|---|
|   | Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.  | Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічні дані».   |
| На дисплеї відображається <b>E</b> 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 <b>E</b> з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.   |
| На дисплеї відображається <b>E4</b> .       | Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді викапіла вся вода. Спрацювала функція проти перенагрівання зон та автоматичне вимикання. | Вимкніть варильну поверхню. Перемістіть 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.   | Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.   |
|   | Конфорка та корона розташовані некоректно.  | Виправте положення кришки конфорки й корони.  |
| Полум'я згасає одразу після запалювання.    | Термопара нагрівається недостатньо.   | Після запалювання втримуйте ручку натиснутою приблизно 10 секунд.   |

| Несправність                     | Можлива причина                            | Вирішення  |
|----------------------------------|--|--|
| Полум'ягасник розміщено нерівно. | Корона конфорки заблокована залишками їжі. | Перевірте, чи не заблокована форсунка та чи не потрапили залишки їжі до корони конфорки. |

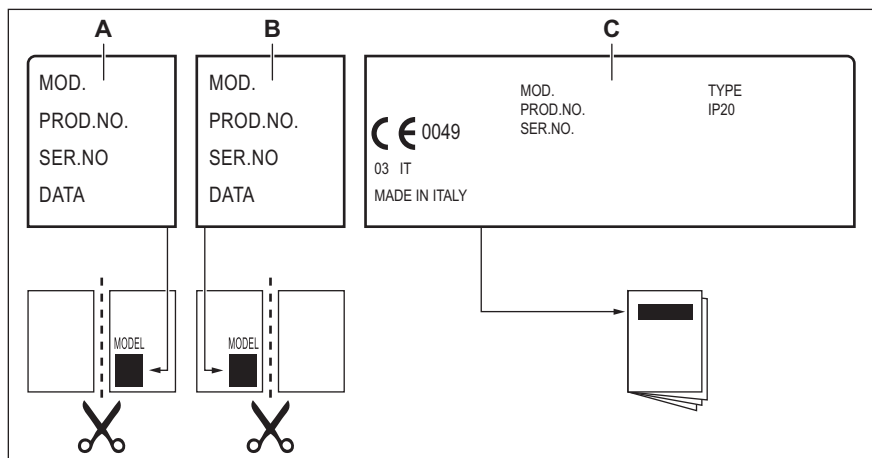
## 8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

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.

## 8.3 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).
- C. Приліпіть на інструкцію з експлуатації.

## 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 9.1 Розміри варильної поверхні

|         |        |
|---------|--------|
| Ширина  | 590 мм |
| Товщина | 520 мм |

### 9.2 Специфікація зон готування

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

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний 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: | Джерело га-зу:       | G20 (2H) 20 мбар                              | 4,6 кВт              |
|                       | Заміна газу:         | G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар<br>G20 (2H) 13 мбар | 334 г/год<br>5,0 кВт |
|                       | Електричні зони:     | 3,7 кВт                                       |                      |
| Електрична напруга:   | 220–240 В ~ 50–60 Гц |   |                      |
| Категорія приладу:    | II2H3B/P             |   |                      |
| Підключення газу:     | G 1/2"               |   |                      |
| Клас приладу:         | 3                    |   |                      |

## 9.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

| КОНФОРКА                 | ЗВИЧАЙНА ПО-<br>ТУЖНІСТЬ, кВт | МІНІМАЛЬНА ПО-<br>ТУЖНІСТЬ, кВт | ВІДМІТКА ІНЖЕК-<br>ТОРА |
|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Швидка                   | 2,7                           | 0,75                            | 115                     |
| Середньої швид-<br>кості | 1,9                           | 0,45                            | 96                      |

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

| КОНФОРКА               | ЗВИЧАЙНА ПО-<br>ТУЖ-<br>НІСТЬ, кВт | МІНІМАЛЬНА ПО-<br>ТУЖ-<br>НІСТЬ, кВт | ВІДМІТКА ІН-<br>ЖЕКТОРА | НОМІНАЛЬНЕ<br>СПОЖИВАННЯ<br>ГАЗУ г/год |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|--|
| Швидка                 | 2,7                                | 0,95                                 | 86                      | 196                                    |
| Середньої<br>швидкості | 1,9                                | 0,45                                 | 71                      | 138                                    |

## 9.7 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 13 мбар

| КОНФОРКА               | ЗВИЧАЙНА ПО-<br>ТУЖ-<br>НІСТЬ, кВт | МІНІМАЛЬНА ПО-<br>ТУЖНІСТЬ, кВт | ВІДМІТКА ІНЖЕК-<br>ТОРА |
|------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Швидка                 | 3,0                                | 0,75                            | 149                     |
| Середньої<br>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                  | 185,8 Вт год / кг |
|   | Передня ліва                | 187,2 Вт год/ кг  |
| Кількість газових конфорок  | 2                           |                   |

|   |                                     |                 |
|---|-------------------------------------|-----------------|
| Енергоефективність однієї газової конфорки (EE gas burner)      | Задня права — Швидка                | 53,8%           |
|   | Передня права — середньої швидкості | 56,6%           |
| Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)      |                                     | 55,2%           |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) |                                     | 186,5 Вт·год/кг |

EN 30-2-1. Газові побутові пристрої для готування їжі (частина 2-1): раціональне використання енергії — загальні положення.


EN 60350-2. Електричні побутові прилади для готування їжі. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867356947-E-092022

